

LE MENU

WELCOME
BISTRO


ATT BÖRJA MED 155

Negroni

Aperol Spritz

Cosmopolitan

Moscow Mule

Gin & Tonic

SNACKS

Oliver	45
Nötter	35
Rotfruktchips	45
Charkbricka	125
Eldad västerbottensost toppad med marconamandel och rabarberchutney (MP, NÖ)	95

MOUSSERANDE VIN

Welcome Cava	125/615
Le Contesse Prosecco	125/615
Drappier Carte D'Or Brut	1 050

RÖTT VIN

Welcomes röda vin, Frankrike	125/525
Il Gufo Primitivo, Italien	139/600
Advini Secret de Lunes Pinot Noir, Frankrike	145/645
Heartland Carbernet Sauvignon, Australien	149/675
Vigneti Del Sole Ripasso, Italien	169/795
Ferraton Cotes du Rhone, Frankrike	175/845

VITT VIN

Welcomes vita vin	125/525
Chavin Sauvignon Blanc, Frankrike	135/585
The Grape Collective Riesling, Tyskland	145/645
Paco & Lola N° 12 Albariño, Spanien	149/675
Morgan Bay Chardonnay, Kalifornien	152/685
Domaine Louis Petit Chablis, Frankrike	165/735

ROSÉ

La Meridionale Rosé, Frankrike	125/525
--------------------------------	---------

FÖRRÄTTER

Toast Skagen (F, G, S, SE, SK, Ä) 185/285
Serveras med citron, stenbitsrom och stekt levainbröd
<i>Paco & Lola N° 12 Albariño, Spanien</i> 149

Burrata (G, L, M, NÖ) 185
Serveras med grillad grönsparis, ramlökspesto, blodapelsin och rostad surdeg
<i>Riesling The grape Collective, Tyskland</i> 145

Råbiff (G, MP, S, Ä) 169/295
Serveras med mojorojo, riven västerbottensost, krusbär, chilipicklad tomat och krispig gyoza
<i>Ferraton Cotes du Rhone, Frankrike</i> 75

Eldad västerbottensost (MP, NÖ) 95
Toppad med marconamandel och rabarberchutney
<i>Domaine Louis Petit Chablis, Frankrike</i> 165

Krämig jordärtskockssoppa (VE, SO) 125
Smaksatt med tryffel och champagne. Serveras med rotfruktchips, jalapenolja och kryddörter
<i>Morgan Bay Chardonnay, Kalifornien</i> 152

Welcome Flatbread (G, L, M, NÖ, V) 175
Toppad med getost, smetana, bakade betor, ramlökspesto, blomsterhonung och säsongens gröna blad
<i>Advini Secret de Lunes Pinot Noir, Frankrike</i> 145

VARMRÄTTER

Steak Minut (S, Ä) 295
Serveras med pommes, tomatsallad, bearnaise och rödvinssås
<i>Vigneti Del Sole Ripasso, Italien</i> 169

Kroppkaka (MP, V, Ä) 245
fyllt med, parmesan, ostronskivling och vårlök. Serveras med brynt smör, karamelliserad spetskål, grönsparis samt krusbär marinerade i vodka
<i>Chavin Sauvignon Blanc, Frankrike</i> 135

Caesarsallad med kyckling/Tofu (F, G, M, SE, Ä) 215
Serveras med romansallad, caesardressing, riven parmesan, krutonger och bacon
<i>La Meridionale Chardonnay-Sauvignon, Frankrike</i> 125
<i>La Meridionale Rosé, Frankrike</i> 125

Caesarsallad med räkor (F, G, M, SE, SK, Ä) 265
Serveras med romansallad, caesardressing, riven parmesan och krutonger
<i>La Meridionale Chardonnay-Sauvignon, Frankrike</i> 125
<i>La Meridionale Rosé, Frankrike</i> 125

Welcome burgare (G, L, M, S, Ä) 235
Serveras med sriachamajonäs, pommes, tomat, krispsallad och ketchup
<i>Il Gufo Primitivo, Italien</i> 139

KÖKET REKOMMENDERAR SÄSONGENS SMAKER

Rosastekt lammrostbiff (M, S, Ä) 375
Serveras med potatistimbäl, citrusglaserade primörmorötter, vispat tryffelsmör och timjansky
<i>Il Gufo Primitivo, Italien</i> 139
<i>Ferraton Cotes du Rhone, Frankrike</i> 175

Eldad Röding (F, M, NÖ, SK) 355
med krämig jordärtskockscrème, rökta mandlar, skaldjursolja, grönsparis och fänkålsrudite
<i>Paco & Lola N° 12 Albariño, Spanien</i> 149

DESSERTER

Vitchoklad och jordgubbstartelett (L, M, NÖ, SO, Ä) 135
med pistage och apelsinblom

Pavlova (M, Ä) 125
Serveras med Jordgubbskompott, vispad grädde och färskabär

Chokladtryffel (L, M, SO) 65
smaksatt med konjak

Crème brule (M, Ä) 135

BARNMENY

Amerikanska Pannkakor (G, L, M, Ä) 85
Serveras med sylt och vispad grädde

Prinskorv med Pommes 85

Kycklingnuggets med pommes (G) 85
--

Vaniljglass (L, M, Ä) 45

ÖL PÅ FAT

Melleruds Pilsner 40 cl	89
Krusovice 40 cl	92
A Ship full of IPA 40 cl	95

ÖL PÅ FLASKA

Mariestad Export 5,3 %, 50 cl	91
Mariestad Continental 4,2 %, 33 cl	80
Wisby Weisse Ekologisk 5,2 %, 50 cl	104
Wisby Stout 5,0 %, 33 cl	84
Heineken 5,0 %, 33 cl	80
Daura damm Glutenfri 5,4 %, 33 cl	89

CIDER PÅ FLASKA

Briska Päron 4,5 %, 33cl	79
Briska Jordgubb Rabarber 4,5 %, 33 cl	79
Strongbow Mogna Äpplen 5,0 %, 33 cl	85

KAFFE COCKTAILS

Irish Coffee	155
Espresso Martini	155
Kaffe Karlsson	155

AVEC

Grönsteds, Boulard, Plantation, Bowmore, Highland Park	Pris / cl 39
--	--------------

ALKOHOLFRITT

Mariestad 0,5 %, 33 cl	55
Briska Päron 0,5 %, 33 cl	55
Briska Jordgubb Rabarber 0,5 %, 33 cl	55
Läsk 33 cl	35
Mineralvatten 0,8 l	33

KAFFE

Filter kaffe	35
Espresso	45
Cappuccino	55
Café Latte	55

Vänligen fråga personalen för fler alternativ eller information.

F, fisk | G, gluten | L, laktos | M, mjölkprotein
NÖ, nötter | S, selleri | SE, senap | SK, skaldjur
SO, soja | V, vegetarisk | VE, veganskt | Ä, ägg