

MENY

STARTERS

Tempura Shrimps

Lätt friterade jätteräkor (ASC) med chilimayo, gari, wasabinötter, 115

Lightly fried giant prawns with chili mayo, gari, wasabi nuts

Champions

Kastanjechampinjoner fyllda med svampkräm, parmesan, tryffelpasta och scharlottenlök, 95

Chestnut mushrooms stuffed with mushroom cream, parmesan, truffle paste and shallots

Moink Balls

Baconlindade köttbullar, gratinerade med Vinotekets barbecuesås, riven parmesan och tomatsås, 105

Bacon-wrapped meatballs au gratin with Vinoteket's barbecue sauce, grated parmesan and tomato sauce

Scampi Pil Pil

Scampi (ASC) stekt i vitlök och chili, 110

Scampi fried in garlic and chili

Cecina e Lardo

Cecinarullar (*spanskt lufttorkat nötkött*) med Lardo (*lagrad norditaliensk fläskdelikatess, marinerad i vitlök och örter*), 90

Cecina rolls (*Spanish air-dried beef*) with Lardo (*cured Italian pork delicacy, marinated in garlic and herbs*)

Tryffelmania

Tryffelmanchego från La Mancha, tryffelsalami från anrika Falorni i Chianti och Marconamandlar marinerade i tryffel från Valencia, 155

Sheep cheese with Piedmontese truffle, truffle salami from ancient Falorni in Chianti and Marcona almonds with truffle flavor from Valencia

Season salad

Liten sallad med säsongens grönsaker, 65

Small salad with seasonal vegetables

BISTRO

Ordet bistro kommer troligen från franskans *bistraud* som betyder "vinhandlarhjälpreda".

Skön mat som passar till vin kan man tolka det

Confit de Canard

Konfiterat anklår, belugalinser, blomkålspuré och Burgundisk rödvinssky, 295

Confit duck, beluga lentils, cauliflower puree and Burgundy red wine gravy

Gnocchi al Tartufo

Gnocchi, kastanjechampinjoner i krämig tryffelsås, smaksatt med Tryffelmanchego från La Mancha och Marconamandlar, 195

Gnocchi, chestnut mushrooms in creamy truffle sauce, flavored with Truffle Manchego from La Mancha and Marcona Almonds

Atún Argentino

Halstrad tonfisk, chimichurri med höstsallad, 235

Grilled tuna, chimichurri with autumn salad

Granpa's Lamb Shank

Nattbakat lammlägg, mustiga rotfrukter, samt grönkålscrisp, 245

Night-baked lamb shank, rich root vegetables with kale crisp

Chuleta de Cerdo

Nattbakad kotlett från Ibericogris, kastanjeuré, sotad spetskål och blåbärssyrad lök, 255

Night baked Iberico pork chop, smoky point cabbage, chestnut puree with blueberry pickled onion

DELI

I vår väl sorterade Deli kan du hitta delikatesser från speciellt utvalda hantverksproducenter.

Chark- och Ostplanka

Mixed gourmet charcuterie & cheese with accessories, 245

Charkplanka

Mixed gourmet charcuterie with accessories, 205

Ostplanka

Mixed gourmet cheeses with accessories, 205

Pata Negra

Spanish air-dried ham of the highest quality.
Ask your sommelier for availability, 185

PIZZA

Vinoteket Style Pizza. På pizzan lägger vi det bästa ur vår välfyllda delikatessdisk.
Alla pizzor går att få glutenfria och med veganost. Extra pålägg 30. Tillägg glutenfri pizzabotten 30

Thin Tezz

Buffalo mozzarella, roasted Cherita tomatoes, ruccola, parmesan, 215

Rozy

Grilled Rosemary Ham, Old Rotterdam, 215

Selma Salami

Calabrian Ventricina-salami, Buffalo Mozzarella, 215

The Mustang Sally

Chopped spicy salsiccia, caramelized onion, Buffalo mozzarella, 215

Into the Wild

Herb & white wine braised forest mushrooms, garlic, Taleggio, ruccola, parmesan, 215

ChupaCabra

'Nduja from Calabria (*chili / tomato salami-mince*), Old Rotterdam, caramelized onion, 215

Cheese Fantasy

Old Rotterdam, Taleggio, Buffalo mozzarella, parmesan and ruccola, 225

Red Devil

Calabrian Ventricinasalami, Nduja (*chili / tomato salami*), Buffalo mozzarella, roasted cherita tomatoes, parmesan, 235

L.A. Lax (bianco)

Lightly smoked salmon, caramelized onion, Crème fraîche, ruccola and lemon, 235

Premium Selection

Roman Legacy

Lardo (*cured Italian pork delicacy, marinated in garlic and herbs*), roasted Cherita tomatoes, basil, 245

Chevre Chase (bianco)

Chèvre, fig, pine nuts, Crème fraîche, ruccola, Acacia honey, 245

Miss Piggy

Lightly smoked alp ham from San Daniele, roasted Cherita tomatoes, pesto, pumpkin seeds, parmesan, 245

Bubba

Scampi (ASC) marinated in garlic and chili gremolata, roasted cherita tomatoes, buffalo mozzarella, 255

Chic Chanterelle

Butter-fried kantareller, shallot, Västerbotten cheese, pine nuts, parsley, lemon, 265

Truffle Shuffle (bianco)

Sheep cheese with Piedmontese truffle, truffle Salami from Falorni in Chianti, Crème fraîche, ruccola, 275

Shark Six

Rosemary ham, herb & white wine braised forest mushrooms, light smoked alpine ham, spicy salsiccia, Calabrian Ventricina-salami, 'Nduja (*chili / tomato salami-mince*), 265

VINOTEKET EXCLUSIVE

For parties of 2 or more....

Family Choice 335

Starter: Mixed gourmet charcuterie & cheese with accessories

Main course: We fill the table with our Vinoteket Style Pizzas in different flavors until everyone is satisfied

East Combo 435

Starter: Tempura Shrimps

Main course: Chuleta de Cerdo

Dessert: Officers's Ice Cream

Brew Coffee included

(see Bistro menu for more details)

Trick or Treat 495

Starter: Mixed gourmet charcuterie & cheese with accessories

Middle dish: The kitchen choose a nice middle dish for you all to enjoy

Main course: We fill the table with our Vinoteket Style Pizzas in different flavors until everyone is satisfied

Dessert: We end with a nice dessert

Sommelier's Choice

For next time, perhaps our very popular **Tasting Menu** would be something for you?

Ask your sommelier for details...

DESSERT

Amarulamisù

Tiramisù on mascarpone, savoiard biscuits, cream flavored with Amarula (South African liqueur), 115

Old fashioned Ostkaka

Småländsk saffron ostkaka with cream and cloudberry jam flavored with cloudberry liqueur, 115

Cuban Chocolate Mousse

Mousse on dark chocolate, rum, passion fruit, whipped cream and nut sprinkles, 115

Limoncello Cheesecake

Cheesecake with Limoncello seasoned lemon curd, 115

Officers's Ice Cream

Vinoteket's vanilla ice cream with red wine sauce, 95

Sorbet*

Evening sorbet, served with fresh berries, 75

*ask your sommelier for tonight's flavor

SNACKS

Oliver

Italian / Spanish premium olives, 45

Chips

Home made chips of Jerusalem artichoke (jordärtskocka), 65

Ostbollar

Goat cheese snacks from Cuenca in Spain, 50

Fuet

Sliced Catalan mini salami, 55

Three Piece of Cheese

Perfectly paired to your wine, 85

Delikatess Mandlar

Marcona almonds from Valencia in Spain

Marinated in truffles, 75

Marinated in rosemary, 75

Dipp

Tasty dip, good for Pizza edges, 25

DRYCK

ÖL

Estrella Damm

Lageröl från Spanien, låg beska, frisk humle, 85

San Miguel Alhambra 1925

Spansk starkare lager, släkt med bocköl, 6,4%, 90

Blue Moon Belgian White

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

Närproducerad öl från Västerås

Coppersmiths Westerås Premium Lager

Maltig lageröl, inslag av honung, citrusskal, 5,4%, 80

Coppersmiths Lager Glutenfri

Ljus lager, glutenfri, ekologisk, kalorisnål, 4,8%, 80

Coppersmiths Hazy IPA

Ofiltrerad mustig IPA, 6,5%, 90

Coppersmiths New Westerås Double IPA

Fyllig, fruktig, humlearomatisk, mjuk beska, 8%, 105

Coppersmiths Intermezzo

Imperial stout Limited Edition, 7,5%, 100

Öl på besök

Fråga personalen vad vi har för kvällen, 90



KAFFE OCH TE

Vårt kaffe och te kommer från

Björklunds Kafferosteri här i

Västerås. Allt kaffe är specialkaffe

vilket innebär handplockade Arabica kaffebönor av högsta kvalitet.

Kaffe

Rostat specialkaffe, kraftigt, fylligt, 35

Te

Välj mellan svart, grönt eller rött te, 30

Espresso

90-gradigt vatten passeras genom mörkrostat kaffe med 9 bars tryck, 30

Dubbel Espresso

Som ovan men dubbelt så stor, 40

Cappuccino

Espresso med ångvärmad och skummad mjölk, 40

ÖVRIG DRYCK

Läsk

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite, 35

Kolsyrat vatten

Mälardalens prisbelönta vatten med kolsyra, 20

Kivik ekologisk äppelcider

Äppelcider med smak av fläderblom, 4,5%, 75

Briska Fläder Alkoholfri

Äppelcider, smak av fläder med vaniljsötma, 0,5%, 50

Alkoholfri Lageröl

Birra Moretti Zero, 0,05%, 45

Alkoholfri IPA

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

Alkoholritt vin

Fråga personalen om våra alkoholfria viner, 85

Färna SvartVinbär

Svartvinbärsdryck från Färnas ekologiska odlingar, 50

Äppelmust

Hantverksproducerad must från Köpings musteri, 50

KAFFE DRINKAR

Pris per 5 centiliter

Kaffe Karlsson

Cointreau, Baileys, kaffe och grädde, 110

Café Mexicano

Kahlua, kaffe och grädde, 110

Irish Coffee

Whiskey, kaffe och grädde, 120

Café François

Cognac, kaffe och grädde, 120

Café Carajillo

Dubbel Espresso, Spansk Brandy, 125

Cafè Amore

Cognac, Amaretto, kaffe, grädde, 130