



GRANO

FJÄLLBACKA

Svårt att bestämma dig? Vi väljer åt dig!
Vi serverar våra åtta favoriträtter i fyra olika serveringar

1

Dagens chark - oliver - mandlar

2

Burrata - fläsksvålar

3

Råbiff - rostad blomkål

4

Valfri pizza (Löjrom tillägg av 50kr)

475kr per person

Charkuteri

Coppa	45
Cecina de Leon	60
Tryffelsalami	60
Paesano picante	60
Charktallrik	150

Ostar

Gruyere	65
Brillat Savarin	55
Parmigiano	55
Havgus	55
Gammelknas	50
Fourme d'ambert	55
Osttallrik	150

Snacks

Noceralla-oliver	45
Saltrostade mandlar	45
Fläsksvålar, tryffelcrème & parmesan	55

Smårätter

Burrata, plommontomater & basilika	120
Rostad blomkål, tryffel, comté, mandlar, krasse	140
Vitlöksgratinerade havskräftor med levain	155
Löjrom, potatiscremé, inlagd silverlök & brynt smör	195
Råbiff, miso, schalottenlök & ris	160
Makrill, gurka, syrad grädde, pepparrot & dill	160

Pizza

Surdeg, tomat, vitlök, basilika & burrata	165
Surdeg, creme fraiche, pancetta, comte, citron & chili	220
Surdeg, creme fraiche, tryffelsalami & Brillat Savarin	240
Surdeg, creme fraiche, Vätern löjrom, inlagd silverlök & dill	290

Dessert

Crema Catalana	90
Jordgubbar, älgörtsglass, rostad mandelmassa	90
Sorbet "Solero"	90

Öl

Fat

Birra Poretti	65
Kronenburg Blanc	75

Flaska

Tuborg Grön 33 cl	65
Brooklyn Lager 33 cl	75
Brooklyn East Indian Pale Ale 33 cl	75
Eriksberg 50 cl	85

Cider

Somersby Päron 33 cl	65
Boulard Cidre Biologique Brut 33 cl	85
O.P. Anderson Organic Lemon & Nettles 33 cl	95

Drinkar

Veckans cocktail - <i>Fråga din servitör</i>	145
Jordgubbs Tom Collins - <i>Jordgubbsvodka, Citron, Älgört, Soda</i>	145
Old Fashioned - <i>Four roses Bourbon, Socker, Angostura Bitter</i>	145
Martinez - <i>Hernö Gin, Grönstedts Punsch, Körsbär, Vermouth</i>	145
Dry Martini - <i>Plymouth Gin, Noilly Prat</i>	145
Negroni - <i>Gin, Campari, Carpano Classico</i>	145
World 's best Gin & Tonic infused with an Espresso Martini served lika a Tom Collins	145

Vin

Bubbel

NV Charles Heidsieck Brut Réserve	145/895
NV Jaume Serra Cava Vrut Nature	85/425

Vitt vin

2018 Weingut Martin Muthenthaler, Grüner Veltliner	150/750
2017 Domaine Champalou, Loire, Chenin Blanc	140/700
2017 Domaine Pisse-Loup, Chablis, Chardonnay	135/675
2018 L'Ami des Crustacés, Alsace, Pinot Blanc	105/525
2019 Carl Loewen Maximin Klosterlay, Riesling	140/700

Rött vin

2018 Antonio Camillo Tutti I Giorni Rosso, Sangiovese	115/700
2017 Château de Hureau "Tuffe", Loire, Cabernet Franc	120/600
2017 Matthieu Barret Petit Ours, Cornas, Syrah	120/600
2017 Jean-Marc Millot, Bourgogne Rouge, Pinot Noir	160/800
2016 Black Stallion, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	170/850

Rosé

2018 Minuty Rosé de Provance, Grenache & Cinsault	110/550
---	---------

Sött

2018 Moscato d'Asti, Massolino	80/400
--------------------------------	--------

För ytligare viner fråga din servitör om vinlista

Alkoholfritt

Thoreau filtrerat vatten, kolsyrat & stilla	20
Läsk	35
Tosterup Äppelmust Verjus	95
Carlsberg Non-Alcoholic 33cl	45
Alkoholfri Cocktail	95