

FÖRRÄTTER

Grillat vitlöksbröd 78:-
med Nobisdressing
grilled garlic bread with Nobis-sauce

Dryckestips: Åkantens Lager

Carpaccio på oxfilé 149:-
med Parmesanflakes, rostade pinjenötter
och balsamicodressing
*beef carpaccio with parmesan flakes, roasted pine
nuts & balsamic dressing*

Dryckestips: Sette Vigne Rosso

Grillat gambasspett 169:-
med vitlökssmör och rostat surdegsbröd
*grilled shrimp skewer with garlic butter and roasted
sourdough bread*

*Dryckestips: Donatushof Saar
Riesling Trocken*

HUVUDRÄTTER

'Bookmakertoast à la Vrigstad' 248:-
Grillad oxfilé(150gr) på hembakat bröd.
Serveras med äggula (separat) pepparrotkräm,
guacamole, sallad & Steakhouse pommes
*grilled beef tenderloin (150gr) on homemade bread.
Served with egg yolk (separately), horseradish cream,
guacamole, salad & Steakhouse fries*

Ryggbiff 272:-
med chilibearnaise, rotfruktspommes
alt. Steakhouse pommes och färska primörer
*sirloin steak with chili-flavored béarnaise, root
vegetable fries or Steakhouse fries & fresh vegetables*

Dryckestips: Beringer Classic Zinfandel

Grillad lammytterfilé 286:-
med balsamicosky & färska primörer,
rotfruktschips samt Pommes Anna
*grilled lamb sirloin with balsamic gravy, fresh
vegetables, root vegetable chips and Pommes Anna*

Dryckestips: Escapades Cabernet Sauvignon Shiraz Malbec

Halstrad fjällrödingfilé 312:-
med skaldjurstomp, skirat smör & färska primörer
*broiled arctic char accompanied by mashed potatoes with
seafood, browned butter and fresh vegetables*

Dryckestips: Beringer Classic Chardonnay

Pappardelle 196:-
med färsk pesto, strimlad oxfilé &
Parmesanflakes
*pasta pappardelle with pesto, shredded sirloin
steak & Parmesanflakes*

Dryckestips: Sette Vigne Rosso

HUVUDRÄTTER

Pappardelle 216:-
med med chilimarinerade gambas &
Parmesanflakes
*pasta pappardelle with chili marinated shrimps
& Parmesanflakes*

Dryckestips: Gobelsburg Rosé

Bull's Eye - 180g - SMASHED 189:-
burgare med cheddar, bacon, tomat,
rödlök, sallad & Philips dressing samt
Steakhouse pommes och bearnaise
*smashed burger with cheddar, bacon, tomato,
red onion, salad & Philips "secret" sauce, Steak-
house fries & béarnaise sauce*

Dryckestips: Åkantens Lager

Småland - 180g - SMASHED 189:-
burgare med cheddar, stekt lök, pickles, sallad
& tomat samt Steakhouse pommes & bearnaise
*smashed burger with cheddar, fried onion, pickles,
salad, tomato, Steakhouse fries & béarnaise*

Dryckestips: Högländs IPA

Husets klassiker 198:-
Det småländska isterbandet
Vaggeryds isterband fyllt med rödlök & rödbetor,
serveras med dillstuvad potatis samt senapskräm
*local smoked sausage filled with red onion and beetroot,
served with stewed potatoes and mustard cream*

Fylld paprika 218:-
med grönsakscurry, krispig banan samt
ris och honungs-limekräm
*stuffed pepper with vegetable curry, crispy banana,
rice and a honey-lime cream*

EFTERRÄTTER

Vrigstad Ostkaka 128:-
med hjortronsylt och lättvispad gräde
*swedish cheesecake, locally made, served
with whipped cream and jam*

Tartelett 114:-
med röd vinbärsmousse och kolasås
*tartlet with a redcurrant mousse and
caramel sauce*

Fläder-lime sorbet 98:-
med färsk frukt toppad med Prosecco
Kan fås med alkoholfritt bubbel
*Elderberry-lime sherbet with fresh fruit and Prosecco
alcohol free option also available*

*ÄT SOM EN
OS-MEDALJÖR!
VÄND BLAD & LÄS
HELA STORYN!