

KLASSIKER

På den här menyn finner ni våra stående rätter, klassiker som står sig genom alla säsonger.

Vi har alltid ett urval av flera rätter som vi presenterar på våra tavlor i restaurangen. Dessa rätter ändras hela tiden, för att vi skall kunna erbjuda de bästa råvarorna just nu.

FÖRRÄTTER

Ostron - Fine de clair 240/450 kr
6 el 12 st
Vi rekommenderar ett glas Deutz

Löjrom från Vänern 175 kr
Rödlök, Smetana, Citron, Toast
Vi rekommenderar Petit Chablis

VARMRÄTTER

Fiskgryta 255 kr
Lax, Torsk, Blåmusslor, Rotfrukter, Färskost, Vitlök, Chili
Vi rekommenderar Sauvignon Blanc

Moules 255 kr
Blåmusslor, Lime, Vitlök, Chili, Surdegsbröd
Vi rekommenderar Eins, Zwei, Dry Riesling Trocken

Steak frites 295 kr
Biff, Pommes frites, Bearnaise
Vi rekommenderar Chianti Classico

Högrevsburgare / Vegoburgare 195 kr
Lökringar, Rökt ibericosida, tryffelmajonäs, Cheddar
Vi rekommenderar Côtes du Rhône

Fråga din servitör om vegetariska alternativ.

DESSERTER

Tryfflar 70 kr
Säsongens smaker
Vi rekommenderar kaffe samt digestif av eget tycke

Crème brûlée 95 kr
Vi rekommenderar Moscato d'Asti

Ostar från utvalda svenska gårdar 135 kr
Vi rekommenderar Churchill's LBV

Givetvis rekommenderar vi även alkoholfria förslag.

Våra råvaror köps färska varje dag, vänligen ha förståelse om vissa rätter inte är tillgängliga.

2-RÄTTERS MENY FÖR DE LITE MINDRE

Välj mellan dessa varmrätter

Pasta

Med köttfärssås

Hemgjorda Kycklingnuggets

Potatis, Sallad, Sweetchili

Lax

Spett, kokt potatis, citronaioli

Dessert

Glass med chokladsås

135 kr

VÄLKOMMEN TILL OSS

Vår filosofi är vällagad mat, med både välkända och mer exotiska råvaror. Vi tror på hantverket och sätter råvaran i centrum. Därför lagar vi allt från grunden, allt från fonder till såser och desserter.

Vi sätter våra menyer med årstiderna som utgångspunkt, och väljer omsorgsfullt råvaror efter säsong. Om det är möjligt försöker vi också använda så mycket närodlat som möjligt. Vi får äpplen och päron från Ålsten, färska örter från koloniträdgårdar i Stora Mossen.

Vi lagar även mycket mat, förutom desserter på laktosfria produkter. Samt ger gästen möjlighet till glutenfri pasta, glutenfria hamburgarbröd samt vegetariska hamburgare.

Vad gäller dryck så sätter vi kvalitet framför kvantitet. Vi tar merparten av våra viner från små, noga utvalda producenter.

Välkomna

Martina, Mathias & Nina med personal

För aktuella menyer se tavlorna i restaurangen, Facebook och Instagram.



[instagram.com/restaurangelliots](https://www.instagram.com/restaurangelliots)



[facebook.com/restaurangelliots](https://www.facebook.com/restaurangelliots)