



# MENY



## DRINK'S

Se vår glaslista för våra drinkar, bubbel och mycket annat  
*See our winelist for our drinks, bubbly wine and much more*

## PIZZA

Vinoteket Style Pizza. På pizzan lägger vi delikatesser från speciellt utvalda hantverksproducenter. Alla pizzor går att få glutenfria och med veganost. Extra pålägg 30. Tillägg glutenfri pizzabotten 30

*Vinoteket Style Pizza. On the pizza we put delicacies from specially selected craft producers. All pizzas are available gluten-free and with vegan cheese. Extra toppings 30. Gluten-free pizza base 30*

### Thin Tezz

Roasted Cherita tomatoes, Mozzarella, ruccola, Parmesan, 225

### Rozy

Grilled rosemary ham, Old Rotterdam cheese, 225

### Selma Salami

Calabrian Ventricina-salami, Mozzarella, 225

### Mustang Sally

Chopped spicy salsiccia, pickled onion, Mozzarella, 235

### Into the Wild

Herb & white wine braised chestnut mushrooms, garlic, Taleggio, ruccola, Parmesan, 235

### Cheese Fantasy

Old Rotterdam cheese, Taleggio, Mozzarella, Parmesan, ruccola, 235

### ChupaCabra Mejor

'Nduja from Calabria (*chili / tomato salami-mince*), Spicy chorizo, Old Rotterdam cheese, pickled onion, 245

### Chevre Chase (bianco)

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

### Beet It\*

Beetroot, Chèvre, mozzarella, ruccola, pine nuts, balsamic vinegar, 245

### Miss Piggy

Lightly smoked alp ham from San Daniele, Mozzarella, Cherita tomatoes, pesto, pumpkin seeds, Parmesan, 245

### No Greece

Roasted aubergine, herb marinated artichoke (kronärtskocka), roasted Cherita tomatoes, Kalamata olives, Feta cheese, ruccola, Parmesan, 245

### Red Devil

Calabrian Ventricinasalami, 'Nduja (*chili / tomato salami-mince*), Mozzarella, roasted Cherita tomatoes, Parmesan, 255

### Bubba

Scampi (ASC) marinated in garlic & chili gremolata, Cherita tomatoes, Mozzarella, parsley, lemon, 275

### Truffle Shuffle (bianco)

Sheep cheese with Piedmontese truffle, truffle salami from Falorni in Chianti, crème fraîche, ruccola, lemon, 285

### Love Me Tender\*

Beef tenderloin (oxfilé) carpaccio, truffle mayonnaise, mozzarella, ruccola, pine nuts, Parmesan, 285

### Shark Six

Grilled Rosemary ham, herb & white wine braised chestnut mushrooms, Taleggio, lightly smoked alpine ham, spicy salsiccia, Calabrian Ventricina-salami, Parmesan, 'Nduja (*chili / tomato salami-mince*), 295

\* Recipe developed in collaboration with Sebastian Jogér, participant in Sweden's Master Chef 2022

# STARTERS/TAPAS

---

## Chorizo a la Riojana

Kryddig chorizo, Cheritatomater, vitt vin, olivolja, 115  
Spicy chorizo, Cherita tomatoes, white wine, olive oil

## Pulpo de Galicia al Ajillo

Bläckfisk, vitlök, chili, vitt vin, citron, 115  
Octopus, garlic, chili, white wine, lemon

## Cozze Gratiné

Gratinerade grönmuslor med pesto, mozzarella, parmesan, panko, chili, persilja, citron, 115  
Gratinated green mussels with pesto, mozzarella, parmesan, panko, chili, parsley, lemon

## Bouillabaisse (medium/large)

Fisk & skaldjursoppa, saffran, grädde, 140, 265  
Fish & seafood soup, saffron, cream

## Gambas al Pil Pil

Scampi (ASC) stekt i vitlök och chili, 145  
Scampi fried in garlic and chili

## From the Deli counter

### Trufflemania

Tryffelmanchego, tryffelsalami, tryffelmarinerade Marconamandlar, 155  
Manchego with truffle, truffle salami and Marcona almonds with truffle flavor from Valencia, Spain

### Chark & Ostplanka

Blandade gourmet charkuterier & ost med tillbehör från vår delikatessskyl, 245  
Mixed gourmet charcuterie & cheese with sides from our deli

### Spanska Delikatesser

Blandade gourmet charkuterier gjorda på den spanska svartfotade Ibericogrisen, 195  
Mixed gourmet charcuterie made from the Spanish black-footed Iberico pig

# BISTRO

---

Ordet bistro kommer troligen från franskans *bistraud* som betyder "vinhandlarhjälpreda".  
Vi har tagit fram alla våra rätter med vin i åtanke. Skön mat till vin helt enkelt.

## Gnocchi al Tartufo

Gnocchi, kastanjechampinjoner i krämig tryffelsås, Tryffelmanchego, Tryffelmandlar, 245  
Gnocchi, chestnut mushrooms in creamy truffle sauce, Truffle Manchego from La Mancha, Marcona Almonds

## Ravioli Duxelle

Färsk pasta, gourmetsvamp- & ostfyllning, tryffelmandlar, jordärtskocka, svampbuljong, 285  
Fresh pasta, gourmet mushrooms & cheese filling, truffle almonds, artichoke, mushroom broth

## Atún Argentino

Halstrad tonfisk, chimichurri, säsongssallad, 295  
Grilled tuna, chimichurri, seasonal salad

## Taurus Tenera

Rostad oxkind, tryffelpotatispuré, brysselkål, rödvinssås, 285  
Roasted ox cheek, truffle potato purée, Brussels sprouts, red wine sauce

## Quoique Neuf

Fläksida nattbakad i ankfett, palsternackspuré, gourmetsvamp, hasselnötter, balsamicoglaze, 295  
Duck fat-baked pork side, parsnip purée, gourmet mushrooms, roasted hazelnuts, balsamic glaze

## Canard a 'Umeshu

Konfiterat Umeshu-glaserat anklår, potatiskaka, apelsinsås, brysselkål, 325  
Confited Umeshu-glazed duck shank, potato cake, orange sauce, brussels sprouts

# VINOTEKET EXCLUSIVE

## Family Choice 385

*Recommended for parties of 4 or more...*

**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

## Sommelier's Choice

For next time:

perhaps our very popular **Tasting Menu** would be something for you?

Ask your sommelier for details...

## Wine Suggestions

*Ask your sommeliers for tips and recommendations from our wine lists.*

*We have wines from 52 different countries!*



WSET  
WINE & SPIRIT  
EDUCATION TRUST



## Trick or Treat 495

*Recommended for parties of 2 or more...*

**Starter:** Mixed gourmet charcuterie & cheese with accessories from our deli

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

**Main course:** We continue with Vinoteket Style Pizza in three different flavors

**Dessert:** We end with a nice dessert

## DESSERTS

### Crème Catalana

Spanish variant of Crème brûlée - cream with hints of lemon and cinnamon, crusty burnt sugar top, 125

### Vino Gino

Oven-au gratin fruit (banana, kiwi, red seasonal berries), white chocolate, served with ice cream, 125

### Chocolate Mud Pie

Kladdkaka flavored with Baileys, raspberry coulis, raspberry sorbet, 125

### Caribbean Cake

Lemon and white chocolate cake, white wine sorbet and roasted coconut flan, 125

### Sorbet

Evening sorbet, served with fresh berries, 75  
Ask your sommelier for tonight's flavor

## SIDES

### Olives

Italian / Spanish premium olives, 45

### Fuet

Sliced Catalan mini salami, 65

### Three Pieces of Cheese

Goes well with your wine, 95

### Delicatessen Almonds

Marinated Marcona almonds from Valencia in Spain  
Truffles or Rosemary, 75

### Cheese Balls

Filled with goat cheese from Cuenca in Spain, 50

### Season salad

Small seasonal salad, 85

# DRYCK

## ÖL & CIDER

### Estrella Damm

Spansk lageröl, låg beska, frisk humle, 4,6%, 85

### Blue Moon Belgian White

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

### Kivik Ekologisk Äppelcider

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

### Närproducerad öl från Västerås

### Hantverksbryggeriet Brukspilsner

Modern Ljus Lager, 5,1%, 80

### Coppersmith's Lager Glutenfri

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

### Hantverksbryggeriet American Pale Ale

Lättare session APA, humlig, ljus och frisk, 5,0%, 90

### Hantverksbryggeriet RIPA

IPA spetsad med råg, tydlig humlearom, 6,0%, 95

### Hantverksbryggeriet Baronen 2019

Lagrad 10 månader, lång njutning, 11,3%, 130

### Coppersmith's Westerås Lager

Maltig, inslag av knäckebröd, citrus, 5,4%, 90

### Coppersmith's Hazy IPA

Ofiltrerad mustig IPA, 6,5%, 95

### Coppersmith's Intermezzo

Imperial stout Limited Edition, 7,5%, 110

### Öl på besök

Fråga personalen vad vi har för kvällen

## KAFFE OCH TE

### BryggKaffe

Svartåns mörkost EKO, Björklunds rosteri, 35

### Te

Välj mellan Björklunds svarta, gröna eller röda te, 30

### Espresso/Dubbel Espresso

Djäknebergets mellanrost, Björklunds rosteri, 30/40

### Cappuccino

Espresso med ångvärmd och skummad mjölk, 40

### Caffè Macchiato/Dubbel

Espresso med en skvätt skummad mjölk, 30/40

## ÖVRIG DRYCK

### Läsk

Fråga oss, vi har många att välja mellan, 33cl, 35

### San Pellegrino Mineralvatten

Kolsyrat naturligt mineralvatten, 50cl, 45

### Briska Fläder Alkoholfri

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

### Coppersmith's Lager Alkoholfri

Lätt lager med balanserad beska, 0,5%, 45

### Coppersmith's Pale Ale Alkoholfri

Maltig kropp med viss rökighet, 0,5%, 45

### IPA Alkoholfri

A Ship Full Of IPA Alkoholfri, 0%, 50

### Alkoholfritt vin

Fråga personalen om våra alkoholfria viner, 85

### Färna SvartVinbär

Svartvinbärsdryck från Färnas ekologiska odlingar, 65

### Färna Rabarber

Rabarberdryck från Färnas ekologiska odlingar, 65

### Färna Rabarber Mousserande

Rabarberdryck som ovan men med bubblor, 65

### Äppelmust

Hantverksproducerad must från Köpings musteri, 65

## KAFFEDRINKAR

Pris per 5 centiliter, 130

### Café Mexicano

Kahlua, kaffe och grädde

### Kaffe Karlsson

Cointreau, Baileys, kaffe och grädde

### Irish Coffee

Whiskey, kaffe och grädde

### Café François

Cognac, kaffe och grädde

### Café Carajillo

Dubbel Espresso, Spansk Brandy

### Cafè Amore

Cognac, Amaretto, kaffe, grädde