

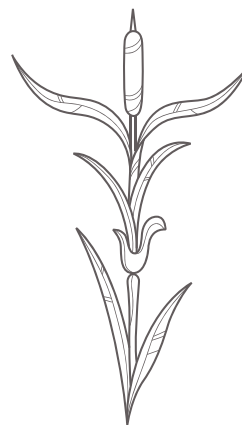


Maten från vårt kök inspireras av de fyra årstiderna. Vår ambition är att servera riktigt bra mat där vi i möjligaste mån använder oss av närproducerat och råvaror i säsong.

Målet är att ge dig en helhetsupplevelse, där mat och dryck samspelar. Vår personal tar hand om dig och bistår mer än gärna med både service och kunskap.

Välkommen till vår restaurang.

Pierre Elofsson
– Kökschef –



FÖLJ OSS GÄRNA I SOCIALA MEDIER

@varbergsstadshotell

BISTROMENY

VIN & MOUSSERANDE

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

 NV Louis Roederer Collection 242
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Louis Roederer, Champagne, Frankrike

 NV Bonchelli Prosecco
Glera
Bonchelli, Veneto, Italien

NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial
Macabeo, Parellada, Xarel-Lo
Castell d’Or, Tarragona, Spanien

VITT/WHITE

 Pasqua Chardonnay/Grillo Organic
Chardonnay, Grillo
Pasqua Vigneti e Cantine, Sicilien, Italien

 100 Hills Riesling
Riesling
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Tyskland

 Morgan Bay
Chardonnay
Morgan Bay Cellers, Kalifornien, USA

 Walnut Block Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc
Walnut Block Wines, Marlborough, Nya Zeeland

Vallado Prima Douro White
Moscatel Galego
Quinta do Vallado, Douro, Portugal

ROSÉ

CB Chiaretto Di Bardolino
Corvina, Rondinella, Molinara
Pasqua, Sicilien, Italien

 Mouton Cadet Organic
Merlot
Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankrike

 Château Gassier "Le Pas du Moine"
Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault, Ugni Blanc
Gassier, Côtes de Provence, Frankrike

RÖTT/RED

 Pasqua Nero d’Avola Shiraz Organic
Nero d’Avola, Shiraz
Pasqua Vigneti e Cantine, Sicilien, Italien

 Naca
Primitivo
San Marzano, Puglia, Italien

Woodbridge
Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Barbera, Syrah
Woodbridge Vinery, Kalifornien, USA

Stemmari Pinot Noir
Pinot Noir
Mezzacorona, Agrigento, Sicilien, Italien

Les Grés Bleus Plan de Dieu
Grenache, Syrah, Mourvedre, Carignan
Boissy & Delaygue, Côtes Du Rhône, Frankrike

GLAS/GLASS

159:-

99:-

99:-

99:-

129:-

139:-

149:-

149:-

119:-

139:-

169:-

99:-

129:-

139:-

149:-

159:-

BISTROMENY

RÄKSMÖRGÅS

Räkor – Rågbröd – Ägg – Dillmajonnäs
Picklad rödlök – Citron

Prawn sandwich – *Prawns – Rye bread – Egg*
Dill mayonnaise – Pickled red onion – Lemon

KRISPIG FETAOST*

Tomater – Hummus – Tabbouleh – Sallad

Crispy Feta cheese – *Tomatoes – Hummus – Tabbouleh - Lettuce*

MOZZARELLA

Grillad tomatkräm – Tomater – Levainbröd – Ramlök

Mozzarella – *Cream of grilled tomatoes – Tomatoes – Levain bread – Ramson*

RÅBIFF*

Rödbeta – Kapris – Dijonnaise – Pepparrot – Krispig potatis – Äggula

Steak tartare* – *Beetroot – Capers – Dijonnaise – Horseradish*
Crispy potatoes – Egg Yolk

MATJESSILL

Potatis – Brynt smör – Rödlök – Bakat ägg – Gräslök

Soused herring ’matjessill’ – *Potatoes – Beurre Noisette*
Red Onion – Baked Egg – Chives

KÖTTBULLAR

Potatispuré – Rårörda lingon – Gräddsås – Gurka

Meatballs – *Potato puree – Macerated lingonberries*
Creamy sauce – Cucumber

RÖDSPÄTTA

Kapris – Rödbeta – Brynt smör – Pepparrot – Dill – Grillad citron – Potatis

Plaice – *Capers – Beetroot – Beurre Noisette – Horseradish*
Dill – Griddled lemon – Potatoes

JORDÄRTSKOCKA - BAKAD & FRITERAD

Marconamandlar – Sparris – Tomater – Örtemulsion – Broccolini

Jerusalem artichoke - baked & deep fried – *Marcona almonds*
Asparagus – Tomatoes – Herb Emulsion – Broccolini

STEAK FRITES

Bogfilé – Pommes frites – Café de Paris kryddsmör – Tomatsallad

Steak frites – *Shoulder tender – Chips – Café de Paris flavoured butter*
Tomato salad

245:-

165:-

165:-

159:-

175:-

235:-

265:-

255:-

275:-

ÖL – CIDER – ALKOHOLFRITT

ÖL/BEER

Sapporo 33 cl. 5,2% 79:-
Sapporo Breweries, Japan

Mariestad 50 cl. 5,0% 85:-
Spendrups Bryggeri, Sverige

Zubr Premium 50 cl. 5,2% 89:-
Pivovar Zubr, Tjeckien

 Belgian Wit 33 cl. 4,7% 110:-
Poppels Bryggeri, Sverige

 Pilsner 50 cl. 4,8% 119:-
Subbe Bryggeri, Varberg

 Live, learn, love, burn DIPA 33 cl. 8,5% 125:-
Subbe Bryggeri, Varberg

CIDER

Briska Päroncider 33 cl. 4,5% 69:-
Spendrups Bryggeri, Sverige

Briska Riesling / Persika, Halvtorr 33 cl. 4,5% 69:-
Spendrups Bryggeri, Sverige

Briska Sauvignon Blanc / Gröna äpplen 33 cl. 4,5% 85:-
Spendrups Bryggeri, Sverige

ALKOHOLFRITT/NON-ALKHOLIC

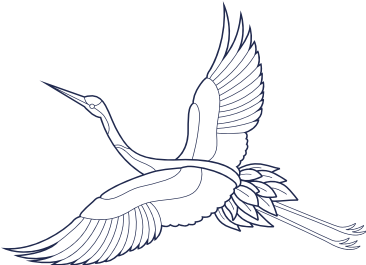
Leitz Eins Zwei Zero Sparkling 25 cl. 0,0% 99:-
Riesling
Josef Leitz, Rheingau, Tyskland

 Melleruds Alkoholfria Pilsner 33 cl. 0,5% 35:-
Spendrups Bryggeri, Sverige

Byaregårdens Läsk (Lime/citronsoda, Gingerbeer) 33 cl. 49:-
Byaregårdens Bryggeri, Varberg

Coca Cola/Fanta/Sprite 33 cl. 30:-
Spendrups Bryggeri, Sverige

Briska Sauvignon Blanc / Gröna äpplen 33 cl. 0,5% 55:-
Spendrups Bryggeri, Sverige



 = Bra miljöval/Sustainable choice

ALLERGIER?

Allergi eller allmän fråga om innehåll i våra maträtter? Fråga vår personal!
Allergy or general question about the content of our foods? Please ask our staff!

* Serveras onsdag till söndag
*Served Wednesday to Sunday