

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

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

GAVIN'S SELECTION

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

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

BRUNCH

BRUNCH CLASSICS

Ett urval av mindre och större klassiska brunchrätter i vår tappning

SHAKSHUKA (V)

125:-

Bakade ägg i krämig och het tomatås med smulad fetaost, grillad paprika, örter och grillat bröd

EGGS BENEDICT/ ROYALE

125:-

Välj bacon eller lax, hollandaisesås, krämigt ägg, mixsallad och picklad rödlök

TOWNHOUSE

SMÖRREBRÖD

95:-

Danskt rågröd med färskost, tomat, kallrökt lax, små grönt och örtolja

SUMMER TOAST

155:-

Toast på surdegsbröd med pesto, tomat, mozzarella, picklad gullök och prosciutto. Serveras ned en fräsch sommarsallad.

CLASSIC CLUB SANDWICH

159:-

Strimlad stekt kyckling, currymajonnäs, krispsallad, biffomat, bacon, pommes frites & dip

AVOCADO SANDWICH (VG, N)

120:-

Räddad rödbetshummus, avocadoröra, picklad rödlök, mixsallad, krossade valnötter & örtolja

AMERICAN PANCAKES

140:-

Fyra stycken amerikanska pannkakor, välj din favorit!

Chef's choice: Vispat smör, bacon & lönnsirap

Perfect choice (V): Lönnsirap, chokladsås och rårörda bär

Staff's choice (V, N): Vispad mascarpone, färsk bär och krossade valnötter

BREAKFAST QUESADILLA

105:-

Äggröra, mozzarella, bacon i en krispig torilla

BRUNCH COCKTAILS 148:-

BLOODY MARY

Absolut Vodka, rödvin, Worcestershire sauce, färsk citronjuice, salt, selleri och tabasco

BLOODY MARIA

Olmea Reposado Tequila, rödvin, Worcestershire sauce, färsk citronjuice, salt, selleri och tabasco

FRENCH 75

Beefeater Gin, citronjuice, socker och mousserande vin

KIR ROYALE

Crème de Cassis och mousserande vin

PUNCH ROYAL

Carlshamns Flaggpunsch och mousserande vin

MIMOSA

Rscued apelsinjuice och mousserande vin

BELLINI

Vit persikopuré och mousserande vin

VG = VEGAN, V=VEGETARISK, N=INNEHÅLLER NÖTTER
Övriga allergier, rådfråga personal

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>Chivas 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:-