

À LA CARTE

FÖRDRINK / APÉRITIF

- 115:- **DRY MARTINI**
Tanqueray gin, Mancino torr vermouht, oliv
- 115:- **AIRMAIL**
Brugal blanco rom, lime, agave syrup, cava
- 125:- **BERGAMOT COLLINS**
Tanqueray gin, bergamottlikör, citron, apelsinbitters, tonic
- 125:- **UMESHU OLD FASHIONED**
Bulleit bourbon, jordgubb & umeshusyrup, nötbitters

ALKOHOLFRIA TÖRSTSLÄCKARE

/ NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 49:- **VISTAKULLES ÄPPELMUST**
Ofiltrerad
- 48:- **SUMMER LEMONADE**
Rabarber, citron, Pink grapefruktsoda

På något sätt sitter historien i väggarna på Storan. Och det är ju inte så konstigt egentligen – här har människor ätit, druckit, skrattat och skålat i över hundra år nu. På Storan har tusentals människor mötts för första gången – vissa för sista – och minst lika många unika minnen har skapats. Löften har infriats och hemligheter har utbytt. Kärlek har uppstått och hjärtan har krossats. Allt detta, mellan samma väggar, i över ett sekel.

FÖRRÄTT / STARTERS

- 139:- **VIT SPARRISSOPPA, RÖKIG SPARRIS, PERSILJEROTSKRÄM, PICKLAD SILVERLÖK, HYVLAD PARMESAN**
White asparagus soup, smokey asparagus, parsley cream, pickled white onion, grated parmesan cheese
VINFÖRSLAG:
2014 Anima Ekologiskt
Chenin Blanc. Paarl, Sydafrika
- 159:- **HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA, GRÄSLÖKS-MAJONNÄS, SYLTADE GRÖNA TOMATER FRÅN VARV TOMATODLING, RÖKT FLÄSKSIDA, FRITERAD SVÅL**
Grilled scallop, chives mayonnaise, pickled green tomatoes from the local area, smoked pork belly, deep-fried rind
ÖLFÖRSLAG:
Dugges Avenyn Ale, American Pale Ale
- 135:- **LÄTTRIMMAD LAX, AVOKADOSKUM, ROSTAD MANDEL, KORIANDER, ÄNGSSYRA**
Lightly cured salmon, avocado foam, roasted almond, coriander, sorrel
VINFÖRSLAG:
2015 Balassa Bom Boly
Furmint. Tokaji, Ungern
- 139:- **GRAVAD RENROSTBIFF, GRANSKOTT, RÄDISOR, INLAGDA KÖRSBÄR, ÄGGULA, RICOTTA FRÅN LÖTS GÅRDSMEJERI**
Cured roast beef of reindeer, spruce shoots, radishes, preserved cherries, egg yolk, ricotta cheese from the local area
VINFÖRSLAG:
2014 Prohibition
Zinfandel. Kalifornien, USA

Allergisk mot något? Vänligen säg till serveringspersonalen

KLASSIKER

/ ALWAYS ON THE MENU

189:- **RÄKSMÖRGÅS - BRÖD, RÄKOR, DILLMAJONNÄS, ÄGG**
Shrimp sandwich – bread, shrimps, dill mayonnaise, egg
VINFÖRSLAG:
2015 Domäne Gobelsburg
Zweigelt. *Niederösterreich, Österrike*

189:- **CAESARSALLAD - KYCKLING, BACON, GRANA PADANOOST, KRUTONGER**
Caesar salad – Chicken, bacon, Grana Padano cheese, croutons
VINFÖRSLAG:
2015 Cassiopea Bolgheri.
Merlot, Cabernet Franc.
Toscana, Italien

189:- **STORANS HAMBURGARE MED POMMES OCH AIOLI**
Homemade burger with fries and aioli
VINFÖRSLAG:
2015 Alpha Zeta Valpolicella
Ripasso Superiore
Corvina Veronese, Rondinella.
Veneto, Italien

269:- **SKOMAKARLÅDA - OXFILÉ, BACON, STEKLÖK, RÖDVINS-SKY, POTATISPURÉ**
Skomakarlåda - Fillet of beef, bacon, onion, red wine jus, potato purée
VINFÖRSLAG:
2014 Zardo
Cabernet Sauvignon, Carmenere.
Maipo Valley, Chile

VARMRÄTT

/ MAIN COURSES

269:- **MANDELBAKAD BLOMKÅL, SKUMMAD BLOMKÅLSMJÖLK, RÅHYVLAD PORTABELLO FRÅN ÖSTGÖTASVAMP, SVAMPKRÄM, RIVEN FETAOST FRÅN LÖTS GÅRDSMEJERI, SOJAGRYN, SYRAD PORTABELLO**
Baked cauliflower with almond, foamed cauliflower milk, grated portabello mushroom from the local area, mushroom cream, grated feta cheese sourced locally, soy grits, pickled portabello

VINFÖRSLAG:
2013 Da Vinci Chianti Riserva Sangiovese
Merlot. *Chianti, Italien*

285:- **HÄLLSTEKT KYCKLINGBRÖST FRÅN HAGBY GÅRD, MOUSSELINE PÅ LÅR, GRÄDDSKY, SVARTAVINBÄRSGELÉ, BROCCOLIKRÄM, RÅRAKA, KÖRVEL**
Pan-fried chicken from the local area, chicken mousseline, cream jus, broccoli crème, potato pancake, chervil

VINFÖRSLAG:
2014 Fraser Gallop
Cabernet Sauvignon, Merlot. *Margret River, Australien*

319:- **SMÖRSTEKT ABBORRE, KRONÄRTSKOCKA, MORÖTTER, VEDRÖKT FLÄKSIDA, OSTRONVELOUTÉ**
Buttered perch, artichoke, carrots, wood smoked pork belly, oyster velouté

VINFÖRSLAG:
2015 Felino
Chardonnay. *Mendoza, Argentina*

299:- **ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA, GRÄDDSTUVADE CHAMPINJONER FRÅN ÖSTGÖTASVAMP, FRITERADE CHAMPINJONER, GRILLAD ROMANSALLAD, SALT INLAGD FÄRSKLÖK, BRYNT PANKOSTRÖ, RIVEN HEJTORP FRÅN HEJTORPS GÅRDSMEJERI**
Steamed halibut, creamed mushrooms from the local area, deep-fried mushrooms, grilled romain lettuce, salted poached onion, browned panko sprinkle, grated goat's cheese from the local area

VINFÖRSLAG:
2015 Gagliasso Barbera d'Alba
Barbera. *Piemonte, Italien*

299:- **MARINERAD LAMMYTTERFILÉ, SMÖRBAKAD PÄRLLÖK, ROSTAD VITLÖKSKY, PICKLAD ENDIVE, GRÖNA ÄRTOR OCH ROTSELLERIKRÄM, DRAGONLJA, RIVEN FERMENTERAD VITLÖK**
Marinated fillet of lamb, butter baked pearl onion, roasted garlic jus, pickled endive, green peas and celeriac cream, tarragon oil, grated and fermented garlic

VINFÖRSLAG:
2014 Rive il Cascione DOCG
Barbera. *Piemonte, Italien*

VIN / WINES

CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE VIN

NV DIEBOLT-VALLOIS TRADITION Torr med frisk syra. Toner av citron och gröna äpplen	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	CHAMPAGNE, FRANKRIKE	125 / 750:-
NV MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL Torr och elegant. Inslag av gula äpplen, blodapelsin och kex	PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	CHAMPAGNE, FRANKRIKE	135 / 890:-
NV JAUME SERRA BRUT NATURE CAVA Torr, frisk, gröna äpplen	MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO	PENEDÈS, SPANIEN	72 / 435:-
NV RAVENTÓS DE NIT CAVA ROSÉ Nyanserad, elegant doft med inslag av mineral, nötter, röd citrus och smultron	MACABEO, XAREL-LO, PARELLADA, MONSTRATELL	PENEDÈS, SPANIEN	- / 425:-

KRISPIGA VITA VINER

2015 GOBELSBURG LÖSTERRASSEN Torr och friskt med aningen oljig textur. Inslag av päron, nektariner, vingummi och kryddpeppar	GRÜNER VELTLINER	KAMPTAL, ÖSTERRIKE	90 / 390:-
2015 PETIT CHABLIS WILLIAM FÈVRE Krispigt torrt med frisk syra, mineraltoner, inslag av citrus och vita blommor	CHARDONNAY	CHABLIS, FRANKRIKE	120 / 530:-
2014 CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS WILLIAM FÈVRE Elegant och smakrikt. Torrt med inslag av citrus, vita blommor, äpplen och mineral. Lång eftersmak	CHARDONNAY	CHABLIS, FRANKRIKE.	- / 755:-

AROMATISKA VITA VINER

2016 WACHAU SELECTION Fruktigt med frisk syra. Inslag av persika, aprikos, citron och grapefrukt	RIESLING	WACHAU, ÖSTERRIKE	90 / 390:-
2015 BALASSA BOM BOLY. Mineraldriven och fruktig. Inslag av persika, fläderblom, päron, gula äpplen och en viss rökighet	FURMINT	TOKAJI, UNGERN	125 / 550:-
2015 MUD HOUSE Nyanserad med frisk syra. Inslag av krusbär, kiwi, lime och nässlor	SAUVIGNON BLANC	MARLBOROUGH, NYA ZEELAND	- / 560:-
2014 ANIMA EKOLOGISKT Fruktigt och välbalanserat vin med inslag av exotisk frukt, honung och mineral	CHENIN BLANC	PAARL, SYDAFRIKA	120 / 530:-
2014 SANCERRE LES CHARMES Elegant och nyanserat, inslag av mineral, gröna äpplen, krusbär och färska örter	SAUVIGNON BLANC	SANCERRE, FRANKRIKE	- / 630:-

VITA VINER MED MOGEN FRUKT OCH EKFASTINSLAG

2015 BOUCHARD LA VIGNÉE Torr med frisk syra. Inslag av mogen citrus och äpplen med en liten kryddighet från fatlagring	CHARDONNAY	BOURGOGNE, FRANKRIKE	110 / 490:-
2015 FELINO Torr och balanserad. Inslag av tropisk frukt, citrus och fat	CHARDONNAY	MENDOZA, ARGENTINA	115 / 505:-
2015 CROZES HERMITAGE LES JALETS BLANC Elegant och aromatiskt. Inslag av mandel, honungsmelon & blommor. Torrt, friskt och mineraldrivet med lätt rostade toner	MARSANNE	RHÔNE, FRANKRIKE	- / 530:-

VIN / WINES

ROSÉ VINER

2015 LES DAUPHINS EKOLOGISK Torr med frisk syra. Elegant smak med inslag av röda bär, hallon, blodgrapefrukt och örter	GRENACHE, SYRAH, CINSULT	RHÔNE, FRANKRIKE	85 / 405:-
2015 DOMÄNE GOBELSBURG Fruktig och elegant. Med inslag av smultron, mineral, körsbär och jordgubbar	ZWEIGELT	NIEDERÖSTERRIECH, ÖSTERRIKE	95 / 395:-
2015 CASSIOPEA BOLGHERI Fruktigt och bärigt med inslag av blodgrapefrukt och smultron	MERLOT, CABERNET FRANC	TOSCANA, ITALIEN	105 / 465:-
2015 MUD HOUSE Torr med frisk syra. Inslag av krusbär, hallon, jordgubbar och svartavinbärsblad	SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR	NELSON, NYA ZEELAND	- / 560:-
2015 DOMAINE ANDRÉ VATAN SANCERRE Elegant, lätt och ungdomlig. Bärig med aromatisk doft av röda bär och örter	PINOT NOIR	SANCERRE, FRANKRIKE	- / 680:-

LÄTTA BÄRIGA RÖDA VINER

2015 MUD HOUSE Ungdomligt och nyanserat med inslag av röda bär, kryddor och fat	PINOT NOIR	CENTRAL OTAGO, NYA ZEELAND	- / 560:-
2014 BOUCHARD LA VIGNÉE Elegant och välbalanserat med inslag av lingon, skogshallon och lakrits	PINOT NOIR	BOURGOGNE, FRANKRIKE	100 / 440:-
2014 GREYWACKE Elegant med frisk syra. Inslag av solmogna bär, jordgubbe, smultron och torkade örter	PINOT NOIR	MARLBOROUGH, NYA ZEELAND	- / 650:-

FYLLIGA OCH MEDEFYLLIGA RÖDA VINER MED EKFAKLAGRING

2015 ALPHA ZETA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE Kryddigt och fruktigt med balanserad fatkaraktär. Inslag av körsbär, rosmarin och mörk choklad	CORVINA VERONESE, RONDINELLA	VENETO, ITALIEN	105 / 465:-
2015 GAGLIASSO BARBERA D'ALBA Fruktigt med frisk syra. Inslag av röda körsbär, björnbär, salvia och örter	BARBERA	PIEMONTE, ITALIEN	115 / 505:-
2015 CAMINS DEL PRIORAT, MAGNUM 1500ML Stor smak av mogna bär, kola, lakrits och en angenämn kryddighet. Lång eftersmak med tydliga tanniner	GARNACHA, CABERNET SAUVIGNON CAGNIA, SYRAH, MERLOT	PRIORAT, SPANIEN	- / 1250:-
2014 PROHIBITION Medelfylligt vin med intensiv frukt. Inslag av mörka körsbär, plommon, kryddor och lakrits	ZINFANDEL	KALIFORNIEN, USA	90 / 390:-
2014 RIVE IL CASCIONE DOCG Fruktigt och kryddigt. Inslag av körsbär, björnbär, choklad, örter och fat	BARBERA	PIEMONTE, ITALIEN	110 / 490:-
2014 ZARDOZ Smakrikt och fruktigt vin med rostad fatkaraktär. Inslag av svarta vinbär, plommon, örter och choklad	CABERNET SAUVIGNON, CARMENERE	MAIPO VALLEY, CHILE	120 / 530:-
2014 FRASER GALLOP Kraftigt och kryddigt. Med inslag av körsbär, hallon, svarta vinbärsblad, granatäpple och vanilj	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT	MARGRET RIVER, AUSTRALIEN	125 / 550:-
2013 DA VINCI CHIANTI RISERVA Medelfylligt och kryddigt med balanserad strävhet och inslag av örter, körsbär och choklad	SANGIOVESE, MERLOT	CHIANTI, ITALIEN	120 / 530:-
2006 SASSI NERI FATTORIA LE TERRAZZE Elegant vin med mjuka tanniner. Inslag av mörka bär, körsbär, blommor och vanilj	MONTEPULCIANO	CONERO, ITALIEN	- / 950:-

ÖL / BEER

FATÖL 40CL

CARLSBERG EXPORT 63:-
SWE 5,0%

ERIKSBERG KARAKTÄR 66:-
SWE 5,4%

BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE 78:-
USA 6,9%

+ **THE VISITORS TAP**
VARIERANDE - FRÅGA PERSONAL

FLASKÖL

CARLSBERG HOF ORGANIC 61:-
DEN 4,2% 33CL

KRONENBOURG 1664 BLANC 72:-
FRA 5,0% 33CL

SPATEN MÜNCHNER HELL 92:-
GER 5,2% 50CL

COPPERSMITH'S KNIGHTS IPA 82:-
SWE 6,4% 33CL

DUGGES AVENYN AMERICAN PALE ALE 76:-
SWE 5,0% 33CL

GUINNESS EXTRA STOUT 72:-
IRL 5,0% 33CL

NCB FRIDENS ALE 79:-
SWE 7,1% 33CL

SNAPS

PRIS PER CL

AALBORG JUBILAEUMS AKVAVIT 20:-

BÄSKA DROPPAR 20:-

SKÅNE AKVAVIT 20:-

HALLANDS FLÄDER 20:-

OP ANDERSSON 20:-

HERRGÅRDS AQUAVIT 20:-

CIDER

SOMERSBY PEAR CIDER 64:-
SWE 4,5% 33CL

GALIPETTE CIDRE BRUT 76:-
FRA 4,5% 33CL

ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOLIC

MOUSSERANDE

BILLABONG SPARKLING 59 / 189:-
CHARDONNAY. AUSTRALIEN
Ananas, mango, citrus

VITT VIN

BARRELS & DRUMS 59 / 189:-
CHARDONNAY. TYSKLAND
Citrus, persika, mineral

RÖTT VIN

BARRELS & DRUMS 59 / 189:-
MERLOT. TYSKLAND
Medelfylligt, röda bär, örter

ÖL

CARLSBERG NON ALCOHOLIC 39:-

ERIKSBERG HOVMÄSTARLAGER 39:-

CIDER

SOMERSBY APPLE 39:-

LÄSK, MIXERS, VATTEN

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, ZINGO 28:-

JUICE 28:-

STILL SPARKLING 37,5 CL 25:-

STILL SPARKLING 75 CL 32:-

THREE CENTS MIXERS: 32:-

TONIC, AEGAN TONIC, GINGER BEER, SODA