

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 ÄPELMUST**
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, RAMSLÖKS-MAJONNÄS, SYLTADE GRÖNA TOMATER FRÅN VARV TOMATODLING, RÖKT FLÄSKSIDA, FRITERAD SVÅL**
Grilled scallop, ramson mayonnaise, pickled green tomatoes from the local area, smoked pork belly, deep-fried rind
ÖLFÖRSLAG:
Dugges Avenyn Ale, American Pale Ale
- 135:- **CONFITERAD RÖDING, RÖKT RÖDING-MAJONNÄS, SOTAD PURJOLÖK, SALTGURKA, FRITERAT SKINN**
Confit of char, smoked char mayonnaise, blackened leek, pickled gherkin, deep-fried char skin
VINFÖRSLAG:
2015 **Crozes Hermitage Les Jalets Blanc**
Marsanne. *Rhône, Frankrike*
- 139:- **GRAVAD RENROSTBIFF, GRANSKOTT, RÄDISOR, PICKLADE JORDGUBBAR, ÄGGULA, RICOTTA FRÅN LÖTS GÅRDSMEJERI**
Cured roast beef of reindeer, spruce shoots, radishes, pickled strawberries, 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:
2016 Wachau Selection
Riesling. *Wachau, Österrike*

189:- **CAESARSALLAD - KYCKLING, BACON, GRANA PADANOOST, KRUTONGER**
Caesar salad – Chicken, bacon, Grana Padano cheese, croutons
VINFÖRSLAG:
2015 Poggio del Sasso
Vermentino. *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 - SVENSK OXFILÉ, BACON, STEKLÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ**
Skomakarlåda - Swedish 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:
2011 Chianti Classico Riserva Beni Dulio
Sangiovese. *Chianti, Italien*

299:- **ÅNGAD HÄLLEFLUNDRAN, DILL OCH VASSLEPURÉ, SÖTSYRLIG GURKA, BRYNT SOJAVINÄGRETT, SOCKERÄRTOR, ZUCCHINI, LÖJROMS VELOUTÉ**
Steamed halibut, dill and whey purée, sweet-sour cucumber, browned soy vinaigrette, sweet peas, zucchini, vendace roe velouté

VINFÖRSLAG:
2015 Bouchard La Vignée
Chardonnay. *Bourgogne, Frankrike*

315:- **HALSTRAD TORSKRYGG, BRYNT CHORIZOSMÖR, SALTROSTADE HASSELNÖTTER, CHAMPINJONER FRÅN ÖSTGÖTASVAMP, PICKLAD KÅLRABBI, FRITERAD TORTELLINI PÅ HUMMER, SMÖRAD HUMMER-BULJONG**
Grilled back of cod, browned chorizo butter, salt roasted hazelnuts, mushrooms from the local area, pickled kohlrabi, deep-fried lobster tortellini, buttered lobster broth

VINFÖRSLAG:
2015 Fraser Gallop Parterre
Chardonnay. *Margaret River, Australien*

289:- **LÄTTRÖKT ANKBRÖST, CITRONSKY, PERSILJEROTSTERRIN, INKOKT MOROT, PICKLAD SILVERLÖK, TAPIOCAFLARN**
Lightly smoked duck breast, lemon jus, parsley root terrine, pickled purple carrot, pickled white onion, tapioca tuile

VINFÖRSLAG:
2015 Dopff & Irion Cuvée René Dopff
Gewurztraminer. *Alsace, Frankrike*

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 DOPFF & IRION CUVÉE RENÉ DOPFF Balanserat, mjukt och druvtypiskt med inslag av citrus, mango, litchie, ros och peppar. Lång eftersmak | GEWURZTRAMINER | ALSACE, FRANKRIKE | 120 / 530:- |
| 2015 POGGIO DEL SASSO Torr och ungdomligt. Fruktigt med inslag av äpple, grapefrukt och mineral | VERMENTINO | TOSCANA, ITALIEN | 100 / 440:- |
| 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:- |
| 2012 STAG'S LEAP AVETA Torr och fruktigt med hög syra. Inslag av guava, söt mandarin, päron och mineral | SAUVIGNON BLANC | NAPA VALLEY, USA | - / 670:- |

VITA VINER MED MOGEN FRUKT OCH EKFASTINSLAG

| | | | |
|---|-------------------|----------------------------|-------------|
| 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 | 120 / 530:- |
| 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 FRASER GALLOP PARTERRE Fylligt och mineraldrivet vin med inslag av mogna citrusfrukter och vanilj. Väl integrerade och krämiga fattoner | CHARDONNAY | MARGARET RIVER, AUSTRALIEN | 120 / 530:- |

VIN / WINES

ROSÉ VINER

| | | | |
|--|------------------------------------|-----------------------------|------------|
| 2015 TERRE DI MONTEFORTE ROSATO Fruktigt med inslag av röda körsbär, jordgubbar och örter | PINOT GRIGIO | VENETO, ITALIEN. | 75 / 330:- |
| 2015 DOMÄNE GOBELSBURG Fruktigt och elegant. Med inslag av smultron, mineral, körsbär och jordgubbar | ZWEIGELT | NIEDERÖSTERRIECH, ÖSTERRIKE | 95 / 395:- |
| 2015 LES DAUPHINS EKOLOGISK Torr med frisk syra. Elegant smak med inslag av röda bär, hallon, blodgrapefrukt och örter | GRENACHE, SYRAH, CINSAULT | RHÔNE, FRANKRIKE | 85 / 405:- |
| 2015 MUD HOUSE Torr med frisk syra. Inslag av krusbär, hallon, jordgubbar och svartavinbärsblad | SAUVIGNON BLANC, PINOT NOIR | NELSON, NYA ZEELAND | - / 580:- |
| 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

| | | | |
|--|-------------------|----------------------------|-------------|
| 2014 BOUCHARD LA VIGNÉE Elegant och välbalanserat med inslag av lingon, skogshallon och lakrits | PINOT NOIR | BOURGOGNE, FRANKRIKE | 100 / 440:- |
| 2015 MUD HOUSE Ungdomligt och nyanserat med inslag av röda bär, kryddor och fat | PINOT NOIR | CENTRAL OTAGO, NYA ZEELAND | 120 / 530:- |
| 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 EKFATSLAGRING

| | | | |
|---|---|---------------------|-------------|
| 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 RIVE IL CASCIONE DOCG Fruktigt och kryddigt. Inslag av körsbär, björnbär, choklad, örter och fat | BARBERA | PIEMONTE, ITALIEN | 110 / 490:- |
| 2014 PROHIBITION Medelfylligt vin med intensiv frukt. Inslag av mörka körsbär, plommon, kryddor och lakrits | ZINFANDEL | KALIFORNIEN, USA | 90 / 390:- |
| 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:- |
| 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:- |
| 2011 CHIANTI CLASSICO RISERVA BENI DUILIO Mustigt, smakrikt och fylligt med inslag av körsbär, plommon, björnbär och mörk choklad | SANGIOVESE | CHIANTI, ITALIEN | 120 / 530:- |
| 2011 CHÂTEAU MONTUS ALAIN BRUMONT Kraftfullt och intensivt vin med stor kropp och tydliga tanniner. Inslag av mörka bär, körsbär, lakrits och svartpeppar | TANNAT, CABERNET SAUVIGNON | MADIRAN, FRANKRIKE | - / 795:- |

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