

Sydamerika möter Svensk Sommar

Med vår sommarmeny har flera rätter fått influenser från det mångfaldiga Sydamerikanska köket.

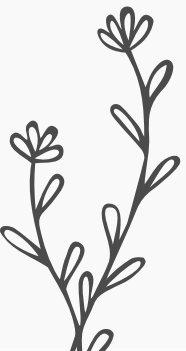
En flirt med spännande smaker, på vårt vis!

Självklart kommer även de svenska sommarklassikerna ha sin plats i menyn..

Que aproveche! - Smaklig måltid



Varmt välkommen!



No³⁵ Drinks

148

Seasons' Specials

TOWNHOUSE MULE

Absolut Vodka / lime / vår egen ingefära- & limesirap

Absolut Vodka, ginger beer, lime & vår egen ingefära- & limesirap kombinerat till en kryddig & uppfriskande upplevelse. Kicks like a mule.

WHY YU ZU SOUR

Roku Gin / vår yuzu-sirap / citronjuice / aquafaba

En uppfriskande ny take på en gin sour med Japansk hantverksgin och kökets yuzu-sirap & citron.



HENDRICK'S BASIL SMASH

Hendrick's Gin / citronjuice / basilikasirap / muddlad basilika / malen peppar

Färsk basilika & vår hemkokta basilikasirap kombinerat med citron och färskmalen peppar.

SWEDISH MOJITO

Kron mynta / lime / OP Akvavit / gurka / bitter

Mojito i svensk tappning på akvavit, färsk gurka & lime, toppad med några stänk bitter.

UN-BEET-ABLE! / Don't beet yourself up

Kökets rödbetssirap / Tanqueray Gin / citron juice / färskmalen svartpeppar

En oslagbar kombination. Njut av svenska rödbetor i en helt ny tappning med gin & en touch av svartpeppar.



IT'S UNBELIEV-APPLE

Äppelsirap / ingefära / Le Gin / krossad is / soda

Hemkockt äppelsirap på röda äpplen, muddlad ingefära kombinerat med Christian Drouins Le Gin över krossad is.. Voilà!

RHUBARBIROSHKA

Absolut Vodka / rabarber & kardemumma / lime / råsocker

Vår sommarvariant av klassikern. Färsk rabarber, lime & råsocker kombinerat med vodka & kardemumma, en fräsch lækkerhet att avnjuta en sommarkväll...



No³⁵ Drinks

148

The Classics...

OLD FASHIONED

Buffalo trace bourbon / råsocker / Angostura bitter

En perfekt kombination av bourbon, sött & bittert, garnerad med ett maraschinobär.

MARGARITA

Färskpressad lime / Reposado Tequila / Grand Marnier / salt

Ekfatslagrad tequila, fruktig Grand Marnier och syrlig färskpressad lime avrundat med en saltkant, perfekt balanserat i en förförisk kombination.



NEGRONI

Tanqueray Gin / röd vermouth / Campari / apelsinzest

Bitterhet balanseras med sötma & styrka och rundas av med härlig apelsinzest.

MOJITO

Havana Club 3 yo / färsk mynta / lime / råsocker / krossad is / soda

Lagrad ljus rom, frisk mynta, kallinfuserad myntasirap, syrlig lime & kärlek från vår bartender...

Varför inte testa någon av varianterna jordgubb, passion eller mango?

SLOE GIN SOUR

Monkey 47 Sloe gin / citronjuice / socker / orange bitters / aquafaba

En härlig version av gin sour, underbar slånbärsgin möter en trevlig syrlighet i en perfekt harmoni...

FRENCH 75

Citadelle gin / citronjuice / socker / Boizel Champagne (158)

Skapad redan 1915 och döpt efter fransmännens fältkanon under första världskriget.

Smäller fortfarande högt!

LEMON SOUR

Kron citronlikör / limoncello / citron / socker / aquafaba

En av våra mest populära drinkar. Svensk hantverkslikör & limoncello gör den oemotståndligt fräsch och med ett härligt skum på toppen.



Bites & Sips



Ett glas Boizel Champagne 135

Ett glas Cava Evolució 98

DELI

Härlig Plockbricka för 2 eller flera

Utvalda ostar & charkuterier i samarbete med Cassies.

225

"TORR SKAGEN"

Lantchips, löjrom, creme fraiche, handskalade räkor, rödlök.

145

Oysters

"Classic & New Wave"

Vi älskar att prova nya smaker

(vid tillgång)



Våra chilikanderade nötter

Marinerade oliver

Tryffelchips

55/st



Starters & Smårätter



Välj gärna flera förrätter att dela på eller några förrätter istället för varmrätt!

RÅBIFF

Dalsjöfors

Hackad oxfilé, picklad silverlök, dijon- & tryffelcreme, friterad kapris, pepparrot 145

CEVICHE TUNA

Tonfisk, lime, chili, koriander, ananas, avokado, tiger milk 125

"VITLÖKSBRÖD"

Grillat lantbröd, alioli, örtsmör, toppat med ett Manchegotäcke 95

GAMBAS

Pil Pil

Gambas frästa i het vitlöksolja, chili & brandy. 135



EL TACO

Mörbakat högreb barbacoa, tomatillosalsa, picklad jalapeño, frasig tortilla. 135

GETOST

Karamelliserad chèvre, fermenterad honung, mango, mandel. 95

Om du har några allergier eller liknande prata med personalen.

The Grill



Vårt ständiga mål är att hålla oss i framkant vad gäller kvalitet och tillagningsmetoder, vi utvecklar ständigt menyn efter säsong & behag och strävar alltid efter att varje upplevelse hos oss skall vara oförglömlig.

Vi väljer noggrant ut de bästa råvarorna och gärna från våra vänner i närheten, oxfilé från Dalsjöfors Kött, Fisk & Skaldjur från Fisk å Sånt i Knalleland...

OXFILÉ

"Dalsjöfors"

Närproducerad oxfilé, chipotleemulsion, rödvinsreduktion, sommarprimörer, örtslungad färskpotatis.

285

RYGGBIFF

"Black Angus"

Grillad ryggbiff U.S Black Angus.
Grön tomatsalsa, rödvinssky. sötpotatiskrisp.
Serveras med örtslungad färskpotatis..

285

THE BURGER

"Dirty Jack"

200gr högrevsburgare, brioche, chimichurri, aioli, picklad rödlök, cheddar, parmesanfries.

195

Sea & Land

Från Havet

*Vi tar all vår färska fisk & skaldjur
från vår lokala fiskhandlare "Fisk å
Sânt" i Knalleland..*

HAVSABBORRE

"No 35"

Chili & grillad paprikasalsa, brynt chorizosmör,
aioli, slungad potatis, grillad lime.

245

PENNE

"Di Manzo"

Krämig pasta med skogschampinjoner, tryffel & grädde,
toppad med färskriven parmesan.

185

Lägg till oxfile
+40

MOULE FRITES

"Eco"

Ångkokta ekologiska blåmusslor, sherry, lite chili,
vitlök & grädde,

Serveras med pommes frites & aioli.

225



Sweet...



CHEESECAKE TONKA

Tonkabönacreme, mangosorbet, pajcrumble,
lemoncurd.

110

CRÈME BRÛLÉE

Serveras med färska bär

95

HUSETS CHOKLADTRYFFEL

Fråga efter veckans smak

49



CHOCOLATE

Chokladbakelse, kaffeglass, hasselnötsgranola,
färska bär, choklad & Baileyscreme.

För dig som älskar choklad!

110

VÅRA SORBETER

Fråga efter veckans smaker. (Toppad med Cava 40kr)

65

DESSERTVIN

Sioneta (Mallorca)

Recioto (Italien)

Vallado Touny Port (Portugal)

Barbeito Malvasia (Madeira)

89 kr

