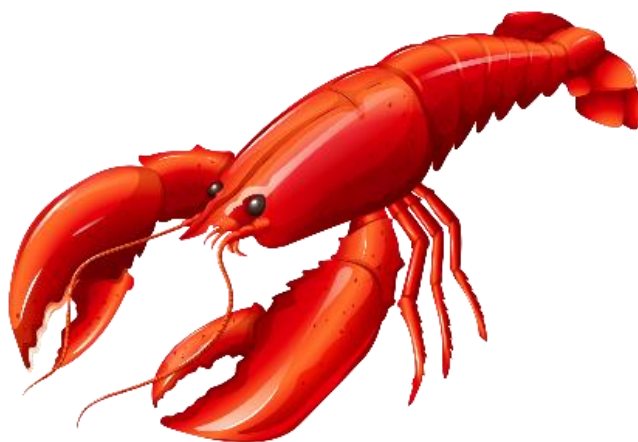


# ADRIANS

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 skaldjursvinägrett. Serveras med pressad potatis. ○□

### *Efterrätt:*

Varm hjortronsylt med vaniljglass och mandelcrumble. ○■

*PRIS: Trerättersmeny 1 kostar 439.-*

## 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 489.-*

# 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 225:-*

## *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 259:-*

# MENY

## - FÖRDRINK -

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

*Cava - 99:- French 75 - 108:- Passionfrukts-Martini - 108:-*

## - FÖRRÄTTER/SMÅRÄTTER -

**Skummig Cognacspetsad hummercrèmesoppa.** Serveras med handskalade räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■ 119:-

**Grillade marinerade stora räkor och halstrad pilgrimsmussla** täckt av varm skaldjursglaze. Därtill en sötsyrlig mango- och avokadosalsa. ○□ 125:-

**Charkbricka** med charkuterier, två olika ostar samt oliver och vitlöksbröd. ○□ 129:-

**Adrians pikanta skaldjursröra** på grillad vitlökskrutong. Serveras med citrondressing och örtolja. ○■ 115:-

**Fisk och skaldjurstaco på majstortilla,** serveras med en krämig avocadoröra och en het tomatsalsa samt krispsallad. ○■ 129:-

# - HUVUDRÄTTER -

## - Fisk och skaldjur -

Vitvinspocherade blåmusslor i terrin med vitlök, ingefära, chili och grädde. Därtill pommes frites och aioli. □ 219:-

Läcker havspasta av räkor, musslor och lax i en vispad hummerliaison. ●■ 199:-

Grillad laxfilé penslad med varm skaldjursglace på ristad grönsparri i en skummig hummersås. Serveras med pressad potatis. ●■ 209:-

Adrians smörstekta rödtungafilé i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med skaldjursvinägrett. Serveras med pressad potatis. ○□ 229:-

Sesampanerad gösfilé och grillade stora havsräkor i deliciöst kräftskum med smörstekt grönsparri och hummerdoftande risotto. ○□ 239:-

Dillpanerad fjällrödingfilé med krispig rotfruktssallad och skagenröra. Serveras med pressad potatis. ○□ 269:-

Kaptenens favorit. Grillad lax, smörstekt rödtunga, grillad hälleflundra, färska räkor, champinjoner och paprikarilette i varm skaldjursliaison. Serveras med pressad potatis. ○□ 259:-

Grillad hälleflundrafilé med ristad grönsparri och ostronskivling, därtill en Chablissås. Serveras med pressad potatis. ○□ 279:-

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



I skaldjursfatet ingår\*:

1/2 Hummer

Blåmusslor

Färska räkor

Tomattzatziki ■

Hackad lök med rödvinsvinäger

Citron

1/2 Krabba

2 Ostron

Aioli

Vitlökskrutong ○

Innan skaldjursfatet serveras bjuder vi på vår skummiga Cognacspetsade hummer-crèmesoppa med silkrom. 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): 699:-

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 -*

En varsin fläsk- och oxfilémedaljong på spett med grillad tomat. Därtill två smakrika såser och pommes frites. ○□ 219:-

Helstekt mörad oxfilé på bädd av ugnstekta glaserade rotgrönsaker och en pikant Cognacsås toppad med Café de Paris-smör. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□ 295:-

Surf and turf av mörad kalvinnerfilé med havsräkor på spett med ljummen grönsaksjulliene och en god Cognacsky. Därtill vispat hummersmör. Serveras med potatiskaka. ○□ 289:-

Stor nypanerad schnitzel av gödgrisfilé, Adrians demi-glace, sockerärtor och kryddsmör. Serveras med pommesfrites. ●■ 229:-

## *- Vegetariskt -*

Krämig vegetarisk risotto toppad med ruccola, parmesan och grönsparris. □ 189:-  
(Den krämiga risotton kan även fås som veganrätt).

Vegetarisk lasagne av bl. a tomatconcassé, aubergine och zucchini på örtmarinerad salladsbädd. ●■ 179:-

## *- DESSERTER -*

Varm hjortronsylt med vaniljglass och mandelcrumble. ○■ 99:-

Vår goda crème brûlée. Serveras med dagens sorbet och karamelliserade mandlar. ■ 109:-

Adrians favoritshake av choklad och vanilj. Toppad med grädde, maräng, färska bär och en minimunk. ●■ 119:-

Kaffepaket: 4 cl avec, 2 st chokladtryffel och kaffe. 159:-

Två kulor av dagens sorbét och färska frukter. 89:-

## *- EFTER MATEN -*

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

Likör - Baileys 108:- Whisky - Famous Grouse 108:- Cognac - Grönstedts \*\*\* 108:-

## *- BARNENS MENY -*

- BARNENS HUVUDRÄTTER (barnportioner) - - BARNENS EFTERRÄTT (barnportion) -

Fiskpinnar och pressad potatis. ●□ 79:-

Piratglass med maräng och karamellsås. ○■ 49:-

Pannkakor med sylt och grädde. ○■ 79:-

Grillad lax med hollandaisesås och pressad potatis. □ 105:-

- 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 -*

**Forte Ambrone Toscana IGT blanco, Italien.**

Aromatisk, fräsch smak med struktur av ljus frukt, ren, tydlig eftersmak med ton av mandel och tropisk frukt.

**Glas 95:- / Flaska 369:-**

**Domaine du Salvard, Cheverny, Loire, Frankrike**

Frisk och fräsch med ett aromatiskt inslag av syrliga gröna äpplen och har en mjukt rundad avslutning.

**Glas 99:- / Flaska 379:-**

**Grüner Veltliner, Niederösterreich, Österrike.**

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

**Glas 105:- / Flaska 395:-**

**Turckheim Pinot Gris Reserve, Frankrike**

Ett torrt och fylligt vin med druvtypisk friskhet och aromatisk karaktär av aprikos och honung. Lång eftersmak.

**Glas 115:- / Flaska 399:-**

**Laborie Sauvignon Blanc, Sydafrika**

Ett mycket fruktig Chenin Blanc med toner av persika, mango och passionsfrukt. Vinet har en lång eftersmak och en bra syra som balanserar upp vinet väl.

**Glas 115:- / Flaska 399:-**

**Hans Baer Riesling, Rheinhessen, Tyskland**

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

**Glas 119:- / Flaska 419:-**

**Asorei Albarino, Val do Salnes, Spanien.**

Smaken är torr och frisk med fina toner av citron, färskas örter, ananas och touch av citrusskal **Flaska 469:-**

**Maison Louis Latour Bourgogne Chardonnay, Frankrike**

Lysande gul färg. Doften är rik och frisk med toner av citrus och gröna äpplen. Smaken är frisk och fruktig med smak av vita frukter såsom vit persika, litchi och citrus.

**Glas 129 / Flaska 499:-**

**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 499:-**

### *- Champagne -*

**Olivier Pere & Fils, Champagne, Frankrike.**

Torr och brödig med exceptionella mognadstoner. Fyllig och generös med fina bubblor och lång välbalanserad eftersmak.

**Flaska 695:-**

### *- Röda viner -*

**Forte Ambrone Toscana IGT Rosso, Italien.**

Mörkfruktig i doft och smak, klassisk italiensk körsbärskaraktär och Sangiovesekrydda. Finstämd vaniljton och mjuka tanniner avslutningen.

**Glas 95:- / Flaska 369:-**

**Bellaretta 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 105:- / Flaska 419:-**

**San Giovanni Gyo Piceno EKO, Italien**

Läcker doft av röda bär, frukt och mineral. Silkeslen balanserad smak med toner av körsbär, plommon, röda bär och mineral **Glas 119:- / Flaska 429:-**

**La Vilette GSM, Languedoc-Roussillon, Frankrike.**

Smakrikt med inslag av mörka bär, cassis, vilda skogsbär, örtekryddor, peppar och vanilj. Balanserade tanniner och ett långt avslut. **Glas 119:- / Flaska 429:-**

**La Vilette 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 119:- / Flaska 429:-**

**R Ripasso, Venetien, Italien.**

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

**Flaska 479:-**

**Maison Louis Latour Hautes-Cotes-de-Beaune Pinot Noir, Frankrike**

Rubinröd färg. Rund och fyllig med toner av mörka bär. Behaglig tanninstruktur och en elegant eftersmak som dröjer sig kvar länge. **Flaska 599:-**

### *- Rosévin -*

**Forte Ambrone Toscana IGT Rosato, Italien.**

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

**Glas 95:- / Flaska 369:-**

### *- Mousserande -*

**Villa degli Prosecco Piccolo, Italien**

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

**Piccoloflaska (20 cl) 119:-**

**Estrella de Oro, Utiel-Requena, Spanien.**

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

**Glas 99:- / Flaska 369:-**

# - DRYCKESMENY: ÖVRIGT -

## Drinkar

4 cl/108:- 6 cl/162:-

### 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.

### Jossans sura droppar

Limoncella, Absolut citron, Butterscotch,

## Alkoholfri drink -

69:-

## Kaffedrinkar

4 cl/108:- 6 cl/162:-

### Kaffe Karlsson:

Baileys, Cointreau, grädde.

### Irish Coffee:

Jameson, kaffe, brun farinsocker, grädde.

### Kaffe Baileys

Baileys, kaffe, grädde

### Cafè D.O.M

Benedictine D.O.M, kaffe, grädde

## Mellanöl

Carlsberg Hof 4,2% (33 cl)

68:-

## Starköl (flaska)

Fagerhult 5,0% (50 cl)

79:-

Newcastle Brown Ale 4,7% (33 cl)

75:-

Merke 5,3% (50 cl)

79:-

Rickys IPA 5,5% (50 cl)

85:-

Staropramen 5% (33 cl)

69:-

Shepherd Neame Bishops Finger 5,4% (50cl)

85:-

## Starköl (fat)

Höga kusten 5,3% (40 cl)

72:-

Merke 5,3% (40 cl)

72:-

## Cider

Strawberry/Lime 4,5% (33 cl)

69:-

Päroncider 4,5% (33 c)

69:-

Naked Apple 4,5% (33 cl)

69:-

## Alkoholritt vin

### Alkoholritt vitt vin:

Alkoholritt vitt vin: Natureo Torres, Spanien.

Glas 69:-/Flaska 199:-

### Alkoholritt rött vin:

Alkoholritt rött vin: Natureo Torres, Spanien.

Glas 69:-/Flaska 199:-

## Likörer

29:-/cl

Amaretto

Kahlua

Baileys

Liqueur 43

Calvados

Sambuca

Cointreau

Seve Fournier

Grappa

Southern Comfort

Drambuie

Strega

Grand Marnier

## Cognac

Grönstedts \*\*\* (3 Stars)

29:-/cl

Grönstedts Monopole

Martell VS

34:-/cl

Remy Martin VSOP

36:-/cl

## Dessertvin, Portvin och Punsch

Carlshamns Flaggpunsch

Red Port (rött portvin)

25:-/cl

Moscatel de Setúbal

28:-/cl

## Whisky

Jameson

Famous Grouse

29:-/cl

Bowmore

Talisker

38:-/cl

Oban

Lagavulin

36:-/cl

Mackmyra Brukswhisky

33:-/cl

## Sprit

29:-/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)

35:-

Pepsi Max (33 cl)

Pepsi Regular (33 cl)

35:-

Äppeljuice (33 cl)

TUP (33 cl)

35:-

Apelsinjuice (33 cl)

Zingo (33 cl)

35:-

Zeunerts Merke Lättöl (33 cl)

35:-

Carlsberg Non-Alcoholic (33 cl)

45:-

## Kaffe/Te/Espresso

29:-