

CITAT VIN & MAT

Est. 2024

Ett modernt svenskt brasseri och grill med internationella influenser

FÖRRÄTTER

Pankopanerade räkor, chilidipp	89:-
<i>Prosecco Casa Canevel - Glera 105:-</i>	
Citats pommes, bearnaise	99:-
<i>Gufo - Primitivo 119:-</i>	
Rödbeta med getost, jalapeño, apelsinvinägrett	129:-
<i>Steininger- Grüner Veltliner 129:-</i>	
Skagenröra med surdegsbröd	139:-
<i>R3- Riesling 159:- / Esterlin brut éclat Meunier – Chardonnay Pinot Noir 149:-</i>	
Råbiff med sesam, picklad shiitakesvamp, rostad schalottenlök, jordärtskocka	159:-
<i>Sileo- Granatxa negra 159:- / Terra 50 - Riesling 159:-</i>	
Togarashisotad gul tonfisk, gurka, tångkaviar, salladslök, krispig gyoza	159:-
<i>Unser Täglich- Riesling 119:- / Asahi Super Dry Lager 99:-</i>	

HUVUDRÄTTER

Risotto på skogssvamp, syrade betor	209:-
<i>Bellaretta - Chardonnay 99 :- / Fresco di Masi rosso - Veneto Corvina Merlot 119:-</i>	
Bjursundsburgare med dressing, dill- & vitlöksgurka, cheddar, pommes, aioli	209:-
<i>La Strada - Cabernet Sauvignon 99:- / Pago Florentino - Tempranillo 189:-</i>	
Tagliatellepasta med venusmusslor, vittvin, grädde, vitlök, dill	219:-
<i>Steininger Grüner - Veltliner 129:-</i>	
Hummerdoftande fisk och skaldjursgryta med potatis, aioli	259:-
<i>Unser Täglich – Pinot Noir 129:- / R3 Reserve - Riesling 179:-</i>	
Torskrygg med gremolata, vitvinssås, potatispuré, grönsaker	339:-
<i>Ksara Blanc - Chardonnay Sauvignon Blanc Semillon 139:- / R3 - Riesling 159:-</i>	
Pluma på Iberico 200g, pommes Jackson, rödvinssås, bearnaise, tomatsallad	349:-
<i>Viña Bujanda - Tempranillo 129:- / Terra 50 - Riesling 159:-</i>	
Dagens kött 200g, pommes, rödvinssås, bearnaise, tomatsallad	359:-
<i>Masi Passo Doble - Malbec Corvina 159:- / Pago Florention - Tempranillo 189:-</i>	

Har du allergi? Vänligen fråga personalen

CITAT VIN & MAT- Where good time start

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

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

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:-

Palacio de Erie Reserva Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot - Fylligt vin med mörka bär, hög syra och markerad strävhet 169:-/840:-

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:-

KVV 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:-

Masi Costasera Amarone Corvina, Rondinella, Molinara - Generöst, fylligt med toner av torkade körsbär och plommon, kaffe och kakao 219:-/1099:-

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

Citat's marängsviss med romkaramelliserad bananganache, vaniljglass, salt kolasås, chokladsås, grädde och rostade pecannötter.

129:-

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

Har du allergi? Vänligen fråga personalen

CITAT VIN & MAT- Where good time start