

# SCANDIC TRIANGELN

## Smårätter

**Grillad grön sparris 130,- [L,N,S,MP]**  
Smetana, rostad mandel, syrat senapsfrö,  
riven havgus

**Bakad Brie 135,- [G,MP,L,N]**  
Surdegsbröd, päron, mandel, honung

**Räkmacka Liten 165 / Stor 275,-  
[G,MP,S,KD,Ä,SD]**  
Grillad surdegsbröd, citron, dill, ägg

**Ost och Charkbricka Liten 145 / Stor 215,-  
[G,MP,L]**

## Stora rätter

**Tagliatelle 195,- [G,L,MP]**  
Romescosås, broccoli bellaverde och  
mozzarella med rostad pumpafrö  
**Add on - Kyckling 65,-**

**Grillad kalvbringa 295,- [MP,SF]**  
Sauterade primörer, ramslöksmajonäs och  
smörad kalvbuljong, serveras med potatis och  
örter

**Double Burger 245,- [G,MP,S,L]**  
Dubbel svensk högrev, ost, chilimayo,  
silverlök, krispsallad, potato bun och pommes  
frites  
**Add on - Rökt sidfläsk 35,-**

**Greenlicious & Pommes 195,- [G,S,B]**  
Burgare på svenska ärtor, picklad silverlök,  
tryffelkräm, krispsallad, veganost och pommes  
frites  
Double up +40,-

**Smörstekt röding 320,- [MP,F,SC,S]**  
Krispig potatis, grön sparris ,grillad tomat  
med fänkålscrudité och blåmusselvelouté

**Caesarsallad 235,- [G,MP,L,SD,S]**  
Romansallad, parmesan, caesardressing,  
surdegskrutonger, bacon  
Välj mellan kyckling eller räkor

## Sides

**Pommes 65,-**  
**Liten Salad 85,-**  
**Chips 35,-**  
**Nötter 35,-**  
**Mandlar 80,-**

## Sötsaker

**Vitchokladkräm 125,- [MP,GL]**  
Med brynt smör , kanderad ingefära och  
granité på hallon

**Crème brûlée 110,- [MP,L,Ä]**  
Klassisk på grädde, ägg, vanilj

**Varm mandelkaka 135,- [MP,L,G,N]**  
Rabarberkräm , inkokt rabarber och vaniljkräm  
med rostad mandel

## Veckans Varmrätt!

Fråga din servitör om  
köksmästarens utvalda  
varmrätt som är på besök  
denna vecka

**245,-**

Allergisk?  
Fråga oss om innehållet

[G]- Gluten  
[L]- Laktos  
[MP] - Mjölkprotein  
[S] - Senap  
[SD] - Skaldjur  
[KD] - Kräftdjur  
[F] - Fisk  
[SF] - Sulfit  
[SL] - Selleri  
[N]- Nötter  
[Ä]- Ägg  
[B]- Baljväxter  
[GL]- Gelatin

Alla vara styckningsdetaljer, kyckling, nötkött,  
fläsk och färs i menyn har svenskt ursprung.

## Öl på fat

Mariestad Export 83,-  
Krusevice 91,-  
Ship Full of IPA 93,-  
Sleepy Bulldog 93,-

## Öl & Cider på Butelj

Mariestad Export 94,  
Heineken 79,-  
Magic Rock Saucery, Gluten fri 105,-  
Pistonhead Flat Tire Lager 4,5% 99,-  
Heineken Non-Alcoholic 0,0% 57,-  
Briska Cider 80,-  
Galipette Eko 103,-  
Briska Non-Alcoholic 0,0% 57,-

## Läsk

Cola, Cola Zero, Sprite, Fanta 38,-

## Bubblor

Alexandre Bonnet Brut, Champagne 150/928,-

Jaume Serra Organic Brut Cava 114/ 619,-  
Prosecco Treviso Extra Dry DOC 102/596,-  
Chavin Zero Chardonnay Sparkling 0,0%,  
73/435,-

## Vitt

Jabato Viura, Sp 119/499,-  
Mediterranico, Chardonnay It  
128/530,-  
Quartaut Chardonnay, Fra 144/619,-  
Mehrlein Dry Riesling, Tys 165/689,-  
Dom. De la Croix Sancerre Fr 170/700,-  
Louis Moreau, Petite Chablis Fr 163/680,-

## Rött

Jabato Tempranillo, Sp 119/499,-  
Mediterranico Nero d'Avola It  
128/530,-  
Pasqua Valpolicella Ripasso It 165/680,-  
Secret de Lunes Pinot Noir, Fr 164/689,-  
Coto de Imaz Rioja, Spa 144/619,-

## Rosé

Mediterranico Rosé, Fr 134/539,-

## Ish Cocktails

Ish Mojito, Spritz, Daquiri 69,-  
Alkoholfri cocktail

## Handcrafted Cocktails

Serveras med 5cl

**Aperol Sour 175,-**  
Aperol, Citron, Socker

**Limoncello Sour 175,-**  
Limoncello, Citron, Socker

**Clover Club 175,-**  
Gin, Citron, Hallonsockerlag

**The Paper Plane 175,-**  
Bourbon, Amaro Nonino, Aperol, Citron

## Cocktails on Tap

**Captain Morgan Strawberry Daiquiri 150,-**  
Spiced Caribbean Rum, Jordgubbar, Lime

**Smirnoff Espresso Martini 150,-**  
Vodka, Kaffe, Vanilj

**Smirnoff Passion Fruit 150,-**  
Vodka, Passionsfrukt, Lime

## Spritz

**Aperol Spritz 150,-**  
Aperol, Prosecco, soda

**Limoncello Spritz 150,-**  
Limoncello, Prosecco, soda

**St Germain Spritz 150,-**  
Fläder, Prosecco, Mynta

Allergisk?

Fråga oss om innehållet.

# Vinlista

Serveras endast på butelj.

## Mousserande

**Alexandre Bonnet Brut, Champagne, Fr 928,-**  
Pinot Noir, Chardonnay

**Philipponnat Royale MAGNUM, Champagne, fr 1800,-**  
Pinot Noir, chardonnay, Pinot Meunier

**Jaume Serra Organic Brut Cava 619,-**  
Macebeo

**Chavin Zero 0,0%, 348,-**  
Airén

**Passione Sentimento Prosecco Treviso Brut, It 596,-**  
Glera

## Vitt

**Expression de Chardonnay Loire, Fr 550,-**  
Chardonnay

**Ogier Artesis Cotes du Rhone, Fr 680,-**  
Viogner, Grenache Blanc,  
Bourboulenc, Mars

**Macon Village, Bourgogne, Fr 690,-**  
Chardonnay

**Dom. Roc de Chateauvieux Fr 560,-**  
Sauvignon Blanc

**Dom. De Bievilleville Chablis, Fr 750,-**  
Chardonnay

**Weingut Ingrid Groiss, Öst 610,-**  
Gruner Veltliner

**La 4Eme Tour, Alsace, Fr 660,-**  
Pinot Blanc

## Rött

**Reine Jeanne, Chatauneuf du Pape, Fr 980,-**  
Grenache, Grenache blanc,  
Clariette m.fl

**Plan de Dieu, Cote du Rhone, Fr 670,-**  
Grenache, Syrah, Mourvedre,  
Carignan

**Chateau Grand Renom, Bordeaux, Fr 680,-**  
Merlot, Cab Franc

**Mouton Cadet, Bordeaux, Fr 700,-**  
Cab Sauvignon, Merlot

**San Zenone Amarone, Ita 950,-**  
Corvina Rondinella

**Pagus Bisano Ripasso, Ita 600,-**  
Corvina, Rondinella, Molinara

**Caldora Gran Sasso, Ita 590,-**  
Montepuliciano

**Barolo Cantine Del Borg, Ita 950,-**  
Nebbiolo

**Coto Mayor Crianza, Spa 570,-**  
Tempranillo