



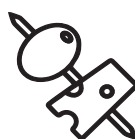
Välkomstdrink

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



Snacks till drinken

Spanska mandlar Valenciamandlar, lätt friterade och saltade.	40
Oliver Olika oliver beroende på tillgång.	40
Maíz Knapriga, salta majskorn.	40
Chips Olika sorter.	40



Smårätter

Charkbricka Ett axplock av våra italienska och spanska charkuterier.	140	Liten italiensk sallad 🌿 Gröna blad, quinoa, kronärtskocka, saltorkade tomater, oliver, vinägrett.	80
3 skålar med småplock 🌿 Marinerad fetaost, oliver och saltorkade tomater.	120	Patatas Bravas 🌿 🍷 Frasig klyftpotatis, vår egna picklade chilimajo.	80
Bresaola al limone Lufttorkad oxinnanlår, citronkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.	130	Carciofo Fritto 🌿 Friterad kronärtskocka, krämig citron- & parmesandipp.	80
Carpaccio Tunt skivad rå oxfilé, tryffelkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.	160	Vitlöksbröd 🌿 Nybakat i pizzaugnen med olivolja och örter.	90
Arancini Siciliansk risottoboll med fyllning serveras på tomatsås. Fråga efter dagens fyllning.	140	Focaccia med dipp 🌿 Hembakad focaccia, fetadipp.	80
Burrata, tomat, pesto 🌿 Burratina, marinerade körsbärstomater, pesto.	130	2 sorters olivolja 🌿 Två utvalda spanska olivoljor med olika karaktär. Serveras med hembakad focaccia.	80



Napolitansk pizza



För de minsta

Petite margherita ● 🍄 100

Tomatsås, fior di latte.

Petite vesuvio ● 120

Tomatsås, fior di latte, kokt skinka.

Lägg till ananas +20 kr.

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.

Cheesus ○ 🍄 190

Fior di latte, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilika, tryffelolja.

Parma & burrata ● 200

Tomatsås, fior di latte, saltorkade tomater, burrata, parmaskinka, basilika.

Speciale

Melanzane alla parmigiana ○ 160

Fior di latte, champinjoner körsbärstomater, grillad aubergine, grana padano, basilika.

Veggie ○ 🍄 170

Fior di latte, spenat, zucchini, saltorkade tomater, pinjenötter, ruccola.

Kongo ○ 🍄 170

Fior di latte, tryffelmascarpone, bakad kongopotatis, rosmarin, grana padano, basilika.

Napoli ● 180

Tomatsås, fior di latte, salami, saltorkade tomater, rödlök.

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.

Radicchio & coppa ○ 190

Endivkräm, rosensallat, gorgonzola, coppa, rädisskott.

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.

Gambero ● 210

Tomatsås, fior di latte, marinerade tigerräkor, körsbärstomater, pesto, basilika.



● 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, kronärtskockor, fetaost, granatäpple och örtvinägrett.	
Chèvre 	150
Romansallad, ruccola, rödbetor, valnötter, chèvre, 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

Dessertpizza Fråga efter dagens topping.	100
Tiramisu Klassisk, krämig och god.	85
Glass En kula hemgjord gräddglass, tropiska frukter, mynta.	80
Cheesecake Passionsfrukt.	75
Kladdkaka Mycket choklad, lite skogsbär, lagom vispgrädde.	75
Affogato Enkel espresso på en kula hemgjord gräddglass.	70



Kaffedrinkar

Irish coffee Kaffe, Irländsk whisky, vispgrädde, farinsocker.	140
Spanskt kaffe Kaffe, Licor 43, vispgrädde, choklad.	140
GK Kaffe, Grand marinier, Kahlua, vispgrädde, apelsinzest.	140
Calypso Kaffe, mörk rom, Kahlua, vispgrädde, choklad.	140



Får det lov att vara en avec?

Limoncello, Grappa, Rom, Cognac...

Fråga gärna - vi har det mesta



Kaffe

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



Te & choklad

Te Fråga oss om våra tesorter.	35
Chai latte Kryddigt te med varm mjölk.	45
Varm choklad Äkta varm choklad med vispad grädde.	45



Vatten, läsk & juice

Mineralvatten San Benedetto, kolsyrad	35/50
Italiensk EKO-läsk Lemonad, Apelsin, Blodapelsin, Grön mandarin, Chinotto	40
Fritz-Spritz EKO-läsk Apelsin, Rabarber	50
Läsk Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Sprite, Fanta apelsin, Fanta citron Zero	40
Ginger Beer Thomas Henry, Bundaberg	40/70
Äppelmust Englamust från Bjärebyggdens äppelmusteri	50
Juice Päron, Persika, Apelsin, Tranbär	40
Päronsaft, Lingonsaft, Mjölk	30



Snacks

40/skål

Spanska mandlar, oliver, maíz, chips



Fatöl

Carlsberg Export 5,0% Danmark Frisk smak med ren avslutning och stram bitterhet.	60/80
Staropramen 5,0% Tjekien Balanserad, fruktig smak med lättrostat bröd och frukt.	70/90
1664 Blanc 5,0% Frankrike Läskande frisk veteöl med toner av örter och citron.	70/90
Clara con Casera ca. 2,5% Även kallad Shandy. 50% ljus fatöl & 50% Sprite.	50
Clara con Limon ca. 2,5% Även kallad Radler. 50% ljus fatöl & 50% Fanta Lemon.	50
Brooklyn special effects 0,4% USA Alkoholfri humlad lager med ett behagligt bittert avslut.	40/50



Flasköl

San Miguel 5,4% Spanien Maltig smak med inslag av majs, knäckebröd och honung.	70
Miller Genuine Draft 4,7% USA Lättdrucken med inslag av ljust bröd, honung och citrus.	75
Damm Estrella 4,6% Spanien Fruktig smak med inslag av citrus, majs och örter.	80
1664 Blanc 5,0% Frankrike Läskande frisk veteöl med toner av örter och citron.	80
Moritz 4,7% Spanien Mjuk, medelfyllig, balanserad sötma, citrus och malt.	90
IPA Brooklyn Stonewall Inn 4,6% USA Friska toner av citrus och en ren och fräsch finish.	90
Glutenfri San Miguel 5,4% Spanien Maltig smak med inslag av majs, knäckebröd och honung.	90
Glutenfri Peroni 5,0% Italien Maltig smak med inslag av ljust bröd, honung och citrus.	90
Carlsberg 3,5% Danmark Ren och fyllig smak med relativt framträdande beska.	50
Carlsberg alkoholfri organic 0,5% Danmark Frisk smak med ren avslutning och stram bitterhet.	40
Carlsberg Hoppy Lager 0,0% Danmark Smakfull, uppfriskande, ljus välhumlad lager.	40



Cider

Cidraie 4,0% EKO Frankrike Torr fransk äppelcider	80
Somersby/Briska 4,5%, Sverige Päron, Sparkling secco, Lemon spritz, Sparkling Rosé.	70
Pomologik hantverkscider 0% Sverige Lätt kolsyrad, med nyanserad äppelsmak	65
Somersby 0%, Sverige Päron, Sparkling Spritz, Lemon spritz, Sparkling Rosé.	50



Viner



Bubbel

- Estrella de Oro** – Spanien **90/400**
Trevlig, lättsam cava med fina små bubblor.
Citrus, brödtoner, äpple, päron.
- Casteller** – Spanien **100/450**
Frisk, krispig och torr cava med tydlig citruskaraktär
- DUC De foix** – Spanien **500**
Elegant och lite rundare cava.
Gröna äpple, päron, melon 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 **110/450**
Len och härlig rosé med mycket Cabernet Sauvignon.
Smak av jordgubbar och andra somriga bär.
- Ville Haute** – 2022, Frankrike **120/500**
Fräsch och lättdrucken rosé på Grenache
från Pays d'Oc. Torr och lite fyllig med lagom
syra – perfekt sommarkänsla.
- 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 **120/490**
Verdejo och Sauvignon Blanc.
Torr, aromatisk och frisk smak.
Inslag av päron, persika, krusbär och citron.
- Lyckeri** – 2023, Sverige **130/540**
En riktigt 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

Salvador XII – Spanien Enkel, lättdrucken Tempranillo, med väldigt lite tanniner. Passar utmärkt till tapas, pizza och ett gott snack.	95/390	Charivari – 2021, Frankrike Mjukt och ljust naturvin från Côtes du Roussillon (Languedoc). Mogna skogsbär och lite anis. Inte dumt alls.	600
DUC De Foix – 2015, Spanien Fyllig men ändå lätt Cabernet Sauvignon från Penedès. Perfekt till lite chark och pizza.	110/450	Les Champauvins – 2019, Frankrike Ett eldigt vin från Côtes du Rhône, med hög syra och tanniner, balanserat av angenäm mörk doft och en aning sötma av mörka bär.	600
DUC De Foix – 2016, Spanien Rund, "mjuk" och välbalanserad Merlot från Penedès. Lite rökig med toner av torkade örter.	110/450	Barbera d'Alba Paulina – 2022, Italien Mörkröd italienare från Piemonte med toner av mörka bär. Lagom med tanniner ger en len och lång eftersmak. Jättegott!	650
Junto va junto – 2022, Spanien Tempranillo, Shiraz, Petit Verdot. Fruktig smak med inslag av körsbär, björnbär, mörk choklad, svarta vinbär och peppar. Välbalanserade tanniner, fin syra och ett djup i vinet som gör att det passar väl tillsammans med vår mat.	120/490	Mont Ferrutx – 2019, Spanien 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	690
Honoro Vera, Garnacha – 2019, Spanien Välbalanserad och lättdrucken men ändå lite kryddig Grenache från Aragon, med dofter av mineraler och blåbär.	450	Finca Biniagual – 2020, Spanien Ett fantastiskt vin från Mallorca. En blandning av Merlot, Shiraz, Cabernet Sauvignon och den lokala druvan Manto Negro. Ren njutning.	690
Mas de Gourgonnier – 2019, Frankrike Ekovin från Provence. Kryddigt, bärigt viss strävhet och lite syra.	550	Auriel – 2020, Italien Riktigt bra och gott EKO-vin! Lätt kropp, stor intensitet, bra längd. Grignolino och Barbera från kullarna runt Monferrato i Piemonte.	750
Les Part des Biches – 2020, Frankrike Fantastiskt vin på 100% Malbec från Cahors (Haut-Pays). Kryddig mörk frukt, tobak, vanilj och mint. Bitiga tanniner och bra syra.	550		
Amarone Alpha Zeta – 2021, Italien Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av romrussin, kakao, mörka körsbär, nötter, mogna jordgubbar, salvia och vanilj.	590		



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 12 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 charkuterivara 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 får mjölk.

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 • Rosensalatt. Lätt bitter sallad från endivfamiljen.

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

Salsiccia • Kryddig italiensk färskkorv 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.