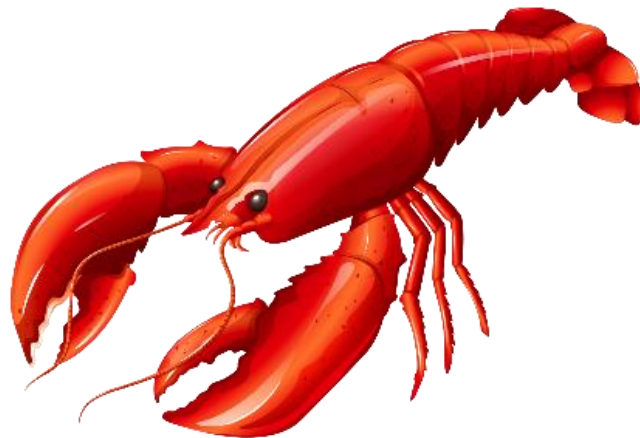


ADRIANS

RESTAURANG & BAR



Har ni en allergi? Fråga i så fall
vår personal så hjälper vi er.

Boka bord på:
026 - 60 60 40
adrians.nu

Köket
rekommenderar!

TRERÄTTERS MENY 1

Förrätt:

Grillade marinerade stora räkor och halstrad pilgrimsmussla täckt av varm skaldjursglaze. Därtill en sötsyrlig mango- och avokadosalsa.

Huvudrätt:

Adrians smörstekta rödtungafilé i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med skaldjursvinäggrett. Serveras med pressad potatis. ○□

Efterrätt:

Varm hjortronsylt med vaniljglass och mandelcrumble. ○■

PRIS: Trerättersmeny 1 kostar 399,-

TRERÄTTERS MENY 2

Förrätt:

Skummig Cognacspetsad hummercrèmesoppa. Serveras med handskalade räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■

Huvudrätt:

Helstekt mörad oxfilé på bädd av ugnstekta glaserade rotgrönsaker och en pikant Cognacsås som toppas med Café de Paris-smör. Därtill vår goda potatisgratäng. ○□

Efterrätt:

Vår goda crème brûlée. Serveras med dagens sorbet och karamelliserade mandlar. ■

PRIS: Trerättersmeny 2 kostar 485,-

SÖNDAGAR PÅ ADRIANS: STRÖMMING OCH ÄLGWALLENBERGARE

Utöver/förutom ordinarie meny serveras på **söndagar** även följande **tvårätterserbjudanden**:

Huvudrätt:

Stekt pikant strömming fylld med senap, pepparrot och dill. Serveras med en puré av potatis, selleri och palsternacka napperad med finhackad rödlök och en syrlig vinägrett. Därtill rårörda lingon. ●■

Efterrätt:

Varm hjortronsylt med vaniljglass och mandelcrumble. ■

PRIS: Tvårätters strömmingsmeny (på söndagar) kostar 199:-

Huvudrätt:

Älgwallenbergare med en god skvätt av demiglace, gröna ärtor, höst-kantareller och rårörda lingon. Till det puré av potatis, grädde och selleri. ●■

Efterrätt:

Varm hjortronsylt med vaniljglass och mandelcrumble. ■

PRIS: Tvårätters älgwallenbergarmeny (på söndagar) kostar 239:-

MENY

- FÖRDRINK -

Inled er gastronomiska upplevelse på bästa sätt med en av Adrians utsökta fördrinkar (alkoholfria alternativ finns). Vi rekommenderar:

Mousserande vin/Cava - 89:- Appletini - 96:- Whiskey sour - 96:-

- FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER -

Skummig Cognacspetsad hummercrèmesoppa. Serveras med handskalade räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■ 115:-

Grillade marinerade stora räkor och halstrad pilgrimsmussla täckt av varm skaldjursglaze. Därtill en sötsyrlig mango- och avokadosalsa. 119:-

Adrians fräscha och smakrika **fisk- och skaldjurstaco** gjort på majsbröd. ●■ 99:-

Plocktallrik med diverse charkuterier samt ostar och marinerade oliver. ●■ 129:-

- Innehåller gluten och går inte att få glutenfri ○ Innehåller gluten men går att få utan gluten
- Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få utan laktos

- HUVUDRÄTTER -

- Fisk och skaldjur -

Vitvinspocherade blåmusslor i terrin med vitlök, ingefära, chili och grädde. Därtill pommes frites och aioli. □ 199:-

Grillad laxfilé penslad med varm hummerglaze på ristad grön sparris i en skummig skaldjurssås. Serveras med pressad potatis. ●■ 199:-

Adrians smörstekta rödtungafilé i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med skaldjursvinägrett. Serveras med pressad potatis. ○□ 219:-

Sesampanerad gösfilé och grillade stora havsräkor i deliciöst kräftsikum med smörstekta grönsparis och hummerdoftande risotto. ○□ 219:-

Dillpanerad fjällrödingfile med krispig rotfruktssallad och skagenröra. Serveras med pressad potatis. ●■ 229

Kaptenens favorit. Grillad lax, smörstekta rödtunga, grillad hälleflundra, färska räkor, champinjoner och paprikarilette i varm skaldjursliaison. Serveras med pressad potatis. ○□ 229:-

Grillad hälleflundrafilé i vispad chablissås. Därtill ristad ostronskivling och pak choi toppad med delicös Café de Paris-smör och friterad grönkål. ●■ 269:-

Fredagar, lördagar och söndagar serverar vi - utöver vår ordinarie meny - ett **fantastiskt skaldjursfat av högsta kvalitet.**



I skaldjursfatet ingår*:

1/2 Hummer

Blåmusslor

Färska räkor

Tomattzatziki ■

Hackad lök med rödvinsvinäger

1/2 Krabba

2 Ostron

Citron

Aioli

Vitlökskrutong ○

Innan skaldjursfatet serveras bjuder vi på vår **skummiga Cognacspetsade hummercrèmesoppa med sikrom.** Efter att ni har avnjutit skaldjursfatet bjuder vi på ett sött avslut i form av **vår goda crème brûlée som serveras med dagens sorbet och karamelliserade mandlar.**

Pris för hummercrèmesoppa (förrätt), skaldjursfat (huvudrätt) och crème brûlée (efterrätt): 599:-

Till detta rekommenderar vi en flaska **Calvet Muscadet, Loiredalen, Frankrike: 399:-**
Ungdomlig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, örter, vita vinbär och citron.

Observera att om ni vill äta skaldjursfatet en fredag, lördag eller söndag måste det **förbeställas** senast onsdagen samma vecka kl. 12.00. Beställningen är bindande.

* *Eventuella avvikelser kan förekomma*

- Innehåller gluten och går inte att få glutenfri ○ Innehåller gluten men går att få utan gluten
- Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få utan laktos

- Kött -

Stor nypanerad schnitzel av gödgrisfilé, Adrians demi-glacé, sockerärter och kryddsmör.
Serveras med pommes frites. ●■ 199:-

En varsin fläsk- och oxfilémedaljong på spett med grillad tomat. Därtill två
smakrika såser och pommes frites. ○□ 215:-

Helstekt mörad oxfilé på bädd av ugnstekta glaserade rotgrönsaker och en
pikant Cognacsås toppad med Café de Paris-smör. Serveras med vår goda
potatisgratäng. ○□ 279:-

- Vegetariskt -

Krämig vegetarisk risotto toppad med ruccola, parmesan och grönsparris. □ 185:-
(Den krämiga risotton kan även fås som veganrätt).

Vegetarisk lasagne av bl. a tomatconcassé, aubergine och zucchini på örtmarinerad
salladsbädd. ●■ 169:-

- DESSERTER -

Varm hjortronsylt med vaniljglass och mandelcrumble. ○■ 89:-

Inkokt rabarber med vaniljcurd, mördegssmulor och maränger med smak
av kardemumma. ●■ 89:-

Vår goda crème brûlée. Serveras med dagens sorbet och karamelliserade mandlar. ■ 99:-

Kaffepaket: 4 cl avec, chokladtryffel och kaffe. 139:-

- EFTER MATEN -

Avsluta måltiden storstilat med en avec (alkoholfria alternativ finns)!

Likör - Baileys 92:- Whisky - Famous Grouse 92:- Cognac - Grönstedts*** 92:-

- BARNENS MENY -

- BARNENS HUVUDRÄTTER (barnportioner) -

Fiskpinnar och pressad potatis. ●□ 75:-

Pannkakor med sylt och grädde. ○■ 75:-

Grillad lax med hollandaisesås och pressad
potatis. □ 99:-

- BARNENS EFTERRÄTT (barnportion) -

Piratglass med maräng och karamellsås. ○■ 45:-

- Innehåller gluten och går inte att få glutenfri ○ Innehåller gluten men går att få utan gluten
- Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få utan laktos

- DRYCKESMENY: VINLISTA -

- Vita viner -

Montecampo Garganega Veneto IGT, Venetien, Italien.
Aromatisk, fräsch smak med struktur av ljus frukt, ren, tydlig eftersmak med ton av mandel och tropisk frukt.

Glas 85:- / Flaska 349:-

Hemisferio Sauvignon Blanc, Valle Central, Chile.
Smaken är medelfyllig, ren och ungdomligt frisk i en fräscht torr stil. Inslag av citrus och passionsfrukt och en inställsam fruktsötma som ger balans till syran.

Glas 89:- / Flaska 359:-

Côtes-du-Rhône Saint-Francois Blanc, Rhône-dalen, Frankrike.

Friskt och fräscht med smak av vita saftiga päron, persika och apelsinblommor.

Glas 91:- / Flaska 359:-

Domaine du Salvard, Cheverny, Loire, Frankrike
Frisk och fräsch med ett aromatiskt inslag av syrliga gröna äpplen och har en mjukt rundad avslutning.

Glas 91:- / Flaska 359:-

Grüner Veltliner, Niederösterreich, Österrike.

Smaken är mycket torr, frisk, fruktig och något kryddig med inslag av ananas, mandarin och grapefrukt.

Glas 95:- / Flaska 375:-

Binz Bratt Riesling Gewurstraminer, Rheinhessen, Tyskland.

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, citrus och vitpeppar.

Glas 99:- / Flaska 399:-

Hans Baer Riesling, Rheinhessen, Tyskland

Torr, fruktig smak med inslag av vit persika, äpplen och stenfrukt. Subtil druvsötma med frisk syra.

Glas 99:- / Flaska 399:-

Asorei Albarino, Val do Salnes, Spanien

Smaken är torr och frisk med fina toner av citron, färska örter, ananas och touch av citrusskal

Flaska 459:-

Chablis l'Eglantiere, Chablis, Frankrike.

Klar ljus färg, ungdomlig, frisk och fruktig doft med inslag av lime, päron, grönt äpple och mineral. Torr, frisk och fruktig smak med bra balans.

Flaska 489:-

Sancerre Les Charmes, Loire, Frankrike.

Torr, mycket frisk, nyanserad, ursprungstypisk smak med inslag av mineral, citrus, gröna äpplen, krusbär och färska örter.

Flaska 595:-

- Röda viner -

Montecampo Sangiovese Puglie IGT, Apulien, Italien.
Ungt strukturerat vin med smak av frukt, toner av örter och gräs. Balanserad eftersmak.

Glas 85:- / Flaska 349:-

Bellareta Cabernet Sauvignon, Abruzzerna, Italien.
Medelfylligt och fruktigt vin med balanserad syra och mjuka integrerade tanniner. Karaktär av körsbär, blåbär och mogna mörka bär och viol

Glas 99:- / Flaska 399:-

San Giovanni Gyo Piceno EKO

Läcker doft av röda bär, frukt och mineral. Silkeslen balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral

Glas 99:- / Flaska 399:-

La Villette GSM, Languedoc-Roussillon, Frankrike.

Smakrikt med inslag av mörka bär, cassis, vilda skogsbär, örtkryddor, peppar och vanilj. Balanserade tanniner och ett långt avslut.

Glas 99:- / Flaska 399:-

La Villette Pinot Noir, Languedoc-Roussillon, Frankrike.

Medelfyllig smak med inslag av körsbär, björnbär och jordgubbar med ett lätt kryddigt avslut. Mjukt och friskt med en lång eftersmak.

Glas 99:- / Flaska 399:-

R Ripasso, Venetien, Italien.

Smaken är kryddig med balanserad fatkaraktär och inslag av torkade körsbär, rosmarin och mörk choklad.

Flaska 469:-

- Rosévin -

Borgo San Leo Claretto Rosé, Italien.

Ung fräsch fruktig smak. Krispigt med en hint av kryddor.

Glas 83:- / Flaska 329:-

- Mousserande vin -

Charles de Fère Cuvée Jean-Louise Blanc de Blancs Brut, Charles de Fère, Frankrike.

Torr, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, honung, kex och grapefrukt.

Piccoloflaska (20 cl) 95:-

Estrella de Oro, Utiel-Reguena, Spanien.

Ung, fräsch doft med inslag av persika och tropisk frukt.

Glas 89:- / Flaska 349:-

Oliviere pere et fils Orgine Brut, Champagne, Frankrike.

Frisk nyanserad smak med inslag av röda äpplen, rostat bröd, nougat och apelsin. Fyllig och generös med fina bubblor och lång välbalanserad eftersmak.

Flaska 695:-

- DRYCKESMENY: ÖVRIGT -

Drinkar

4 cl/96:- 5 cl/120:-

Passionsfrukts-Martini:

Vodka, Passoã, passionsfrukt.

Whiskey sour:

Whisky, limejuice, sockerlag.

Hallon Mojito:

Mynta, ljusrom, sockerlag, hallon, hallonpuré.

Amaretto Sour:

Amaretto, citronjuice, sockerlag.

Cosmopolitan:

Citronvodka, Cointreau, tranbärsjuice.

Appletini:

Vodka, Sourz Sour Apple, citronjuice.

Oreo Shake:

Baileys choklad, Vodka vanilla, glass.

Alkoholfri drink -

49:-

Kaffedrinkar

4 cl/96:- 5 cl/120:-

Kaffe Karlsson:

Baileys, Cointreau, grädde.

Irish Coffee:

Paddys, kaffe, brun farinsocker, grädde.

Mellanöl

1857 4,2% (33 cl)

55:-

Starköl (flaska)

Fagerhult 5,0% (33 cl)

73:-

Breznac 5,1% (33 cl)

67:-

Newcastle Brown Ale 4,7% (33 cl)

69:-

Merke 5,3% (50 cl)

73:-

Rickys IPA 5,5% (50 cl)

79:-

Starköl (fat)

Höga kusten 5,3% (40 cl)

66:-

Merke 5,3% (40 cl)

66:-

Rickys IPA 5,5% (40 cl)

73:-

Cider

Strawberry/Lime 4,5% (33 cl)

59:-

Päroncider 4,5% (33 cl)

59:-

Naked Apple 4,5% (33 cl)

59:-

Kpbg Sparkling Rosé Raspberry 4,5% (70 cl)

289:-

Alkoholfritt vin

Alkoholfritt vitt vin:

Alkoholfritt vitt vin: Natureo Torres, Spanien.

Glas 48:-/Flaska 189:-

Alkoholfritt rött vin:

Alkoholfritt rött vin: Natureo Torres, Spanien.

Glas 48:-/Flaska 189:-

Likörer

23:-/cl

Amaretto

Kahlua

Baileys

Liqueur 43

Calvados

Sambuca

Cointreau

Seve Fournier

Grappa

Southern Comfort

Drambuie

Streġa

Grand Marnier

Cognac

Grönstedts *** (3 Stars)

23:-/cl

Grönstedts Monopole

Martell VS

25:-/cl

Remy Martin VSOP

29:-/cl

Dessertvin, Portvin och Punsch

Carlshamns Flaggpunsch

Red Port (rött portvin)

18:-/cl

Moscatel de Setúbal

19:-/cl

Whisky

Jameson

Famous Grouse

23:-/cl

Bowmore

Talisker

31:-/cl

Oban

Lagavulin

29:-/cl

Mackmyra Brukswhisky

29:-/cl

Rom

Diplomatico

24:-/cl

Zacapa

33:-/cl

Kraken

23:-/cl

Sprit

23:-/cl

Gammal Norrlands Akvavit

Läckö Slottsakvavit

Hallands Fläder

O.P. Anderson

Herrgårds Akvavit

Skåne Akvavit

Aalborgs Jubileum

Gammeldansk

Absolut Citron

Fernet Branca

Absolut Kurant

Jägermeister

Absolut Vodka

Linie Akvavit

Bäska droppar

Läsk, mineralvatten, lättöl/alkoholfritt

Dufvemåla naturell (33 cl)

Dufvemåla citron/lime (33 cl)

33:-

Pepsi Max (33 cl)

Pepsi Regular (33 cl)

33:-

Äppeljuice (33 cl)

TUP (33 cl)

33:-

Apelsinjuice (33 cl)

Zingo (33 cl)

33:-

Zeunerts Merke Lättöl (33 cl)

33:-

Carlsberg Non-Alcoholic (33 cl)

38:-

Kaffe/te

29:-