

## *Sydamerika möter svensk sommar*

Med vår meny har flera rätter fått influenser från det mångfald sydamerikanska köket. En flirt med spännande smaker, på vårt vis. Självklart kommer även de svenska sommarklassikerna ha sin plats i menyn.

Klanga samman med oss och ha en smaklig måltid!

THE  
**TOWNHOUSE**  
BY KLANG MARKET



**DRINKS** 148:-

**SEASONAL DRINKS**

---

*Utvalda säsongsfavoriter!*

**HENDRICK'S BASIL SMASH**

*Färsk basilika & hemkokt basilikasirap*

**RHUBARBIROSHKA**

*Absolut vodka, rabarber-kardemummasirap, lime & råsocker*

**TOWNHOUSE MULE**

*Absolut vodka, ginger beer, lime & ingefära-limesirap*

**UN-BEET-ABLE!**

*Röbetssirap, Tanqueray gin, citron juice & färskmalen svartpeppar*

**WHY YU ZU SOUR**

*Roku gin, yuzusirap, citronjuice & aquafaba*

**THE CLASSICS**

---

*Utvalda säsongsfavoriter!*

**OLD FASHIONED**

*Buffalo trace bourbon, råsocker, Angostura bitter*

**NEGRONI**

*Tanqueray gin, röd vermouth, Campari & apelsinzets*

**LEMON SOUR**

*Limoncello, Kron citronlikör, citron & socker*

**SLOE GIN SOUR**

*Monkey 47 Sloe gin, citronjuice, socker, orange bitters & aquafaba*

**MARGARITA**

*Färskpressad lime, Resosado tequila, Grand Marnier & salt*

**FRENCH 75**

*Citadelle gin, citron juice, socker & champagne*

THE  
**TOWNHOUSE**  
 BY KLANG MARKET

Nº 35

## VINLISTA

### AN AVERAGE NIGHT

|   |           |
|---|-----------|
| KLANGS VITA<br><i>Kan variera efter säsong</i>                | 95 / 400  |
| GUSTAV ADOLF SMITH<br><i>Tyskland, Riesling</i>               | 105 / 425 |
| GRAFFIGNA<br><i>Argentina, Pinot Grigio</i>                   | 109 / 439 |
| STONELEIGH<br><i>Nya Zeeland, Sauvignon Blanc</i>             | 109 / 459 |
| STONELEIGH MARLBORO<br><i>Nya Zeeland, Chardonnay</i>         | 115 / 470 |
| CHABLIS DOMAINE DU CHARDONNAY<br><i>Frankrike, Chardonnay</i> | 499       |

|   |           |
|---|-----------|
| KLANGS RÖDA<br><i>Kan variera efter säsong</i>  | 95 / 400  |
| CHATEAU HAUT CHEVALIER<br><i>Frankrike, Bordeauxblend</i>                             | 99 / 429  |
| CAMPO VIEJA CRIANZA<br><i>Spanien, 75% tempranillo, 20% garnacha &amp; 5% mazuelo</i> | 104 / 439 |
| WYNDHAM ESTATE BIN 555<br><i>Australien, Shiraz</i>                                   | 109 / 449 |
| CHATEAU DU TRIGNON C.D.RHONE<br><i>Frankrike, Grenache, Mouvèdre, Syrah</i>           | 119 / 459 |
| BARBARESCO GEMMA<br><i>Italien, Nebbiolo</i>  | 499       |
| CHÂTEAU DU TRIGNON ROSÉ<br><i>Frankrike, Grenache, syrah</i>                          | 95 / 400  |

### GAVIN'S SELECTION

|  |           |
|--|-----------|
| MARTIN CODAX 2019<br><i>Spanien, Rias baixas, albarino</i>         | 129 / 500 |
| LOUIS MOREAU<br><i>Frankrike, Chablis, chardonnay</i>              | 129 / 500 |
| TORRE DI GIANO<br><i>Italien, Vermentino, grechetto, trebbiano</i> | 129 / 500 |
| BLACK STALLION<br><i>USA, Chardonnay</i>                           | 600       |
| LAROCHE<br><i>Frankrike, chardonnay, Chablis</i>                   | 600       |
| BEAUNE DE CHATEAU PREMIUR CRU<br><i>Frankrike, Bourgogne</i>       | 900       |

|   |           |
|---|-----------|
| RAMON BILBAO<br><i>Spanien, Rioja, special edition, tempranillo</i>               | 129 / 500 |
| MR. RUC<br><i>Spanien, Cabernet, merlot, Felanix</i>                              | 129 / 500 |
| RIPASSO CLASSICO SUPERIORE<br><i>Italien, Valpolicella</i>                        | 129 / 500 |
| MARQUES DE MURRIETA RESERVA<br><i>Spanien, Tempranillo, rioja</i>                 | 600       |
| ESPORAO<br><i>Protugal, Alentjo, reserva, cabernet sauvignon, aragonez, trinc</i> | 626       |
| BAROLO BOSIO BOSCHI DEI SIGNORI<br><i>Italien, Nebbiolo, Piemonte</i>             | 760       |

### SPARKLING WINE

|                               |           |
|-------------------------------|-----------|
| KLANG CAVA                    | 75 / 305  |
| CAVA BRUT VINTAGE             | 110 / 460 |
| KLANG PROSECCO                | 89 / 399  |
| BOIZEL BRUT CHAMPANGE         | 145 / 850 |
| POL ROGER                     | 950       |
| PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS | 995       |
| BOIZEL MAGNUM                 | 1800      |

THE  
**TOWNHOUSE**  
BY KLANG MARKET



## **DRAFT BEER**

---

*0,4 l*

|                    |    |
|--------------------|----|
| CARLSBERG EXPORT   | 72 |
| BROOKLYN LAGER     | 82 |
| ERIKSBERG KARAKTÄR | 80 |
| STAROPRAMEN        | 85 |

## **BOTTLED BEER**

---

|                   |        |
|-------------------|--------|
| KLANG SESSION IPA | 82     |
| KRONENBURG BLANC  | 75     |
| CARLSBERG HOF     | 59     |
| ERIKSBERG 0,5     | 72     |
| CORONA            | 75     |
| GUEST BEER        | ASK US |

## **CIDERS**

---

|                          |    |
|--------------------------|----|
| SOMERSBY PEAR            | 72 |
| SOMERSBY SPARKLING SECCO | 72 |
| BOULARD CIDER BRUT       | 80 |

## **SOFT DRINKS**

---

|                          |    |
|--------------------------|----|
| SODA                     | 35 |
| LIGHT BEER               | 35 |
| ORANGE JUICE FROM RSCUED | 42 |
| HOME MADE LEMONADE       | 45 |
| NON ALCOHOLIC BEER/CIDER | 45 |

## **NÅGOT ATT DELA PÅ**

---

### **DELI TRAY**

*Utvalda charkuterier, grillade oliver och utvalda ostar*

240:-

### **TORR SKAGEN**

*Löjrom, creme fraiche, handskalade räkor & rödlök*

150:-

### **OSTRON** Vid tillgång!

*Vi älskar att prova nya smaker! Fråga din servitör vad dagens smak är.*

### **CHILIKANDERADE NÖTTER**

55:-

### **MARINERADE OLIVER**

55:-

### **TRYFFELCHIPS**

55:-

## FÖRRÄTTER

---

### RÅBIFF

*Hackad oxfile, picklad silverlök, dijon- & tryffelcremé, friterad kapris, betor, rostad lok, & pepparrot*

150:-

### TUNA CEVICHE

*Tonfisk, lime, chili, koriander, ananas, avokado & tigermjök*

130:-

### VITLÖKSBRÖD

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

100:-

### GAMBAS PIL PIL

*Gambas frästa i het vitlöksolja, chili och brandy*

140:-

### EL TACO

*Mörbakat högreb barbaoca, tomatillosalsa, picklad jalapeño på frasig tortilla*

140:-

### GETOST

*Karamelliserad chèvre, fermenterad honung, mango & mandel*

110:-

## HUVUDRÄTTER

---

### THE GRILL

#### OXFILÉ

315:-

Oxfile, chipotleemusion,  
rödvinnsreduktion, sommarsmör &  
örtslungad färskpotatis

#### RYGGBIFF

290:-

Grillad U.S. Black Angus ryggbiff, grön  
tomatsalsa, rödvinssky, sötpotatiskrisp  
med örstslungad färskpotatis

#### TOWNHOUSE BURGER

215:-

200g högrevsburgare, chimichurri,  
alioli, picklad rödlök, cheddar serverat  
på briochebröd med parmesantäckta  
fries

### SEA & LAND

#### TORSKRYGG

250:-

Chili & grillad paprikasalsa, brynt  
chorizosmör, alioli, slungad potatis &  
grillad lime

#### PENNE LÄGG TILL OXFILÉ 40:-

190:-

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

#### MOULE FRITES

230:-

Ångkokta & ekologiska blåmusslor,  
sherry, chili, vitlök & grädde.  
Serveras med pommes frites och alioli

## EFTERRÄTTER

---

### TONKA CHEESECAKE

*Tonkaböncreme, mango sorbet, pajsmul & lemoncurd*

115:-

### CRÈME BRÛLÉE

*Serveras med färska bär*

100:-

### CHOKLADKAKA

*Chokladbakelse, kaffeglass, hasselnötsgranola, färska bär, choklad & Baileyscrème*

115:-

### SORBET

*Fråga din servitör vilken som som serveras idag.*

*Toppa med Cava 45:-*

70:-

### HUSETS CHOKLADTRYFFEL

*Fråga din servitör efter veckans smak*

55:-



THE  
**TOWNHOUSE**  
BY KLANG MARKET



## KAFFE & AVEC

---

### COFFE

|                    |      |
|--------------------|------|
| <i>Coffee/Tea</i>  | 35:- |
| <i>Espresso</i>    | 30:- |
| <i>Cappuccino</i>  | 40:- |
| <i>Caffe latte</i> | 45:- |

### BITTERS/GRAPPA

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <i>Aperol</i>            | 22:- |
| <i>Amaro Ramazzotti</i>  | 22:- |
| <i>Pernod</i>            | 22:- |
| <i>Fernet Branca</i>     | 22:- |
| <i>Grappa di Bassano</i> | 23:- |

### WHISKY/BOURBON

|                              |      |
|------------------------------|------|
| <i>Ballantine's</i>          | 23:- |
| <i>Jack Daniels Old No 7</i> | 25:- |
| <i>Chivad regal 12y</i>      | 23:- |
| <i>The Glenlivet</i>         | 25:- |

### LIQUEURS

|                           |      |
|---------------------------|------|
| <i>Italicus</i>           | 23:- |
| <i>Country Lane</i>       | 22:- |
| <i>Caffé Borghetti</i>    | 22:- |
| <i>Sambuca Ramazzotti</i> | 22:- |

### COGNAC/BRANDY

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <i>Boulard Grand Solage</i>    | 22:- |
| <i>Grönstedts VS</i>           | 22:- |
| <i>Martell VS</i>              | 24:- |
| <i>Renault Master Blenders</i> | 25:- |
| <i>Martell VSOP Red barell</i> | 25:- |

### ROM

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| <i>Havana Club Añejo Especial</i>     | 23:- |
| <i>Plantation Grande Res</i>          | 25:- |
| <i>Havana Club seleceion maestros</i> | 30:- |
| <i>Zacapa Cent 23</i>                 | 35:- |

# THE TOWNHOUSE

BY KLANG MARKET

Nº 35

## LÖRDAGSLUNCHEN

### QUACKING CAESAR 139

*Konfiterad anka, krämigt ägg, romansallad, Caesardressing, bacon, riven parmesan och krutonger*

### CHÉVRESALLAD 135

*Gratinerad chèvre, mixsallad, picklad rödlök, butternutpumpa, rödbetor, dijonvinegrette och rostade valnötter*

### MOULES FRITES 195

*Ångkokta ekologiska blåmusslor, sherry, lite chili, vitlök & grädde, Serveras med pommes frites & aioli.*

### PASTA DI MANZO 165

*Krämig pasta med skogschampinjoner, tryffel & grädde, toppad med färskriven parmesan  
Lägg till offilé, +40 kr*

### TOWNHOUSE BURGER 185

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

### **Dagens rätt**

*Varje lördag tar köket fram  
en särskild lördagsrätt*

*Fråga personalen om du vill  
veta mer!*

**195:-**

**MISSA INTE VÅR Á LA CARTÉ BRUNCH  
PÅ HELGERNA SOM BÖRJAR I AUGUSTI**

**BOKA DITT BORD PÅ VÅR HEMSIDA REDAN IDAG!**