



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.

The food from our kitchen is inspired by the four seasons.
Our ambition is to serve truly excellent food, where we use locally produced and seasonal ingredients as much as possible.

Our goal is to provide you with a complete experience, where food and drink harmonize. Our staff will take care of you and are more than happy to offer both service and expertise.

Welcome to our restaurant.

Pierre Elofsson
– Kökschef / Head chef –

FÖLJ OSS GÄRNA I SOCIALA MEDIER

@varbergsstadshotell

KVÄLLENS MENY

YOUR MENU FOR TONIGHT

VS
VARBERGS
STADSHOTELL
& ASIA SPA

25-06

LITE BUBBEL

SOMETHING BUBBLY

 NV Louis Roederer Collection 244 Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier Louis Roederer, Champagne, Frankrike	179:-
 NV Bonchelli Prosecco Glera Bonchelli, Veneto, Italien	119:-
NV Celebrandum Cava Brut Selecció Especial Macabeo, Parellada, Xarel-Lo Castell d’Or, Tarragona, Spanien	119:-

FÖRRÄTTER

STARTERS

"GRILLAD" RÅBIFF

Tryfflemulsion – Fermenterad tomat – Dragonpicklad lök
Brynt smör – Puffad potatis – Lagrad ost

’GRIDDLED’ STEAK TARTARE
Truffle emulsion – Fermented tomato – Tarragon-pickled onion
Mature cheese – Beurre noisette – Puffed potato

KALLRÖKT LAX

Variation på gurka – Dill – Smulad gräddfil – Pepparrotsgel
COLD SMOKED SALMON
Cucumber, Dill, Crumbled sour cream and horseradish gel

GULBETSTARTAR

Tryfflemulsion – Fermenterad tomat – Dragonpicklad lök
Brynt smör – Puffad potatis – Lagrad ost

GOLDEN BEET TARTARE
Truffle emulsion – Fermented tomato – Tarragon-pickled onion
Mature cheese – Beurre noisette – Puffed potato

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

KVÄLLENS FISK

Dillkokt färskpotatis – Pak choi – Picklad fänkål
Pepparrot – Citron- och gräslöksås

FISH OF THE EVENING
New potatoes boiled in dill – Pak choi – Pickled fennel
Horseradish – Lemon and chive sauce

BJÄRE KYCKLING

Grönärtspure – Broccolini – Sparris – Inkokt lök
Ramslöksolja – Kycklingsky

CHICKEN FROM BJÄRE FARM
Green pea puree – Broccolini – Asparagus
Poached onion – Ramson oil – Chicken jus

SPARRISRISOTTO

Picklad tomat – Friterad mandel – Ramslöksolja – Lagrad ost
ASPARAGUS RISOTTO
Pickled tomato – Deep-fried almonds – Ramson oil – Mature cheese

DESSERTER

DESSERTS

RABARBER – HALLON – BRYNT SMÖR

Rabarberkompott – Brynt smörkräm
Rostad havre – Hallonsorbet

RHUBARB – RASPBERRIES – BEURRE NOISETTE
Rhubarb compote – Beurre noisette butter cream
Toasted oats – Raspberry sorbet

CHOKLAD – KÖRSBÄR – PISTAGENÖT

Chokladkräm – Marinerade körsbär – Chokladsmulor
Pistageglass – Torkad chokladmousse

CHOCOLATE – CHERRIES – PISTACHIO
Chocolate ganache – Marinated cherries – Chocolate crumbs
Pistachio ice cream – Dried chocolate mousse

 = 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 våra fantastiska sommelierer, Emelie Carlsson och Lena Brodin.

DRYCKESPAKET | BEVERAGE PAIRING

ESPECIALLY SELECTED BY OUR SOMMELIER

VIN		WINE	
2 glas	295:-	2 glasses	295 SEK
3 glas	370:-	3 glasses	370 SEK
ÖL		BEER	
2 olika öl	215:-	2 different beers	215 SEK
ALKOHOLFRITT		NON ALCOHOLIC	
2 drycker	195:-	2 beverages	195 SEK

