

## 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 235 kr  
Lax, Torsk, Blåmusslor, Rotfrukter, Färskost, Vitlök, Chili  
*Vi rekommenderar Sauvignon Blanc*

Moules 235 kr  
Blåmusslor, Lime, Vitlök, Chili, Surdegsbröd  
*Vi rekommenderar Eins, Zwei, Dry Riesling Trocken*

Steak frites 285 kr  
Biff, Pommes frites, Bearnaise  
*Vi rekommenderar Chianti Classico*

Högrevsburgare / Vegoburgare 195 kr  
Lökringar, Rökta 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

120 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)