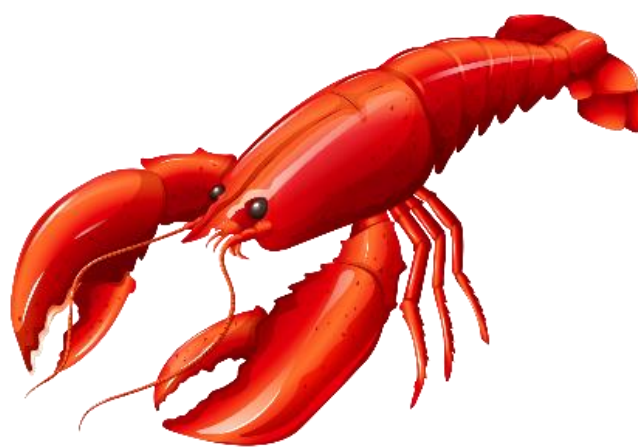


ADRIANS

RESTAURANG & BAR



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

VÅRMENY 2019

- 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 -

Adrians pikanta skaldjursröra på grillad vitlökskrutong. Serveras med citrondressing och örtolja. ○■ 99:-

Skummig Cognacspetsad hummercremesoppa. Serveras med handskalade räkor, sikrom och dill samt aioli och vitlökskrutong. ●■ 109:-

Grillade marinerade stora räkor och halstrad pilgrimsmussla täckt av varm skaldjursglaze. Därtill en sötsyrlig mango- och avokadosalsa. 109:-

Varm grönsparri i pesto på bädd av ruccolasallad och grillad zucchini. Därtill en mousse av oliver, torkad tomat, basilika, citron och olivolja. Serveras med en grillad vitlökskrutong. ●□ 89:-

PLOCK-MENY:

Ni som gästar oss för att i första hand avnjuta något från *dryckesmenyn* är lika välkomna som våra matgäster. Om ni vill äta något lättare tillsammans med drycken rekommenderar vi att ni väljer någon av våra förrätter/smårätter (se ovan).

Alternativt kan ni välja något från vår "plock-meny" nedan:

Pommes frites med aioli 45:-

Vitlökskrutong med aioli ● 45:-

Jordnötter 29:-

En näve färska oskalade ishavsräkor med citron, vitlökskrutong och aioli ● 99:-

Plocktallrik: Skaldjursröra, färska oskalade ishavsräkor, blåmusslor, lufttorkad skinka, krämost, oliver, vitlökskrutong, aioli. ●■ 149:-per person (beställs för minst två personer)*

* Eventuella avvikelser kan förekomma.

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

- HUVUDRÄTTER -

- Fisk och skaldjur -

Vitvinspocherade blåmusslor i terrin med vitlök, ingefära, chili och grädde. Därtill pommes frites och aioli. ◻ 189:-

Vår goda **pasta marinara** med grillad vitlöksmarinerad scampi, vinkokta blåmusslor, färska räkor och pocherad lax i delikat skaldjurskum. Serveras med parmesan och grillad krutong. ●■ 189:-

Grillad laxfilé med smörstekt grönsparis och basilikaskum toppad med hollandaise. Serveras med pressad potatis. ◻ 195:-

Adrians smörstekta rödtungafilé i nyvispad rieslings- och hummercrèmesås med svamp och handskalade räkor napperad med skaldjursvinägrett. Serveras med pressad potatis. ◻ 199:-

Sesampanerad gösfilé och grillade stora havsräkor i deliciöst kräftskum med smörstekt grönsparis och hummerdoftande risotto. ◻ 199:-

Kaptenens favorit. Grillad lax, smörstekt rödtunga, grillad hälleflundra, färska räkor, champinjoner och paprikarilette i varm skaldjursliaison. Serveras med pressad potatis. ◻ 219:-

Grillad duo av hälleflundra och stora gambas. Därtill smörpocherade vintergrönsaker och en svampemulsionssås. Serveras med pressad potatis. ●■ 265:-

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



I skaldjursfatet ingår*:

1/2 Hummer	1/2 Krabba
Blåmusslor	2 Ostron
Färska räkor	Grillade stora räkor
Tomattzatziki ■	Aioli
Hackad lök med rödvinsvinäger	Vitlökskrutong ◻
Citron	

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:-

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*

- Kött -

Inte bara fisk- och skaldjur på Adrians. Smaka på våra populära kötträtter!

Nattkokt boeuf bourguignon av rödvinsbräserad högrev med schalottenlök, vitlök och svamp i en mustig rödvinsås. Serveras med pommes frites och krutong. ●■ 189:-

En varsin fläsk- och oxfilémedaljong på spett med grillad tomat. Därtill två smakrika såser och pommes frites. ○□ 199:-

Grillad hjortsteak på bädd av lök- och baconristade skogssvampar. Därtill en deliciös vilt-demiglace toppad med smörvisp. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□ 225:-

Helstekt mörad oxfilé på bädd av ugnstekta glaserade rotgrönsaker och en pikant Cognacsås toppad med Café de Paris-smör. Serveras med vår goda potatisgratäng. ○□ 259:-

- Vegetariskt -

Krämig vegetarisk risotto toppad med ruccola, parmesan och ristad ostronskivling. □ 179:-
(Den krämiga risotton kan även fås som veganrätt).

Vegetarisk lasagne av bl. a tomatconcassé, aubergine och zucchini på örtmarinerad salladsbädd. ●■ 165:-

- DESSERTER -

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

Krämig kokospannacotta. Serveras med exotiska frukter och hembakad flarn. ●■ 95:-

Ljummen chokladkaka med smak av hasselnötskräm. Serveras med fyllt vaniljflarn samt friska bär och vaniljglass. ●■ 99:-

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

- EFTER MATEN -

Avsluta måltiden storstilat med en 4 cl. 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 glutenfri
■ Innehåller laktos och går inte att få laktosfri □ Innehåller laktos men går att få laktosfri