

# MENY

## BISTRO - BROOKLYN PIZZA - DELI

### PIZZA

Brooklyn Style Pizza. Går att få glutenfri. På pizzan lägger vi det bästa ur vår välfyllda delikatessdisk

#### Miss Piggy

Lättrökt lufttorkad alpskinka, rostade cheritatomater, pesto, pumpakärnor, parmesan, 195

#### Mustang Sally

Hackad kryddig salsiccia, karamelliserad lök, Buffelmozzarella, 195

#### Into the Wild

Ört & vitvinsbräserverade skogschampinjoner, vitlök, Taleggio, ruccola, parmesan, 195

#### ChupaCabra

Nduja (chili/tomat salamifärs), Fontina, karamelliserad lök, picklad rättika, 195

#### Thin Tezz

Buffelmozzarella, rostade cheritatomater, ruccola, parmesan, 195

#### Cheese Fantasy

Fontina, Taleggio, Buffelmozzarella, ruccola, parmesan, 195

#### Rozy

Griljerad rosmarinskinka, Fontina, 195

#### Selma Salami

Kalabresisk Venticinasalami, Buffelmozzarella, 195

#### Bubba

Black tiger scampi (MSC), rostade cheritatomater, mascarpone, citron & vitlöks gremolata, 225

#### Shark Six

Rosmarinskinka, ört & vitvinsbräserverade skogschampinjoner, lättrökt alpskinka, salsiccia, Kalabresisk Venticinasalami, Nduja, 245

## SÄLLSKAPSMENYER

Våra menyer som passar för hela sällskap

#### Meny Family Choice 295

**Förrätt:** Blandad chark och ost från vår välfyllda deli

**Varmrätt:** Vi fyller på med våra Brooklyn Style Pizzor i olika smaker tills alla är nöjda

#### Meny Trick or Treat 495

**Förrätt:** Blandad chark och ost från vår välfyllda deli

**Mellanrätt:** Köket väljer det bästa för kvällen

**Varmrätt:** Vi fyller på med våra Brooklyn Style Pizzor i olika smaker tills alla är nöjda

**Dessert:** Självklart avslutar vi med något gott

# BISTRO

Ordet bistro kommer troligen från franskans *bistraud* som betyder "vinhandlarhjälpreda".  
Skön mat som passar till vin kan man tolka det.

## Steak Salad

Hängmörad biff, rostade rotfrukter, romansallad, grillad paprika, rostade pistagenötter, creodressing, 215

## Wagyu Burger

Handgjorda burgare på Wagyuhögre, surdegsbröd, Gruyèreost, chili-pesto, pommes frites, 195

## Ceasarsallad

Grillad majskyckling, rökt sidfläsk, romansallad, ceasardressing, 185

## Vegetarisk Frittata

Frittata, rostade rotfrukter, romansallad, grillad paprika, rostade pistagenötter, creodressing, 155

## Bruschetta

Surdegsbröd, rostade cheritatomater, mozzarella, rucola, 90

## Chili Salsiccia

Stekt kryddig salsiccia, ört & vitvinsbräserverade skogschampinjoner, 85

## Fish n' Chips

Torskfilé panerad i beerbutter, remoulad, sotad citron, trädgårdssallad, pommes frites, 175

## Moules Chèvre

Blåmusslor med Chèvre, rostad vitlök, crème fraîche, honung, lök, 145/195

## Blackboard

Kolla med personalen vad vi har för härlig bistorätt just för denna kväll

## Gambas Pil Pil

Black tiger scampi (MSC), vitlök, chili, 95

## Vitlöksbröd

Vitlöksbröd, örtolja, vitlök, 45

## Parmesanbröd

Parmesan gratinerat surdegsbröd, vitlök, 75

## Pommes Frites

Hemgjord friterad potatis, 35

## Dipsås

Välj till en dipsås för lite extra sting, 20

## VINLISTA

Missa inte att kika i vår vinlista som skapats med ambitionen att kunna erbjuda er ett glas vin från alla världens vinproducerande länder.

Om ni är på extra gott humör så finns även en VIB-lista\* med ännu fler sköna viner...

*Daniel Sandvall, Sommelier*  
*Patric Anderson, Sommelier*  
*Viktor Ekholm, Sommelier*

\* Very Important Bottles

## TILLTUGG

### Oliver

Sicilianska Nocellara oliver, 45

### Deli Chips

Ungsbakade chips av produkter från vår deli, 65

### Tryffelmandlar

Marconamandlar från Valencia, 55

### Jordärtskockschips

Små, tunna friterade chips, 55

### Dipsås

Välj till en dipsås för lite extra sting, 20

## AVSMAKNINGSMENY

Vi är mycket stolta över att våra maträtter är framtagna av Eric Ribbentjärn (f. d. köksmästare på restaurang Frank).

Alla smaker från menyn är tänkta att komplettera våra viner på bästa sätt.

### Sommelier's Choice

Våra sommelierer har noga valt fem spännande rätter för kvällen, 445

### Vinpaket

Vi rekommenderar varmt att lägga till vinpaket för att göra upplevelsen komplett. Vinerna är hantverksprodukter från bra producenter, 395

## DELI

Utöver det du hittar i denna meny, har vi mängder av härlig chark och ost från Italien, Spanien och Frankrike. Hos oss hittar du bland annat *Pancetta, Capocollo, Lomo, Fuet, Robiola, Manchego, Cabraliego, Taleggio, Tofio* ... och listan går att göra mycket längre. Vi säljer dessa produkter på lösvikt om du så önskar. Annars hittar du dem på vår pizza eller på någon av våra delikatessbrickor.

### Chark- och Ostbricka

Blandad gourmet-chark & ost med tillbehör, 215

### Charkbricka

Blandad gourmet-chark med tillbehör, 185

### Ostbricka

Blandade gourmet ostar med tillbehör, 185

### Tryffelmania

Tryffelmanchego från La Mancha, tryffelsalami från anrika Falorni i Chianti och Marconamandlar med tryffelsmak från Valencia, 95

### Vacca Suino

Klämma på rökt innanlår från oxen med hantverkstillverkad Toskans pancetta, rosmarinolja och Parmesan, 85

### Highroller

Lättrökt alpskinka från Friuli Venezia Giulia med chili- och mascarpone, 85

### Pavarotti's Favorit

101 månaders lagrad Parmigiano Reggiano med Condimento Balsamico från Modena, 95

### Taste of Burgundy

Ost från Bourgogne, lättsaltade kex och Mostarda di frutta i en härlig mix, 75

# DRYCK

Våra sommelierer rekommenderar

## FLIGHTS

Vad är "Flights"? Det är en lagom mängd vin av tre olika sorter, som serveras i Riedel vinprovarglas. Kan beställas både med röda, vita, eller rosé viner. Eller blandat. Om så önskas kan du få det "blint"; det vill säga att du inte vet vad du har i glaset, utan kan själv gissa druva och ursprung. Därefter berättar våra sommelierer om du gissat rätt. Vi erbjuder dessutom en premium flight där vinerna är av mycket hög kvalitet.

### Flight

3 olika viner i 3 st Riedel-vinprovarglas. Går att få som röd, vit, rosé eller blandad, 150

### Premium Flight

3 olika prestige-viner från producenter med känsla för äkta hantverk, 280

## ETT GLAS VIN

Fler viner på glas hittar ni i vår stora vinlista

### Kvällens vin

Ett glas kvällens vin. Välj mellan rött, vitt eller rosé, 95

### Kvällens bubbel

Välj mellan Cava eller Prosecco, 95

### Kvällens Champagne

Extra fina bubblor i glaset, 135

## ÖL

Självklart har vi även öl, både på fat och i flaska

### Cruzcampo Fatöl

Lageröl från Spanien, låg beska, frisk humle, 85

### San Miguel Alhambra 1925

Spansk starkare lager, släkt med bocköl 6,4%, 75

### Westerås Premium Lager

Maltig lageröl från Coppersmith Västerås, 75

### Hazy IPA

Ofiltrerad mustig IPA 6,5% Västerås, 90

### Blue Moon Belgian White

Veteöl i Belgisk stil, låg beska, citrustoner 5,4%, 90

### Intermezzo 2016

Imperial stout Limited Edition Västerås 7,5%, 100

## ÖVRIG DRYCK

Cider och annat, både med alkohol och utan

### Läsk

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, 35

### Alice Wilson Homemade Pear Cider

Lokalproducerad päroncider, 4,5%, 70

### Briska Fläder Alkoholfri

Äppelcider, smak av fläder med vaniljsötma 0,5%, 45

### Alkoholfri Lageröl

Birra Moretti Zero, 0,05%, 45

### Alkoholfri IPA

A Ship Full Of IPA Alkoholfri, 0,0%, 50

### Alkoholfritt vin

Fråga personalen om vårt alkoholfria vin, 75

### Färna Svart Vinbär

Svartvinbärsdryck från Färnas ekologiska odlingar, 45

### Äppelmust

Hantverksproducerad must från Köpings musteri, 50

## Sugen på Kaffe eller Dessert?

Be personalen hämta  
vår Dessertmeny