



## Välkomstdrink

|   |            |
|---|------------|
| <b>Cava</b><br>Casteller. Kallt, torrt och krispigt.  | <b>100</b> |
| <b>GT</b><br>Gin och tonic. Välj själv mellan klassisk, fläder, hallon, grapefrukt, rabarber, m m. Fråga efter dagens smaker. | <b>120</b> |
| <b>Sangria Rita</b><br>Hantverkermässig sangria från Mallorca.  | <b>130</b> |
| <b>Tinto de verano</b><br>Rödvin, blodapelsinlänk och frukt – som en söt, bubblig sangria.                                    | <b>80</b>  |
| <b>White wine spritzer</b><br>Blommigt torrt vitt vin, Sprite, citron.  | <b>80</b>  |



## Tapas

|  |            |
|--|------------|
| <b>Pimientos de Padrón</b> 🍷<br>Små spanska gröna paprikor, grillade med havssalt. | <b>70</b>  |
| <b>Patatas Bravas</b> 🍷 🍷<br>Frasig klyftpotatis, vår egna picklade chilimajo.     | <b>80</b>  |
| <b>Carciofo Fritto</b> 🍷<br>Friterad kronärtskocka, krämig citron- & parmesandipp. | <b>80</b>  |
| <b>Halloumi Fries</b> 🍷<br>Halloumistavar, krämig citron- & parmesandipp.          | <b>80</b>  |
| <b>3 skålar med småplock</b> 🍷<br>Marinerad fetaost, oliver och Scarmorza          | <b>120</b> |



## Snacks till drinken

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Spanska mandlar</b><br>Valenciamandlar, lätt friterade och saltade. | <b>40</b> |
| <b>Oliver</b><br>Olika oliver beroende på tillgång.                    | <b>40</b> |
| <b>Maíz</b><br>Knapriga, salta majs-korn.                              | <b>40</b> |
| <b>Chips</b><br>Olika sorter.  | <b>40</b> |



## Smårätter onsdag - söndag

|   |            |
|---|------------|
| <b>Vitlöksbröd</b> 🍷<br>Nybakat i pizzaugnen med olivolja och örter.                                      | <b>90</b>  |
| <b>Bresaola al limone</b><br>Lufttorkad oxinnanlår, citronkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.     | <b>130</b> |
| <b>Burrata, tomat, pesto</b> 🍷<br>Burratina, marinerade körsbärstomater, pesto.                           | <b>130</b> |
| <b>Charkbricka</b><br>Ett axplock av våra italienska och spanska charkuterier.                            | <b>140</b> |
| <b>Arancini</b><br>Siciliansk risottoboll med fyllning serveras på tomatsås. Fråga efter dagens fyllning. | <b>140</b> |
| <b>Carpaccio</b><br>Tunt skivad rå oxfilé, tryffelkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.             | <b>160</b> |



## Vatten, läsk & juice

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Mineralvatten</b><br>San Benedetto, kolsyrad   | <b>35/50</b> |
| <b>Italiensk EKO-läsk</b><br>Lemonad, Apelsin, Blodapelsin,<br>Grön mandarin, Chinotto, Ginger Beer | <b>45</b>    |
| <b>Ginger Beer</b><br>Bundaberg   | <b>75</b>    |
| <b>Pomologik hantverks cider</b><br>Lätt kolsyrad, med nyanserad äppelsmak                          | <b>65</b>    |
| <b>Äppelmust - ingefära &amp; kanel</b><br>Englamust från Bjärebyggdens äppelmusteri                | <b>50</b>    |
| <b>Läsk</b><br>Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Sprite, Fanta apelsin                                    | <b>40</b>    |
| <b>Juice</b><br>Apelsin, Tranbär  | <b>40</b>    |
| <b>Pärnsaft, Lingonsaft, Mjöl</b>   | <b>30</b>    |



## Fatöl

|   |           |
|---|-----------|
| <b>San Miguel</b> 4,5% Spanien, 30 cl<br>Lätt maltig smak med liten beska och ton av humle.       | <b>70</b> |
| <b>Carlsberg Export</b> 5,0% Danmark, 40 cl<br>Frisk smak med ren avslutning och stram bitterhet. | <b>80</b> |
| <b>Peroni</b> 5,0% Italien, 40 cl<br>Lätt brödig smak med citrus ton.                             | <b>90</b> |
| <b>Bryggmästarens alkoholfria</b> 0,5%, 40 cl<br>Gyllengul med smak av torkad frukt och maltsöta. | <b>50</b> |
| <b>Clara con Casera</b> ca. 2,5%, 30 cl<br>Även kallad Shandy. 50% ljus fatöl & 50% Sprite.       | <b>50</b> |
| <b>Clara con Limon</b> ca. 2,5%, 30 cl<br>Även kallad Radler. 50% ljus fatöl & 50% Fanta Lemon.   | <b>50</b> |



## Flasköl

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Miller Genuine Draft</b> 4,7% USA<br>Lätt drucken med inslag av ljus bröd, honung och citrus.      | <b>75</b> |
| <b>1664 Blanc</b> 5,0% Frankrike<br>Läskande frisk veteöl med toner av örter och citron.              | <b>80</b> |
| <b>IPA Brooklyn Stonewall Inn</b> 4,6% USA<br>Friska toner av citrus och en ren och fräsch finish.    | <b>90</b> |
| <b>IPA Brewdog Punk</b> 5,4% Skottland<br>Smakrik och nyanserad med påtaglig beska.                   | <b>90</b> |
| <b>Staropramen</b> 3,5% Tjeckien<br>Balanserad, fruktig smak med lättrostad bröd och frukt.           | <b>60</b> |
| <b>Brooklyn Special Effects</b> 0,4% USA<br>Alkoholfri humlad lager med ett behagligt bittert avslut. | <b>50</b> |
| <b>San Miguel Glutenfri</b> 4,5% Spanien<br>Lätt maltig smak med liten beska och ton av humle.        | <b>90</b> |



Snacks

40/skål

Spanska mandlar, oliver, maiz, chips



## Cider

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Cidraie</b> 4,0% EKO Frankrike<br>Torr fransk äppelcider                                      | <b>80</b> |
| <b>Somersby</b> 4,5%, Sverige<br>Päron, Sparkling secco, Lemon spritz, Sparkling Rosé.           | <b>70</b> |
| <b>Somersby alkoholfri</b> 0%, Sverige<br>Päron, Sparkling Spritz, Lemon spritz, Sparkling Rosé. | <b>50</b> |



# Napolitansk pizza

onsdag - söndag

## Classico

**Margherita** ● 🍷 130  
Tomatsås, fior di latte, grana padano, basilika, olivolja.

**Marinara** ● 🍷 140  
Tomatsås, skivad färsk vitlök, oregano, basilika, olivolja.

**Vesuvio** ● 150  
Tomatsås, fior di latte, grana padano, skinka, basilika, olivolja.

**Calzone** ● 170  
Fior di latte, tomat, ricotta, grana padano, salami, basilika.

**Shroom** ○ 🍷 170  
Fior di latte, grana padano, skogssvamp, kantareller, tryffelcrème, basilika, tryffelolja.

**Diavola** ● 🍷 170  
Tomatsås, fior di latte, stark salami.

**Prosciutto e funghi** ● 180  
Tomatsås, fior di latte, cotto, portabello, basilika.

**Napoli** ● 180  
Tomatsås, fior di latte, salami, saltorkade tomat, rödlök.

**Cheesus** ○ 🍷 190  
Fior di latte, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilika, tryffelolja.

**Parma & burrata** ● 200  
Tomatsås, fior di latte, saltorkade tomat, burrata, parmaskinka, basilika.



## För de minsta

**Petite margherita** ● 🍷 100  
Tomatsås, fior di latte.

**Petite vesuvio** ● 120  
Tomatsås, fior di latte, kokt skinka.  
Lägg till ananas +20 kr.

## Speciale

**Melanzane alla parmigiana** ● 🍷 160  
Tomatsås, fior di latte, champinjoner körsbärstomater, grillad aubergine, grana padano, basilika.

**Kongo** ○ 🍷 170  
Fior di latte, tryffelmascarpone, bakad kongopotatis, rosmarin, grana padano, basilika.

**Bresaola al limone** ● 190  
Tomatsås, fior di latte, bresaola, citronkräm, pinjenötter, ruccola, grana padano.

**Chèvre** ○ 🍷 190  
Fior di latte, chèvre, valnötter, tryffelhonung, rädisskott. Lägg till coppa + 30 kr.

**Spitfire** ○ 🍷 190  
Fior di latte, burrata, scamorza, nduja, basilika, olivolja.

**Burrata** ● 🍷 200  
Tomatsås, fior di latte, grana padano, pesto, burrata, tomatconfit, basilika, olivolja.

**Carpaccio** ● 210  
Tomatsås, fior di latte, tunt skivad oxfilé, tryffelkräm, pinjenötter, ruccola, grana padano.



## ● Rosso contro Bianco ○

Rosso är en pizza med tomatsås som bas. Vår tomatsås lagar vi på italienska San Marzanotomater. Bianco är en vit pizza med ostkräm som grund, vilket höjer smaken på alla ingredienser. Oavsett sort gör vi degen på napolitanskt Caputumjöl och jäser den extra länge - då blir den extra god!



## Hamburgare

### Classic

Sallad, tomat, rödlök, ketchup, vår egna hamburgerdressing.

Lägg till ost/bacon +10 kr.

### Cheddar & bacon

Sallad, tomat, bacon, cheddar, majonnäs, ketchup.

### Padelbaren

Pepper-Jack cheese, rödlök, rostad lök, husets senapsmajo.

### Avokado & halloumi

Sallad, tomat, rödlök, avokadoröra, majonnäs.

130

150

140

140



### För de minsta

#### Juniorburgare

90

Sallad, tomat, eller bara ketchup?  
Bygg din burgare precis som du vill.  
Lägg till ost +10 kr, bacon +10 kr.



### Dipp

|                   |    |
|-------------------|----|
| Majonnäs          | 20 |
| Aioli             | 25 |
| Hamburgerdressing | 30 |
| Blue-Cheese-dipp  | 30 |
| Picklad chilimajo | 30 |
| BBQ-sås           | 30 |
| Tryffelmajo       | 40 |
| Avokadoröra       | 50 |



### Sides

|                  |    |
|------------------|----|
| Saltgurka        | 20 |
| Liten sallad     | 40 |
| Coleslaw         | 40 |
| Pommes Frites    | 40 |
| Klyftpotatis     | 50 |
| Sötpotatispommes | 60 |




### Schysst kött!

Vi gör våra burgare själva av 100 % svensk högrev som är fri från hormoner & antibiotika.





### Sallad

|  |     |
|--|-----|
| Caesar   | 150 |
| Romansallad, krutonger på tomatolja, grana padano, kyckling och krämig caesardressing.                           |     |
| Medelhav   | 150 |
| Gröna blad, quinoa, oliver, saltorkade tomater, fetaost, kronärtskockor, kyckling, granatäpple och örtvinägrett. |     |
| Chèvre                        | 150 |
| Rosensallat, ruccola, rödbetor, valnötter, chèvre, pumpafrön, honungsvinägrett.                                  |     |



### Quesadillas

|   |     |
|---|-----|
| Chili Cheese   | 140 |
| Ost, picklad chili. Serveras med tomatsalsa, avokadocremé och crème fraiche.                        |     |
| Spicy Chicken  | 180 |
| Ost, kyckling, picklad chili. Serveras med tomatsalsa, avokadocremé och crème fraiche.              |     |



## Sött

|  |            |
|--|------------|
| <b>Dessertpizza</b><br>Kommer och går... Fråga om vi har den idag.                 | <b>100</b> |
| <b>Tiramisu</b><br>"Pigga upp mig" på italienska - krämig och god.                 | <b>85</b>  |
| <b>Italiensk pistageglass</b><br>Den klassiska italienska desserten.               | <b>90</b>  |
| <b>Hemgjord glass</b><br>En kula hemgjord gräddglass med lite frukt.               | <b>80</b>  |
| <b>Cheesecake</b><br>Passionsfrukt, ostkräm, kex och mycket kärlek.                | <b>75</b>  |
| <b>Kladdkaka</b><br>Mycket choklad, lite skogsbär, lagom vispgrädde.               | <b>75</b>  |
| <b>Affogato</b><br>Enkel espresso på en kula hemgjord gräddglass.                  | <b>70</b>  |
| <b>Cannoli</b><br>Spröda rån som är fyllda med pistage-, choklad- eller citronkräm | <b>45</b>  |



## Kaffe

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Kaffe på maten</b><br>Monterivas mörkrostade bryggkaffe.    | <b>20</b> |
| <b>Enkel espresso</b><br>90% Arabica, 10% Robusta.             | <b>25</b> |
| <b>Dubbel espresso</b><br>Samma bönor, dubbel njutning.        | <b>35</b> |
| <b>Americano</b><br>Dubbel espresso med hett vatten.           | <b>40</b> |
| <b>Macchiato</b><br>Dubbel espresso med en skvätt mjölk.       | <b>40</b> |
| <b>Caffe con panna</b><br>Dubbel espresso med vispgrädde.      | <b>40</b> |
| <b>Cappuccino</b><br>Dubbel espresso med skummad mjölk.        | <b>40</b> |
| <b>Caffe latte</b><br>Dubbel espresso med varm mjölk.          | <b>45</b> |
| <b>Latte macchiato</b><br>Enkel espresso med ångspunnen mjölk. | <b>40</b> |



## Kaffedrinkar

|   |            |
|---|------------|
| <b>Irish coffee</b><br>Kaffe, Irländsk whisky, vispgrädde, farinsocker. | <b>140</b> |
| <b>Spanskt kaffe</b><br>Kaffe, Licor 43, vispgrädde, choklad.           | <b>140</b> |
| <b>GK</b><br>Kaffe, Grand marinier, Kahlua, vispgrädde, apelsinzest.    | <b>140</b> |
| <b>Calypso</b><br>Kaffe, mörk rom, Kahlua, vispgrädde, choklad.         | <b>140</b> |



### Får det lov att vara en avec?

Limoncello, Grappa, Rom, Cognac...  
Fråga gärna - vi har det mesta



## Te & choklad

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Te</b><br>Fråga oss om våra tesorter.                    | <b>35</b> |
| <b>Chai latte</b><br>Kryddigt te med varm mjölk.            | <b>45</b> |
| <b>Varm choklad</b><br>Äkta varm choklad med vispad grädde. | <b>45</b> |



## Viner



### Bubbel

- Casteller** – Spanien **100/450**  
Frisk, krispig och torr cava med tydlig citruskaraktär
- DUC De foix** – Spanien **500**  
Torr, elegant och lite rundare cava.  
Gröna äpple, päron, melon och persika.
- DUC De foix reserva** – Spanien **550**  
Classic torr "champagneliknande" cava.  
Mycket Chardonnay. Päron, äpple och persika.
- Pere Seda Brut** – Spanien **590**  
Ett unikt bubbelvin från Mallorca på  
Chardonnay och Parellada. Äpple, päron,  
persika och elegant brödighet.



### Rosé

- Salvador XII** – Spanien **95/390**  
Ljus och torr rosé på Verdejo med fin syra.  
Toner av jordgubbar, persika, melon och päron.
- DUC De foix** – 2021, Spanien **450**  
Len och härlig rosé med mycket Cabernet Sauvignon.  
Smak av jordgubbar och andra somriga bär.
- La Cattiva** – 2021, Italien **550**  
Lätt, friskt och läskande naturvin på Primitivo, från  
Puglia i södra Italien. Körsbär, apelsin, hallon och tranbär.
- Twenty Twelve pink** – 2023, Spanien **690**  
Ett fantastiskt rosévin från Mallorca.  
Callet, Manto Negro, Shiraz, Merlot och Cab. Sauv.  
Torr och fylligt med rödvinskaraktär, fullt med  
smak av röda bär.



### Vitt

- Salvador XII** – Spanien **95/390**  
Torr men ändå fruktig och frisk Verdejo.  
Toner av gröna äpple och grapefrukt.
- Junto va junto** – EKO, 2022 **490**  
Verdejo och Sauvignon Blanc.  
Torr, aromatisk och frisk smak.  
Inslag av päron, persika, krusbär och citron.
- Lyckeri** – 2023, Sverige **540**  
En riktig fullträff från Kullabergs vingård.  
Solaris, Sauvignier gris, Donauriesling och Muscaris.  
Nyanserad, fruktig smak med inslag av fat.
- SA ROTA** – 2020, Spanien **590**  
Ett lättdruckat och trevligt tapasvin från Mallorca
- Serra Oca, Branco** – 2019, Portugal **620**  
Läskande och lättdruckat naturvin med  
mycket apelsin, både i färg och smak.
- Serra Oca, Muscatel** – 2019, Portugal **620**  
Ett härligt naturvin på Muscatel från Lissabontrakten.  
Persika, lichee och rosor.
- Mollet** – 2022, Spanien **690**  
Ett "supervin" från Mallorca. Fylligt och fräscht  
på Chardonnay och Prensäl. Päron, ananas och  
citrus med en "smörig" chardonnay-finish.
- Twenty Twelve** – 2021, Spanien **690**  
Typisk Muscat i smaken med persika och aprikos  
samt lite jasmin och honung. En fin mix av Viognier,  
Muscatel, Prensäl från Mallorca.
- Oxygen (Magnum)** – 2019, Frankrike **1400**  
Sherry-aktigt naturvin från Loiredalen.  
Udda, men riktigt gott! Nötig, fräsch med behaglig  
beska och syra. Gjord på Menu Pineau och Romorantin.



## Röda viner

|   |                |  |            |
|---|----------------|--|------------|
| <b>Salvador XII</b> – Spanien<br>Enkel, lättdrucken Tempranillo, med väldigt lite tanniner.<br>Passar utmärkt till tapas, pizza och ett gott snack.                                     | <b>95/390</b>  | <b>Les Champauvins</b> – 2019, Frankrike<br>Ett eldigt vin från Côtes du Rhône, med hög syra och tanniner, balanserat av angenäm mörk doft och en aning sötma av mörka bär.  | <b>600</b> |
| <b>DUC De Foix</b> – 2015, Spanien<br>Fyllig men ändå lätt Cabernet Sauvignon från Penedès. Perfekt till lite chark och pizza.  | <b>110/450</b> | <b>Mont Ferrutx</b> – 2019, Spanien<br>Ett fylligt och något kraftigare vin. Syltig frukt av mörka bär med bra syra och gott om tanniner. Ett unikt vin gjort endast på druvsorter från Mallorca - Callet, Manto Negro och Fogoneu | <b>690</b> |
| <b>DUC De Foix</b> – 2016, Spanien<br>Rund, "mjuk" och välbalanserad Merlot från Penedès.<br>Lite rökig med toner av torkade örter.   | <b>110/450</b> | <b>Finca Biniagual</b> – 2020, Spanien<br>Ett fantastiskt vin från Mallorca. En blandning av Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon och den lokala druvan Manto Negro. Ren njutning.   | <b>690</b> |
| <b>Honoro Vera, Garnacha</b> – 2019, Spanien<br>Välbalanserad och lättdrucken men ändå lite kryddig Grenache från Aragon, med dofter av mineraler och blåbär.                           | <b>450</b>     | <b>Auriel</b> – 2020, Italien<br>Riktigt bra och gott EKO-vin! Lätt kropp, stor intensitet, bra längd. Grignolino och Barbera från kullarna runt Monferrato i Piemonte.  | <b>750</b> |
| <b>Mas de Gourgonnier</b> – 2019, Frankrike<br>Ekovin från Provence. Kryddigt, bärigt viss strävhet och lite syra.  | <b>550</b>     |  |            |
| <b>Les Part des Biches</b> – 2020, Frankrike<br>Fantastiskt vin på 100% Malbec från Cahors (Haut-Pays).<br>Kryddig mörk frukt, tobak, vanilj och mint.<br>Bitiga tanniner och bra syra. | <b>550</b>     |  |            |
| <b>Charivari</b> – 2021, Frankrike<br>Mjukt och ljusst naturvin från Côtes du Roussillon (Languedoc).<br>Mogna skogsbär och lite anis. Inte dumt alls.                                  | <b>600</b>     |  |            |



## Mixa hur du vill, ät tills det tar stopp.

### Veckans lunch 135

Inkl. måltidsdryck, liten kaka och kaffe på maten. Njut på plats eller beställ som take-away.

💡 Barn upp till 11 år äter för 90 kr.

### **B.Y.O.B** 🕒 Måndag - Tisdag.

Nygrillade burgare med många smarriga tillbehör. Bygg just din drömburgare & prova nya varianter.

### **Pizzatime** 🕒 Onsdag - Fredag.

Njut av en ändlös ström av nygräddad napolitansk pizza. Mixa hur du vill, ät tills det tar stopp.



## Spring i benen?

Välkommen in och njut av maten i vår mysiga inomhusträdgård eller vårt härliga utedäck.

Har du inte tid att stanna?  
Beställ som take-away på

**042 833 44**



## Nduja - va?

**Bresaola** • Italiensk charkuterivarva gjord på lufttorkat nötfinnanlår.

**Burrata** • Extra krämig mozzarella-liknande ost från södra Italien.

**Carciofo** • Kronärtskocka på italienska.

**Coppa** • Lufttorkad välmarmorerad fläskkarré från Italien.

**Cotto** • Italiensk kokt skinka. Cotto är den mest populära skinkan i Italien.

**Fior di latte** • Krämig och mild mozzarella från Italien gjord av komjölk.

**Funghi** • Svamp på italienska. I matlagning oftast olika sorter av champinjoner.

**Gorgonzola** • Smakrik italiensk grönmögelost gjord på komjölk.

**Grana padano** • Vällagrad italiensk hårdost gjord på komjölk.

**Melanzana** • Äggplanta eller Aubergine på italienska.

**Nduja** • Kryddstark, bredbar fläskkorv från södra Italien.

**Pancetta** • Italienskt rimmat och lufttorkat sidfläsk.

**Pecorino** • Italiensk hårdost gjord på fårmjölk.

**Porcini** • Karljohanssvamp från skogarna i Valtaro, Parma.

**Prosciutto** • Italienska ordet för skinka, men används i svenskan som beteckning för lufttorkad skinka, framför allt från Italien.

**Radicchio** • Endiver på italienska.

**Ricotta** • Italiensk färskost med mjuk konsistens gjord på mjölk och grädde.

**Salsiccia** • Kryddig italiensk färskorv gjord på fläskkött.

**Scamorza** • Rökt mozzarella från Puglia i södra Italien.

**Serrano** • Lufttorkad skinka från Spaniens bergsområde.

**Speck** • Rökt och lufttorkad italiensk skinka gjord på magert fläsk.