

# CITAT VIN & MAT

Est. 2024

Ett modernt svenskt brasseri och grill med internationella influenser

## FÖRRÄTTER

<b>Pankopanerade räkor, chilidipp</b>	99:-
<i>Prosecco Casa Canevel - Glera 105:-</i>	
<b>Citats pommes, bearnaise</b>	99:-
<i>Gufo - Primitivo 119:-</i>	
<b>Gazpacho, picklad gurka, krutonger</b>	139:-
<i>Altos de sueño - cava 99:- / Lagar de Indra - Albariño 139:-</i>	
<b>Skagenröra med surdegsbröd</b>	139:-
<i>R3 - Riesling 159:- / Bestheim Crémant - Pinot Gris 149:-</i>	
<b>Riven fläksida, smörstekt bröd, tallegio, jordgubbsvinäggrett, inkokt lök</b>	149:-
<i>Unser Täglich - Riesling 119:- / Asahi Super Dry Lager 99:-</i>	
<b>Råbiff med sesam, picklad shiitakesvamp, rostad schalottenlök, jordärtskocka</b>	159:-
<i>Sileo - Granatxa negra 159:- / Terra 50 - Riesling 159:-</i>	

## HUVUDRÄTTER

<b>Räkmacka på rågbröd, äggmajonnäs, sallad, syrade grönsaker</b>	219:-
<i>Altos de sueño - cava 99:- / Unser Täglich - Riesling 129:-</i>	
<b>Risotto med gremolata grillade och marinerade grönsaker</b>	219:-
<i>Steininger - Grüner Veltliner 129:- / Fresco di Masi rosso - Veneto Corvina Merlot 119:-</i>	
<b>Bjursundsburgare med dressing, dill- &amp; vitlöksgurka, cheddar, pommes, dipp</b>	229:-
<i>La Strada - Cabernet Sauvignon 99:- / Pago Florentino - Tempranillo 189:-</i>	
<b>Tagliatellepasta med venusmuslor, vittvin, vitlök, citron, örter</b>	229:-
<i>R3 - Riesling 159:- Vigneti del Sole ripasso - Corvina, Rondinella mf. 189:-</i>	
<b>Hummerdoftande fisk och skaldjursgryta med potatis, rouille, syrad fänkål</b>	259:-
<i>R3 Reserve - Riesling 179:- / Unser Täglich - Pinot Noir 129:-</i>	
<b>Kammussel färserad rödtunga med schalottenlökssyrad potatispuré, dillsmör</b>	339:-
<i>Unser Täglich - Riesling 129:- / Talmard - Chardonnay 179:-</i>	
<b>Pluma på Iberico 200g, pommes Jackson, rödvinsås, bearnaise, tomatsallad</b>	349:-
<i>Viña Bujanda - Tempranillo 129:- / Terra 50 - Riesling 159:-</i>	
<b>Dagens kött 200g, pommes, rödvinsås, bearnaise, tomatsallad</b>	359:-
<i>Masi Passo Doble - Malbec Corvina 159:- / Pago Florentino - Tempranillo 189:-</i>	

Har du allergi? 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 citatpomes, bearnaise, rödvinsås, tomatsallad

<b>Entrecoté 250g</b>	<b>599:-</b>
<b>Ryggbiff 300g</b>	<b>649:-</b>
<b>Tomahawk 1000g *</b>	<b>1299:-</b>
<b>T-bone 1000g *</b>	<b>1299:-</b>

\* 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 vin med markerad

strävhet, svartvinbär, ceder, lagerblad

**179:-/890:-**

**Vertente Douro** Tinta Roiz, Touriga Nacional -

Komplexa toner av mörk frukt, mineralitet och kryddor

**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:-**

**Château Haut Gleon** Syrah, Grenache, Carignan -

Komplex och smakrik med inslag av kakao, mörk frukt och kryddor

**219:-/1090:-**

**Masi Costasera Amarone** Corvina, Rondinella, Molinara - Generöst, fylligt med toner av

torkade körsbär och plommon, kaffe och kakao

**219:-/1090:-**

## 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

**Chokladkaka med salt kolasås, vaniljglass** **89:-**

Josef Ehmoser Auslese - Gober Muskateller 119:- / Compañero extra Añejo 36:-/cl

**Rabarber – och citronkaka med vaniljsås** **89:-**

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

Har du allergi? Vänligen fråga personalen

CITAT VIN & MAT- Where good time start

