



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

KVÄLLENS MENY

YOUR MENU FOR TONIGHT

VS
VARBERGS
STADSHOTELL
& ASIA SPA

23-11

LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

 NV Louis Roederer Collection 242 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Louis Roederer, Champagne, Frankrike	159:-
 NV Bonchelli Prosecco Glera Bonchelli, Veneto, Italien	99:-
NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Castell d’Or, Tarragona, Spanien	99:-

FÖRRÄTTER

STARTERS

KALLRÖKT TORSK 175 KR

Blomkål – Miso – Krispig potatis – Tång – Yuzu- och vasslegelé

COLD-SMOKED COD
Cauliflower – Miso – Crispy potato – Seaweed
Yuzu and whey jelly

JORDÄRTSKOCKA 165 KR

Svampemulsion – Kryddig gulbeta & svamp – Krispig potatis

 *JERUSALEM ARTICHOKE*
Mushroom emulsion – Spicy golden beet & mushroom
Crispy potato

RÅBIFF 165 KR

Nötinnanlår – Miso-emulsion – Puffat ris – Picklad silverlök
Krispig flankstek – Vattenkrasse

STEAK TARTARE
Topside of beef – Miso emulsion – Puffed rice
Pickled white onion – Crispy flank steak – Watercress

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!

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

RÖDING 295 KR

Ostronskivling – Rostad blomkålskräm – Vitvinssås
smaksatt med pickles-lag – Brynt smörsmul

CHAR

Oyster mushroom – Cream of roasted cauliflower
White wine sauce flavoured with pickling liquid
Beurre noisette crumbs

LÅNGBAKAD GRISSIDA 295 KR

Svensk gårdsgris – Bakad lök – Kålskräm
Savoykål – Brynt äppelsky

 *SLOW-COOKED PORK BELLY FROM A SWEDISH FARM*
Baked onion – Cream of cabbage – Savoy cabbage – Browned apple jus

PUMPA 265 KR

Pumpakräm – Frasig pumpa – Bakad svamp
Rostad fetaemulsion – Citronpicklad pumpa

PUMPKIN

Cream of pumpkin – Crispy pumpkin – Baked mushrooms
Roasted feta emulsion – Lemon-pickled pumpkin

DESSERTER

DESSERTS

HJORTRON, SESAM, MANDEL 160 KR

Mandelkaka – Myltade hjortron – Vaniljkräm
Sesamglass – Rostad mandel – Sesamcrisp

CLOUDBERRIES, SESAME & ALMOND
Almond cake – Macerated cloudberry – Custard
Sesame ice cream – Toasted almonds – Sesame sprinkles

HAVTORN, MJÖLKCHOKLAD, VANILJ 160 KR

Havtornsmousse – Mjölkchokladkräm – Bittra chokladsmulor
Vaniljglass – Havtornsgelé

SEA BUCKTHORN, MILK CHOCOLATE & VANILLA
Sea buckthorn mousse – Milk chocolate custard
Bitter chocolate crumbs – Vanilla ice cream – Sea buckthorn jelly

 = Bra miljöval/Sustainable choice

ETT GOTT VIN TILL MATEN?

Tveka inte att fråga efter vår digra vinlista. Här hittar du viner som passar till alla våra maträtter utifrån ditt eget tycke och smak. Om du är osäker på vilka viner du ska välja så rekommenderar vi att du tar ett vinpaket med viner utvalda av vår fantastiska sommelier, Emelie Carlsson och Lena Brodin.

VINPAKET MED VINER UTVALDA AV VÅR SOMMELIER

WINES ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

2 glas – 285:-

3 glas – 360:-

4 glas – 460:-

