

Cerveza de barril

Cruzcampo 40cl

67:-

Cervezas en botella

Öregrunds ÖPA 33cl

74:-

Melleruds Utsökta Pilsner 33cl

62:-

A Ship Full of IPA 33cl

69:-

Sol 33cl

69:-

Sleepy Bulldog Summer Pale Ale 33cl

69:-

Tail of A Whale 33cl

72:-

LoLa 33cl

72:-

Grängesberg Pilsner 50cl

79:-

Paulaner Hefe-Weissbier 50cl

89:-

Sidra y Co

Briska Päron 33cl

69:-

Briska Fläder 33cl

69:-

Absolut MIXT Cloudberry/Apple

79:-

Absolut MIXT Blueberry/Lime

79:-

Sangrias

Sangria Original 1 liter

359:-

Apelsin, citron, äpple, jordgubbar, cognac, choklad, örter, rödvin och fruktsoda

Cava Sangria 1 liter

359:-

Apelsin, citron, äpple, jordgubbar, kanel, vanilj, nejlika, cointreau, jordgubbsgin, cava och fruktsoda

Rosé Sangria 1 liter

359:-

Apelsin, citron, äpple, jordgubbar, kanel, nejlika, fläder, cognac, jordgubbsgin, rosévin och fruktsoda

*ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS

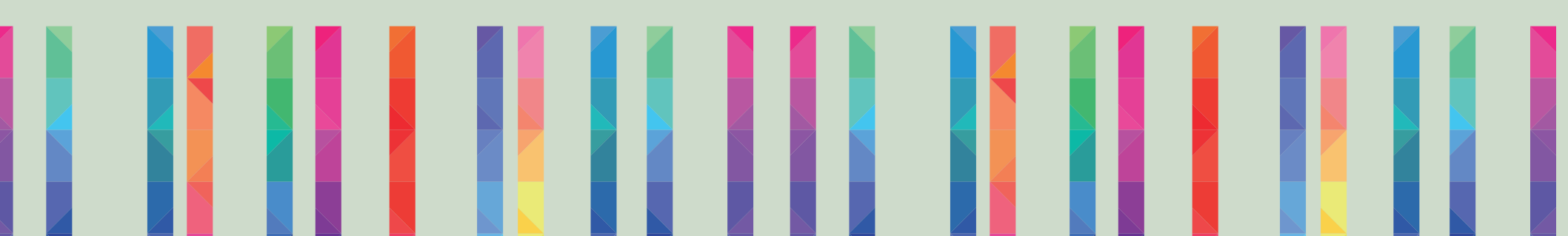


Comida y bebida



ÖREGRUNDSKROGAR

www.oregrundskrogar.se - 0173-30660 - info@oregrundskrogar.se



Frio / Kallt

- Aceitunas Kalamatas** 45kr
Kalamataoliver marinerade i vitlök och örter
- Tres Quesos** 99kr
3 sorters ostar med egengjord marmelad
- Skagen Tacos** 79kr
Handskalade räkor, rödlök, chili, majonnäs, romansallad
- Patatas Dulces** 65kr
Sötpotatissallad med mynta och lime
- Sashimi de Atún** 84kr
Tonfisksashimi med sesamfrön, chiliolja, limemajonnäs, sjögräs
- Plato de Carne y Queso** Mindre 129kr / Större 199kr
Charkbricka med 3 sorters chark, 3 sorters ost, surdegsbröd, oliver och egengjord marmelad

Cálido / Varmt

- Patatas Bravas** 49kr
Friterad potatis med rostad paprika, chili, vitlök, örter med en rökt paprikaaioli
- Costillas de cordero** 89kr
Örtmarinerade lammracks, pumpakräm, friterad grönkål
- Hamburguesa Pequeña** 75kr
Liten burgare gjord på högrev, manchegoost, chorizo, friterad lök, tomat, rucola och chilimajonnäs
- Remolacha con chèvre** 65kr
Gratinerade betor med chèvre och honung
- Gambas rebozadas (*MSC)** 95kr
Frästa Scampi med chili, vitlök, persilja
- Pan de masa fermentada** 49kr
Gratinerat surdegsbröd med västerbottenost, vitlök, chili
- Queso de cabra** 75kr
Getostbollar med rödlökskompott
- Langostinos tigre (*MSC)** 95kr
Pankopanerade och friterade tigerräkor med koriander-majonnäs
- Chorizo y pimientos** 69kr
Chorizokorv med pimientos de padrons och rökt paprikaaioli
- Pimientos de padron** 49kr

Dulce / Sött

- Crema Catalana** 85kr
Traditionell katalansk dessert, serveras med färska bär, apelsinchips
- Ensalada de Fruta** 69kr
Fruktsallad smaksatt med vanilj
- Trufa de Chocolate** 39kr
Dagens tryffel

*MSC = CERTIFIERAT OCH HÅLLBART FISKE.

Espumoso

- Juliá & Navinés Cava Brut** 89:-/349:-
Spanien, D.O. Cava. Xarel-lo, parellada & macabeu. *Torr, ren och fruktig smak med inslag av gula äpplen, persika och citrus.*
- Lanson Black Label Brut** 129:-/689:-
Frankrike, Champagne. Pinot Noir, Chard, Pinot Meunier. *Mogen och fruktig smak med livlig syra och inslag av gröna äpplen och grapefrukt.*

Vino Rosado

- Santa Ana ECO** 86:-/339:-
Argentina, Mendoza. Cabernet Sauvignon. *Lätt, frisk och bärig rosé med inslag av hallon, jordgubbar, smultron och örter.*
- Côtes De Provence Pierre Paul** 99:-/389:-
Frankrike, Provence. Grenache, cinsault & syrah. *Ett friskt rosévin med toner av röda vinbär, jordgubbar, blodapelsin och örter.*

Vino Blanco

- Santa Ana Classic** 86:-/339:-
Argentina, Mendoza. Chardonnay & Chenin Blanc. *Frisk och fruktig smak med inslag av citrus och ananas.*
- Bestheim Premium Réserve** 99:-/389:-
Frankrike, Alsace. Riesling. *Ung, druvig och mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, päron och lime.*
- De Loach California** 109:-/419:-
USA, Kalifornien. Chardonnay. *Ett fruktigt och smakrikt vin med toner av apelsin, honungsmelon och ananas.*
- J. Moreau & Fils Chablis** 149:-/519:-
Frankrike, Chablis. Chardonnay. *Mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, persika, mineral och citrus.*

Vino Tinto

- Santa Ana Classic** 86:-/339:-
Argentina, Mendoza. Shiraz & Malbec. *Mjuk och fruktig smak med toner av mörka bär och lakrits.*
- Muriel Reserva** 99:-/379:-
Spanien, Rioja. Tempranillo. *Nyanserad, utvecklad och kryddig smak med inslag av torkade körsbär, tobak, choklad och korinter.*
- La Mascota** 109:-/419:-
Argentina, Mendoza. Malbec. *Elegant och komplex smak med inslag av mörka frukter, lakrits, ek och vanilj.*
- Bourgogne Les Ursulines** 119:-/449:-
Frankrike, Bourgogne. Pinot Noir. *Strukturerat vin med silkeslena tanniner och en elegant smak av röda bär.*
- Raymond R Collection** 119:-/449:-
USA, Kalifornien. Zinfandel. *Generös och fruktig smak med inslag av plommon, mogna körsbär, björnbär och en viss kryddighet.*
- I Castei Valpolicella Ripasso** 129:-/459:-
Frankrike, Bourgogne. Pinot Noir. *Strukturerat vin med silkeslena tanniner och en elegant smak av röda bär.*

*ALKOHOLFRIA ALTERNATIV FINNS