

CITAT VIN & MAT

Est. 2024

Ett modernt svenskt brasseri och grill med internationella influenser

FÖRRÄTTER

Pankopanerade räkor, chilidipp	99:-
<i>Prosecco Casa Canevel - Glera 105:-</i>	
Citats pommes, bearnaise	99:-
<i>Gufo - Primitivo 119:-</i>	
Hoisin kokt shitaake, ingefärs/limemajonnäs, bao bun	119:-
<i>Unser Tägliche - Riesling 129:- / Asahi super dry 109:-</i>	
Skagenröra med surdegsbröd	139:-
<i>R3 - Riesling 159:- / Bestheim Crémant - Pinot Gris 149:-</i>	
Långbakad fläksida, tallegio, karamelliserad lök/dijon kräm, toast	149:-
<i>Unser Tägliche - Riesling 129:- / Talmard - Chardonnay 179:-</i>	
Råbiff med sesam, picklad shiitakesvamp, rostad schalottenlök, jordärtskocka	159:-
<i>Sileo - Granatxa negra 159:- / Terra 50 - Riesling 159:-</i>	

HUVUDRÄTTER

Risotto, svamp, jordärtskocka, betor	219:-
<i>Confidences - Chenin Blanc 139:- / Fresco di Masi rosso - Veneto Corvina Merlot 129:-</i>	
Bjursundsburgare med dressing, dill-& vitlöksgurka, cheddar, pommes, aioli	229:-
<i>La Strada - Cabernet Sauvignon 99:- / Hasso tinto - Touriga Nacional, Tinta Roriz mfl 129:-</i>	
Färsk pasta, skogssvamp, timjan, rökt sidfläsk	229:-
<i>Hasso tinto - Touriga Nacional, Tinta Roriz, mfl 129:- / Confidences - Chenin Blanc 139:-</i>	
Hummerdoftande fisk och skaldjursgryta med potatis, rouille, syrad fänkål	259:-
<i>R3 Reserve - Riesling 179:- / Unser Tägliche - Pinot Noir 129:-</i>	
Kammussel färserad rödtunga med schalottenlökssyrad potatispuré, dillsmör	339:-
<i>Unser Tägliche - Riesling 129:- / Talmard - Chardonnay 179:-</i>	
Pluma på Iberico 200g, pommes Jackson, rödvinssås, bearnaise, tomatsallad	349:-
<i>Viña Bujanda - Tempranillo 129:- / Eron - Nero d'Avola 149:-</i>	
Dagens kött 200g, pommes, rödvinssås, bearnaise, tomatsallad	359:-
<i>Masi Passo Doble - Malbec Corvina 159:- / Hasso tinto - Touriga Nacional, mfl. 129:-</i>	

Har du allergier eller frågor om ursprung? Vänligen fråga personalen

CITAT VIN & MAT

Est. 2024

Ett modernt svenskt brasseri och grill med internationella influenser

BJURSUNDS KÖTT FRÅN VÅRT MÖRNINGSKÅP

Samtliga rätter serveras med citatpommies, bearnaise, rödvinsås, tomatsallad

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

* Rekommenderas till 2-personer. 40-50min tillagningstid

Röda vinförslag till vårt kött

Maison Tymas Pinot Noir - Röda bär, jordgubbar och varm kryddighet **139:-/690:-**

Masi Passo Doble Malbec, Corvina - Mogna bär, torkade plommon och inslag av vanilj
159:-/790:-

Ksara Rouge Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot - Kraftfullt med markerad strävhet, svarta vinbär, ceder, lagerblad **179:-/890:-**

9 Meses Tempranillo - Fyllig med toner av viol, plommon, björnbär, med inslag av ceder, choklad, och tobak. **189:-/940:-**

KWV The Mentors Orchestra Cabernet Sauvignon, Petit verdot, Merlot, Malbec, Cabernet Franc, Carménere - Koncentrerad och mörkt fruktig med blåbär, plommon och svarta vinbär, inslag av torkade örter. **199:-/990:-**

SÖTT

Chokladtryffel **59:-**

Masi Angelorum recioto - Corvina Rondinella Molinara 129:-

Sorbet (fråga oss om smak) **59:-**

Paolo Saracco - Moscato 89:-

Creme brûlée **89:-**

Blandy's Colheita Madeira - Malmsey 89:- / Compañero Elixir Orange 32:-/cl

Mjölchokladkaka med chokladsås, inlagd apelsin och vaniljglass **99:-**

Compañero 50/50 extra Añejo + elixir orange 36:-/cl

Friterad Bao bun, yuzucurd **89 :-**

Limoncello 25:-/cl Ron Cristóbal Santa Maria moscatel finish 44:-/cl

Har du allergier eller frågor om ursprung? Vänligen fråga personalen

CITAT VIN & MAT- Where good time start