



MENY

 [@vinons_vardshus](https://www.instagram.com/vinons_vardshus)

 vinonsvardshus.se

**DRINKAR****Fläder Spritz - 99 kr**

Martini, Prosecco, Soda

Fiero Spritz - 99 kr

Martini Fiero, Prosecco, Soda, Apelsin

Pina Colada - 135 kr

Bacardi Carta Blanca, Kokossyrup, Ananasjuice, Limejuice

Mojito - 135 kr

Bacardi Carta Blanca, Mynta, Lime, Soda

Rabarber- och Jordgubbsmojito - 135 kr

Bacardi Carta Blanca, Rabarber, Jordgubbar, Mynta, Lime, Soda

Gin & Tonic - 135 kr

Bombay Sapphire Gin, Tonic, Citron

Rom & Cola - 135 kr

Bacardi Spiced, Cola, Lime

Tom Collins - 135 kr

Bombay Sapphire Gin, Citron, Sockerlag

Whiskey Sour - 135 kr

Whiskey, Citronjuice, Sockerlag, Bitters

Kaffe med Baileys - 140 kr

Nybryggt kaffe med Baileys

Irish Coffee - 140 kr

Irländsk whisky, råsocker, kaffe, grädde

**BUBBEL & ROSÉ**

Martini Prosecco - 85 kr

Cava - 85 kr

Husets Rosé - 85 kr

VITT

Umani Ronchi - 85/382 kr

Stoneleigh Riesling - 109/545 kr

Tommasi Adorato - 125/625 kr

RÖTT

Umani Ronchi - 85/382 kr

Pinot Noir - 109/545 kr

Tommasi Graticcio - 125/625 kr



ÖL & BREEZER

Vinölager (Fatöl 0,4 cl) - 85 kr

Kiosk IPA - 79 kr

Glutenfri Öl - 79kr

Bacardi Breezer - 79 kr

AVEC

Bacardi 8y - 85 kr

En mjuk, lagrad rom med inslag av choklad och nötter.

Aberfeldy 12y - 85 kr

En whisky som frestar med toner av honung.

Baileys - 85 kr

Behöver ingen presentation, men det går åt 200 miljoner liter mjölk varje år för att göra grädden.



FÖRRÄTT

Gös- och Räkbisque - 165 kr

En krämig soppa på gösbuljong med grädde, saffran och vitt vin, toppad med räkor, kräftstjärtar och ramlöksaioli. Serveras med nybakat bröd.

Najdalax - 145 kr

Rökt och gravad lax från Nygårds rökeri, med pepparrotvisp, syrad gurka, grillad citron och dill

Våffla med Kräftröra - 89 kr

Belgisk våffla toppad med en läcker röra på kräftstjärtar, crème fraiche, rödlök, ägg, gräslök och dill.

Våffla med Betor & Chevre - 89kr

Frasig våffla toppad med röd och gul beta, krämig chevre, honung och valnötter.

FISK

Fish & Chips - 225 kr

Spröd friterad torskrygg, remoulad, citron, ärtor, picklad rödlök och pommes.

Hjälmargös - 319 kr

Smörstekt gös, marinerade kräftstjärtar, rompärlor, fänkålsrudette, gräslökssås och dill. Serveras med färskpotatis.

Varmrökt Lax från Nygård Rökeri - 269 kr

Hovmästarkräm, krispig gurksallad, sparris, västerbottenflarn och smörslungad potatis.

**KÖTT****Smashburger - 189 kr**

180g nötkött från Kesnäs Gård på Vinön. Brioche, ramlökscreme, krispig sallad, cheddar, tomat, lök och pommes.

Kalvschnitzel - 225 kr

Ärtor, citron, kapris, sky och rostad persiljepotatis.

Skomakarlåda - 319 kr

Nötkött från Kesnäs Gård på Vinön, potatismos, sky, bacon, purjolök och vit tryffel.

VEGETARISKT**Halloumiburgare - 189 kr**

Brioche, ramlökscreme, krispig sallad, tomat, ärtskott, lök och pommes.

Sommarsallad - 169 kr

Betor, getost, valnötter, jungfrusallad, honung med tomat- och balsamvinegrette.



BARNMENY

Fish & Chips - 79 kr

Spröd friterad torskrygg, remoulad, citron, ärtor, picklad rödlök och pommes.

Pannkakor, Sylt & Grädde - 79 kr

En svensk klassiker

Burgare/Cheeseburger - 79 kr

80gr nöt, Brioche, hamburgerdressing, krispig sallad picklad gurka, (cheddarost) och pommes.

DESSERTER

Glass, Jordgubbar och Kola - 79 kr

Ljuvliga smaker i fin kombination

Triss i Choklad- 120 kr

En härlig kombination av ljus, mörk och vit choklad. Testa detta!

Mandeltårta - 85 kr

Lättvispad grädde och kokos.

Piggelin - 85 kr

Vår milkshake med smak av tuttifrutti och vanilj, toppad med vispad grädde och riven vit choklad.