

CITAT VIN & MAT

Est. 2024

En modern svensk grill & brasserie med internationella influenser

FÖRRÄTTER

Pankopanerade räkor, chilidipp	89:-
<i>Prosecco Casa Canevel, Glera 105:-</i>	
Citats pommes, bearnaise	99:-
<i>Gufo, Primitivo 109:-</i>	
Rödbeta med getost, jalapeno, apelsinvinegrette	129:-
<i>Steiningers, Grüner Veltlin 119:- / Domaine Les Fumées Blanches, Sauvignon Blanc 119:-</i>	
Skagenröra med surdegsbröd	139:-
<i>R3, Riesling 139:- / Esterlin brut éclat, Meunier, Chardonnay, Pinot Noir 149:-</i>	
Råbiff med sesam, picklad shiitakesvamp, rostad schalottenlök, jordärtskocka ★	159:-
<i>Tenaz, Cinsault 119:- / Terra 50, Riesling 139:-</i>	
Togarashisotad gul tonfisk, gurka, tångkaviar, salladslök, krispig gyoza	159:-
<i>Urban, Riesling 119:- / Asahi Super Dry Lager 99:-</i>	

HUVUDRÄTTER

Risotto på skogssvamp, syrade betor	209:-
<i>Fresco di Masi rosso, Veneto, Corvina, Merlot 119:- / Samuel Billaud Chablis, Chardonnay 199:-</i>	
Bjursundsburgare med dressing, dill- & vitlöksgurka, cheddar, pommes, aioli	209:-
<i>Fresco di Masi rosso, Veneto, Corvina, Merlot 119:- / Samuel Billaud Chablis, Chardonnay 199:-</i>	
Tagliatellepasta med venusmusslor, vittvin, grädde, vitlök, dill	219:-
<i>Steiningers, Grüner Veltlin 119:- / Domaine Les Fumées Blanches, Sauvignon Blanc 119:-</i>	
Hummerdoftande fisk och skaldjursgryta med potatis, aioli	259:-
<i>Trullo, Primitivo 119:- / R3 Reserve, Riesling 179:-</i>	
Hällefundra med germolata, vitvinsås, potatispuré, grönsaker	339:-
<i>Ksara Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon 129:- / R3, Riesling 139:- / Clo de Lolo, Sauvignon Blanc, Chardonnay 199:-</i>	
Pluma på Iberico 200g, pommes jackson, rödvinssås, bearnaise, grönsaker	349:-
<i>Viña Bujanda, Tempranillo 119:- / Terra 50, Riesling 139:-</i>	
Dagens kött 200g, pommes, rödvinssås, bearnaise, grönsaker ★ <i>Masi Passo</i>	349:-
<i>Doble, Malbec, Corvina 129:- / Pago Florention, Tempranillo 179:-</i>	

Har du allergi? Vänligen fråga personalen

CITAT VIN & MAT- Where good time start

CITAT VIN & MAT

Est. 2024

En modern svensk grill & brasserie med internationella influenser

BJURSUNDS KÖTT FRÅN VÅRT MÖRNINGSKÅP

Samtliga rätter serveras med citatpommés, bearnaise, rödvinsås, grönsaker

Entrecoté 250g	599:-
Ryggbiff 300g	649:-
Tomahawk 1000g #	1199:-
T-bone 1000g #	1299:-

Rekommenderas till 2-personer. 40-50min tillagningstid

Röda vinförslag till vårt kött

Masi Passo Doble , Malbec, Corvina - Mogna bär, torkade plommon och inslag av vanilj	129:-/640:-
Maison Tymas, Pinot Noir - Röda bär jordgubbar och varm kryddighet	129:-/640:-
Ksara Rouge, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - Kraftfullt vin med markerad strävhet, svartvinbär, ceder, lagerblad	159:-/790:-
Wente Vinyards, Zinfandel - Toner av röda körsbär och fikon, svart te och hibiskus	159:-/790:-
KWV, The Mentors Orchestra, Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Carménere - Koncentrerad och mörkt fruktig med blåbär, plommon och svrtvinbär, inslag av torkade örter	199:-/990:-
Masi Costasera Amarone, Corvina, Rondinella, Molinara - Generöst, fylligt med toner av torkade körsbär och plommon, kaffe och kakao	219:-/1090:-
Chateau Musar, Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault - Kafffullt med mogna plommon, fikon, söt lakrits, kryddor och läder	1199:-

SÖTT

Chokladtryffel	49:-
Masi Angelorum recioto, Corvina, Rondinella, Molinara	129:-
Sorbet (fråga oss om smak)	59:-
Paolo Saracco, Moscato	89:-
Creme brûlée ★	89:-
Blandys Colheita Madeira, Malmsey	89:- / Compañero Elixir Orange 34:-/cl
Chokladkaka med salt kolasås, vaniljglass	89:-
Nik Weis Auslese, Riesling	119:- / Compañero extra Añejo 34:-/cl
Citas marängswiss med vaniljglass, maräng, romkaramelliserad bananganache, rostade pecannötter, salt kolasås, chokladsås, grädde	129:-
Nik Weis Auslese, Riesling	119:- / Compañero extra Añejo 34:-/cl

Har du allergier? Vänligen fråga personalen