

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, getost, jalapeño, apelsinvinegrette	129:-
<i>Steiningers Grüner Veltliner 119:- / Domaine Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 119:-</i>	
Skagenröra, surdegsbröd	139:-
<i>R3 Riesling 139:- / Esterlin brut éclat Meunier, Chardonnay Pinot Noir 149:-</i>	
Råbiff, sesam, picklad shiitakesvamp, rostad schalottenlök, jordärtskocka ★	159:-
<i>Tenaz Cinsault 119:- / Terra 50 Riesling 139:-</i>	
Togarashisotad gul tonfisk, gurka, tångkaviar, salladslök, krispig gyoza	
<i>Urban Riesling 119:- / Asahi Super Dry Lager 99:-</i>	159:-

HUVUDRÄTTER

Risotto, skogssvamp, syrade betor	209:-
<i>Fresco di Masi rosso Veneto Corvina Merlot 119:- / Samuel Billaud Chablis Chardonnay 199:-</i>	
Bjursundsburgare, dressing, dill- & vitlöksgurka, cheddar, pommes, aioli	209:-
<i>La strada Cabernet Sauvignon 99:- / Pago Florentino Tempranillo 179:-</i>	
Tagliatellepasta, venusmuslor, vittvin, grädde, vitlök, dill	219:-
<i>Steiningers Grüner Veltliner 119:- / Domaine Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc 119:-</i>	
Hummerdoftande fisk & skaldjursgryta, potatis, aioli	259:-
<i>Trullo Primitivo 119:- / R3 Reserve Riesling 179:-</i>	
Hällefundra, germolata, potatispuré, vitvinsås, grönsaker	339:-
<i>Ksara Blanc Chardonnay Sauvignon Blanc Semillon 129:- / R3 Riesling 139:- / Clo de Lolo Sauvignon Blanc, Chardonnay 199:-</i>	
Pluma Iberico 200g, pommes jackson, rödvinssås, bearnaise, grönsaker	349:-
<i>Viña Bujanda Tempranillo 119:- / Terra 50 Reisling 139:-</i>	
Dagens kött 200g, pommes, rödvinssås, bearnaise, grönsaker ★	349:-
<i>Masi Passo Doble Malbec, Corvina 129:- / Pago Florentino 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

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

SÖTT

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

Har du allergier? Vänligen fråga personalen