

Albert

BISTRO & BAR

FÖRDRINKAR

Dry Martini 140/ 155 kr

Gin, dry vermouth, oliv

Negroni 140/ 155 kr

Gin, campari, sweet vermouth

Montcardi Cava Brut 95/ 465 kr

Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien

SNACKS

Oliver 45 kr

Ölkorv 55 kr

Pommes med aioli 75 kr

FÖRRÄTTER

Toast Skagen (G, L) 149/215 kr

Carpaccio (L) 169 kr

Tunt skivad biff med ruccola, parmesan och tryffelolja

Caprese (L) 129 kr

serveras med basilikaolja

Vitlöksbröd (L, G) 95 kr

VARMRÄTTER

Planka med oxfilé (L) 265 kr

Serveras med bearnaisesås/rödvinsås och baconrullad sparris

Oxfilepasta (G,L) 235 kr

Tagliatelle serveras med oxfile- och parmesansås med smak av vitlök och tryffel samt champinjoner, körsbärstomater och sockerärter

Röding (L) 275 kr

Serveras med smörslungad färskpotatis med dillmajonnäs

Hamburgare (G,L) 195 kr

Serveras med tryffelmajonnäs, sallad, tomat, silverlök, saltgurka, oliver och pommes frites

Schnitzel (G,L) 245kr

Serveras med rödvinsås/ bearnaisesås, anjovis, kapris, citron och pommes frites

VEGETARISK

Halloumiburgare (G, L) 195 kr

Serveras med Jonas dressing, tomat, silverlök, sallad, saltgurka och pommes frites

Halloumipasta med tryffel- och parmesansås (G,L) 235 kr

Tagliatelle serveras med halloumi- och parmesansås med smak av vitlök och tryffel samt champinjoner körsbärstomater och sockerärter

BARNMENY (UPP TILL 12 ÅR)

Hamburgare (G,L)

Serveras med ketchup och pommes

Pannkakor (G,L)

Serveras med sylt & grädde

Varmrätterna går givetvis också att få som barnportion.

DESSERTER

89 kr Crème Brûlée (L)

89 kr

79 kr Vaniljglass med chokladsås (L)

89 kr

Sorbet

35 kr

Allergisk?

G = innehåller gluten

L = innehåller laktos

N = innehåller nötter

V = vegansk

Tveka inte att prata med oss.

Fråga vår kunniga servis om råd
– de hjälper gärna till att
rekommendera något som passar
dig!



CHAMPAGNE

Dauvergne Aurelién Brut 155/855 kr
Pinot Noir/Chardonnay

MOUSSERANDE VIN

Montcardi Cava Brut 95/465 kr
Macabeo/Xarel-lo/Parellada, Spanien

Abbazia Prosecco 95/465 kr
Venetien, Italien

ROSÈ VIN

Dolina 95/385 kr
Merlot, Bacina, Serbien

Vipra Rosa 95/385 kr
Merlot/Sangiovese, Umbrien, Italien

VITT VIN

Dolina 95/395 kr
Riesling, Bacina, Serbien

Montgravet 105/425 kr
Chardonnay, Frankrike

Terre Dei Dogi 575 kr
Pinot Grigio, Italien

RÖTT VIN

Dolina Barrique 95/380 kr
Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc/Merlot, Serbien

Dolina Merlot 110/445 kr
Merlot, Bacina, Serbien

Dolina XIX 160/615 kr
Cabernet Sauvignon, Bacina, Serbien

Barbaverde 120/480 Kr
Piemonte Doc barbera (Ekologiskt)

Barolo Fontanafredda 945 kr
Nebbiolo, Piemonte, Italien

SÖTT VIN

Karl Pfaffman Auslese 85/365 kr
Riesling, Pfalz, Tyskland

ALKOHOLFRITT

Fat 21 45 kr

Bron IPA 75 kr

Vita vinbärscider 45 kr

Alkoholritt vin 65/199 kr
Rött, vitt eller mousserande

DRINKAR

Gin Tonic 135/155 kr
Gin, tonic vatten, citron

Irish coffee 145/165 kr
Irlandsk whiskey, rörsocker, kaffe, grädde

Oaklake Sour 145/165 kr
Bourbon, amaretto, citron, bitter, sockerlag och äggvita

FATÖL 40 CL

Fat 21 79 kr

Bron IPA 95 kr

Stella Artois 105 kr

ÖL PÅ FLASKA 33 CL

Sierra Nevada Pale ale 115 kr

Corona 75 kr

San Miguel glutenfri 75 kr

Hoegarden VÖ 75 kr

Punk IPA 90 kr

Peroni 75 kr

ÖL PÅ FLASKA 50 CL

Bryggmästarens Gold / Dark 95 kr

ÖL FRÅN TRAKTEN

Näås IPA 90 kr

Näås Lager 90 kr

CIDER

Rekordlig päron 80 kr

Fat, 40 cl

Breezer Mango 85 kr

Flaska, 33cl

Breezer Watermelon 85 kr

Flaska, 33c

LÄSK, JUICE, VATTEN

Coca-Cola / Fanta / Sprite 35 kr

Äbro lättöl 30 kr

Apelsinjuice 30 kr

Red Bull 55 kr

Bryggkaffe 32 kr

Espresso 48 kr

Cappuccino 55 kr

Te 32 kr