



Välkomstdrink

Cava Casteller. Kallt, torrt och krispigt.	100
GT Gin och tonic. Välj själv mellan klassisk, fläder, pink grape eller fråga efter dagens smaker.	120
Sangria Rita Hantverkermässig sangria från Mallorca.	130
Tinto de verano Rödvin, blodapelsinläsk och frukt – som en söt, frisk, bubblig sangria.	80
White wine spritzer Blommigt torrt vitt vin, Sprite, citron.	80



Tapas

Pimientos de Padrón 🌿 Små spanska gröna paprikor, grillade med havssalt.	70
Patatas Bravas 🌿 🍷 Frasig klyftpotatis, vår egna picklade chilimajo.	80
Carciofo Fritto 🌿 Friterad kronärtskocka, krämig citron- & parmesandipp.	80
Halloumi Fries 🌿 Halloumistavar, krämig citron- & parmesandipp.	80
3 skålar med småplock 🌿 Marinerad fetaost, oliver och Scarmorza	120



Snacks till drinken

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



Smårätter onsdag - söndag

Vitlöksbröd 🌿 Nybakat i pizzaugnen med olivolja och örter.	90
Bresaola al limone Lufttorkad oxinnanlår, citronkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.	130
Burrata, tomat, pesto 🌿 Burratina, marinerade körsbärstomater, pesto.	130
Charkbricka Ett axplock av våra italienska och spanska charkuterier.	140
Arancini Siciliansk risottoboll med fyllning. Fråga efter dagens variant.	140
Carpaccio Tunt skivad rå oxfilé, tryffelkräm, grana padana pinjenötter och ruccola.	160



Vatten, läsk & juice

Mineralvatten San Benedetto, kolsyrad.	50
Italiensk EKO-läsk Lemonad, Apelsin, Blodapelsin, Grön mandarin, Chinotto.	45
Ginger Beer Bundaberg.	75
Pomologik hantverks cider Lätt kolsyrad, med nyanserad äppelsmak.	65
Äppelmust - ingefära & kanel Englamust från Bjärebyggdens äppelmusteri.	50
Läsk Cola, Cola Zero, Pepsi Max, Sprite, Fanta apelsin.	40
Juice Apelsin, Tranbär.	40
Päronsaft, Lingonsaft, Mjöl	30



Fatöl

San Miguel 4,5% Spanien, 30 cl Lätt maltig smak med liten beska och ton av humle.	70
Peroni 5,0% Italien, 40 cl Lätt brödig smak med citrus ton.	90
Bryggmästarens alkoholfria 0,5%, 40 cl Gyllengul med smak av torkad frukt och maltsötma.	50
Clara con Casera ca. 2,5%, 30 cl Även kallad Shandy. 50% ljus fatöl & 50% Sprite.	50
Clara con Limon ca. 2,5%, 30 cl Även kallad Radler. 50% ljus fatöl & 50% Fanta Lemon.	50



Flasköl

Miller Genuine Draft 4,7% USA Lätt drucken med inslag av ljus bröd, honung och citrus.	75
1664 Blanc 5,0% Frankrike Läskande frisk veteöl med toner av örter och citron.	80
IPA Brooklyn Stonewall Inn 4,6% USA Friska toner av citrus och en ren och fräsch finish.	90
IPA Brewdog Punk 5,4% Skottland Smakrik och nyanserad med påtaglig beska.	90
Staropramen 3,5% Tjeckien Balanserad, fruktig smak med lättrostad bröd och frukt.	60
Brooklyn Special Effects 0,4% USA Alkoholfri humlad lager med ett behagligt bittert avslut.	50
San Miguel Glutenfri 4,5% Spanien Lätt maltig smak med liten beska och ton av humle.	90



Snacks

40/skål

Spanska mandlar, oliver, chips



Cider

Cidraie 4,0% EKO Frankrike Torr fransk äppelcider.	80
Somersby 4,5%, Sverige Päron, Sparkling secco, Lemon spritz, Sparkling Rosé.	70
Somersby alkoholfri 0%, Sverige Päron, Sparkling Spritz, Lemon spritz, Sparkling Rosé.	50



Napolitansk pizza

onsdag - söndag

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.

Napoli ● 180
Tomatsås, fior di latte, salami, saltorkade tomater, rödlök.

Cheesus ○ 🍷 190
Fior di latte, grana padano, gorgonzola, scamorza, basilika, tryffelolja.

Parma & burrata ● 200
Tomatsås, fior di latte, saltorkade tomater, burrata, parmaskinka, basilika.



För de minsta

Petite margherita ● 🍷 100
Tomatsås, fior di latte.

Petite vesuvio ● 120
Tomatsås, fior di latte, kokt skinka.
Lägg till ananas +20 kr.

Speciale

Melanzane alla parmigiana ● 🍷 160
Tomatsås, fior di latte, champinjoner körsbärstomater, grillad aubergine, grana padano, basilika.

Kongo ○ 🍷 170
Fior di latte, tryffelmascarpone, bakad kongopotatis, rosmarin, grana padano, basilika.

Bresaola al limone ● 190
Tomatsås, fior di latte, bresaola, citronkräm, pinjenötter, rucicola, 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.

Burrata ● 🍷 200
Tomatsås, fior di latte, grana padano, pesto, burrata, tomatconfit, basilika, olivolja.

Carpaccio ● 210
Tomatsås, fior di latte, tunt skivad oxfilé, tryffelkräm, pinjenötter, rucicola, grana padano.



● 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, fetaost, kronärtskockor, kyckling, granatäpple och örtvinägrett.	
Chèvre 	150
Rosensallat, ruccola, rödbetor, valnötter, chèvre, pumpafrön, 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

Cannoli Spröda rån som är fyllda med pistage-, choklad- eller citronkräm	45
Affogato Enkel espresso på en kula hemgjord gräddglass.	70
Italiensk pistageglass Den klassiska italienska desserten.	80
Hemgjord glass En kula hemgjord gräddglass med lite frukt.	90
Cheesecake Passionsfrukt, ostkräm, kex och mycket kärlek.	75
Kladdkaka Mycket choklad, lite skogsbär, lagom vispgrädde.	75



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



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



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



Viner



Bubbel

- Casteller** – Spanien **100/450**
Frisk, krispig och torr cava med tydlig citruskaraktär
- DUC De foix** – Spanien **500**
Torr, elegant och lite rundare cava.
Gröna äpple, päron, melon och persika.
- DUC De foix reserva** – Spanien **550**
Classic torr "champagneliknande" cava.
Mycket Chardonnay. Päron, äpple 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 **450**
Len och härlig rosé med mycket Cabernet Sauvignon.
Smak av jordgubbar och andra somriga bär.
- 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 **490**
Verdejo och Sauvignon Blanc.
Torr, aromatisk och frisk smak.
Inslag av päron, persika, krusbär och citron.
- Lyckeri** – 2023, Sverige **540**
En riktig fullträff från Kullabergs vingård.
Solaris, Sauvignier gris, Donauriesling och Muscaris.
Nyanserad, fruktig smak med inslag av fat.
- SA ROTA** – 2020, Spanien **590**
Ett lättdrucktet och trevligt tapasvin från Mallorca
- Serra Oca, Branco** – 2019, Portugal **620**
Läskande och lättdrucktet 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	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 – 2015, Spanien Fyllig men ändå lätt Cabernet Sauvignon från Penedès. Perfekt till lite chark och pizza.	110/450	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
DUC De Foix – 2016, Spanien Rund, "mjuk" och välbalanserad Merlot från Penedès. Lite rökig med toner av torkade örter.	110/450	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
Honoro Vera, Garnacha – 2019, Spanien Välbalanserad och lättdrucken men ändå lite kryddig Grenache från Aragon, med dofter av mineraler och blåbär.	450	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
Mas de Gourgonnier – 2019, Frankrike Ekovin från Provence. Kryddigt, bärigt viss strävhet och lite syra.	550		
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		
Charivari – 2021, Frankrike Mjukt och ljusst naturvin från Côtes du Roussillon (Languedoc). Mogna skogsbär och lite anis. Inte dumt alls.	600		



Lunch 135

Vardagar 11.30 - 13.30

Inkl. måltidsdryck, liten kaka och kaffe på maten.

💡 Barn upp till 11 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.

Sallader 🕒 måndag - fredag.

Caesar-, Medelhavs- eller Chèvre-sallad. Njut på plats eller beställ som take-away.



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 • Endiver på italienska.

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.