

# THE MENU

# DINNER

## STARTERS - MAIN DISHES - DRINKS - DESSERTS

### Pre Dinner

Harvey Wallbanger	99 kr
P2	99 kr
Mojito	99 kr
El Caprin	99 kr
Sunset	99 kr
Vodka Cranberry	99 kr
Cosmopolitan	99 kr
Makhirinha	99 kr

## Välkomna!

Nu kan vi äntligen presentera vår nya meny, framtagen i samarbete med alla våra kollegor inom Classic Bowl.



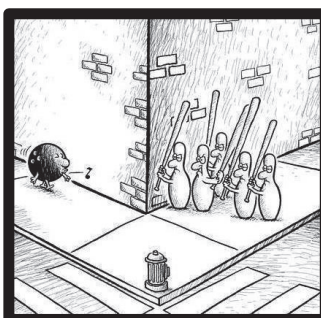
### Våra gästers favoriter

Smokey Burger	155 kr
Classic Bowl Bacon Cheese Burger	135 kr
Schnitzel	139 kr
BBQ Baby Back Ribs	249 kr
Cesar Sallad Extra (Kyckling & Bacon)	129 kr
Chili Salmon	169 kr
Chicken Wings	89 kr
Crispy Creamy Nachos	99 kr

### Bowling-dessert

När barnen har ätit färdigt är de välkomna att spela bowling i väntan på att ni föräldrar i lugn och ro avslutar er måltid.

Prata med personalen så hjälper de er.



### SPICY SNACKS

Vitlöksbröd	59 kr
Oliver	49 kr
Ölkorv	49 kr
Nacho Chips	49 kr
Nötter	29 kr
Cheese Poppers	59 kr
Lökringar	59 kr

### Starters

Toast Skagen	89 kr
Lyxig förrätt med frasigt bröd, räkor och sparris.	
Vintips: Kuentz Bas Riesling Tradition EKO	
Garlic Bread	59 kr
Frasigt vitlöksbröd med smält mozzarella & tzatziki	
Plocktallrik	119 kr
Oliver, poppers, nachochips & ölkorv	
Chicken Wings	89 kr
Lagom heta kycklingvingar med limestänkt rucola, rädisor & ranch style dip.	
Nacho chips	49 kr
Serveras med salsa & guacamol	



### Barnmeny

Pannkakor	59 kr
Med vaniljglass & sylt	
Hamburgare/Ostburgare	69 kr
100% Nötkött med dressing & pommes	
Chicken Nuggets	69 kr
Friterade nuggets, sallad & pommes	
Vaniljglass med chokladsås	39 kr

### Main Dishes

Schnitzel	139 kr
Rödvinås, aromsmör & pommes.	
Vintips: Truffle Hunter Barbera	
Tripple Pepper Sirloin	249 kr
250 gr Ryggbiff med friterad klyftpotatis & chilibearnaise	
Vintips: Barbera d'Alba "Egidio"	
Classic Bowl Strike Out, 2 pers	419 kr
Ryggbiff, marinerat kycklingbröst, kycklingvingar med friterad klyftpotatis, chilibearnaise, Örtidip & BBQ sås.	
Chili Salmon	169 kr
Chili & limeglaserad laxfilé med rostad mandelpotatis & mango chili dip.	
Vintips: Langhe Arneis "Sofia"	
Fläskmedaljonger	109 kr
Bearnaisesås, aromsmör & pommes.	
Vintips: Truffle Hunter Barbera	
BBQ Baby Back Ribs	249 kr
Glaserade kamben, majscolvar, creme freiche chipotle sauce, ginger cole slaw & friterad klyftpotatis	
Vintips: Barbera d'Alba "Egidio"	

### Tex Mex

Crispy Creamy Nachos	99 kr
Ostgratinerad Tacofärs med spröda nacho chips, salsa & guacamole	
Kyckling BBQ Fajitas	109 kr
Kycklingfilé med fajitabröd & tortillachips, guacamole & salsa.	

### Caesar Salad

Caesar Salad Original	99 kr
Romansallad, krutonger, caesardressing & hyvlad parmesan.	
Caesar Salad Extra	129 kr
Caesar Salad Original med kyckling, bacon rödlök & bifftomat	



### Hamburgers

Classic Bowl Burger	135 kr
Ost, bacon, dressing, cole slaw & sallad	
Smokey Burger	155 kr
Rökig burgare som serveras med ost, exklusiv cole slaw & sallad.	
Hangover Burger Burger	165 kr
Ost, bacon, bearnaise, bbq-sås & lökringar	
Salmon Burger (Lax)	165 kr
Ost, parmachips, bifftomat, rödlök & örtidip	
Chicken Burger (Kyckling)	165 kr
Ost, parmachips, bifftomat, rödlök & örtidip	

Serveras med country fries, cole slaw & saltgurka.

Alla nötburgare kan serveras som vegetarisk.

Nedan Hamburgare med bröd

Classic Bowl Burger	85 kr
Serveras med bröd, ost, bacon, dressing & sallad	

### Accessories

Dip	19 kr
Tzatziki, Västerbottendip, Örtidip, Cheddar dip, Pestodip, Aioli, Bearnaise	
Cole Slaw	19 kr
Country Fries (Pommes)	30 kr

# THE MENU DRINKS

# 03

# AT LAST

# 04

## White Wine

**Piemonte Chardonnay DOC 58 kr / 288 kr**  
"EKO"

Ett vin med blommiga dofter av akacia och hagtorn även persika och lite ananas samt fläder, mjuk smak. Passar perfekt till rätter med vitt kött och fiskrätter men även till mingel.

**Langhe Arneis "Sofia" DOC 74 kr / 370 kr**

Doft av vita blommor, kamomill, äpple, persika och hasselnöt. Har en fantastiskt hög och balanserad syra.

**Timorasso "Timian" DOC 566 kr**

Komplex doft av fruktiga parfymer som gröna äpplen, vita blommor, örter samt egenskaper av honung och hö. Smaken är varm och len.

## Sparkles

**Moscato d'Asti "EKO" 52 kr / 258 kr**

Doft av färska bär och blommiga nyanser, balanserad sötma med stöd av en bra syra.

**V.S.Q Ventuno Brut Rosé 58 kr / 288 kr**  
"EKO"

Körsbärsröd med doft och smak av jordgubbar och röda frukter och en touch av mandel. Trevlig som aperitif eller som aptitretare till rätter av ljust kött.

**V.S.Q Ventuno Brut Millesimato "EKO" 58 kr / 288 kr**

Gyllengul med doft av blomman akacia. Smaken är mjuk, elegant och fräsch med en touch av mandel. Trevlig som aperitif eller som aptitretare till rätter av ljust kött och fiskbaserade rätter.

## Ready to drink

**Äbro Rekorderlig Cider Päron 50 cl - 62 kr**

**Briska Cider 33 cl - 55 kr**

- Päron
- Fläder
- Golden
- Blåbär Hallon

## Red Wine

**Bosio Truffle Hunter DOCC 52 kr / 258 kr**

Doft med tydliga inslag av plommon och röda bär. Smaken är varm, trevlig och välbalanserad.

**Bosio d'Alba "Egidio" DOC 57 kr / 282 kr**

Doft & smak av körsbär, plommon och vanilj. Smaken är varm och trevligt balanserad.

**Langhe Nebbiolo DOC 74 kr / 370 kr**

En mjuk doft av violer, hallon och blåbär. Smaken är typiskt smidig, slät och fyllig med trevliga tanniner

**Valpolicella Ripasso Classico 94 kr / 468 kr**  
"Podera Bertarole" DOC

Doft & smak av körsbär och plommon med kryddiga toner av läder & peppar. Passar till rött kött, vilt, starkt smaksatt mat.

**Amarone della Valpolicella 995 kr**  
Classico "Terre di San Zeno" DOC

Smak av körsbär i brandy, vilda bär, lakrits och anis. En mycket behaglig smak med en intensiv ihållande eftersmak.



## Non Alcoholic

**Coca Cola, Coca Cola Light/Zero 20 kr**

**Sprite, Fanta 20 kr**

**Loka mineralvatten 20 kr**

**Mariestad alkoholfri öl 30 kr**

**Briska alkoholfri cider 35 kr**

**Alkoholfritt rött & vitt vin 40 kr**

## Rosé

**Bardolino Chiaretto 62 kr / 308 kr**  
Classico "EKO" DOC

Fuktig och bärig doft o smak med inslag av hallon, körsbär och örter. Passar mycket bra till fisk eller fågel.

**Langhe Rosato "Dolcevita" 74 kr / 370 kr**  
DOC

Mjuk smak av röda vinbär, hallon, nässlor och blodgrapefrukt. Passar perfekt till fisk eller som en aperitif.

## Draft Beer

**Norrlands Guld 58 kr**

**Heineken 62 kr**

**Krusovice 65 kr**

Våra Drafts serveras på 50cl glas

"Sveriges mest omtyckta Öl!"

Spendrups



## Bottled Beer

**Mariestads Export 50 cl - 65 kr**

**Mariestads Continental (Mellanöl) 33 cl - 52 kr**

**Äbro Brygmästaren Premium Gold 50 cl - 65 kr**

**Äbro Original 50 cl - 58 kr**

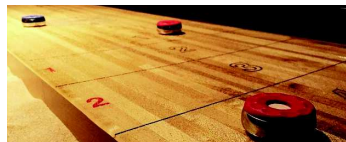
**Wisby Pils 33 cl - 53 kr**

**Wisby Sitting Bulldog IPA 33 cl - 58 kr**

**Wisby Sleepy Bulldog Pale Ale 33 cl - 56 kr**

**Wisby Kloster Ofilterrad 33 cl - 56 kr**

**Amstel 33 cl - 53 kr**



## Avec (per cl)

**BruichLaddich, the Classic Laddie, 29 kr**  
Single Malt

**Laphroaig QC, Single Malt 27 kr**

**Famouse Grouse, blended 20 kr**

**Braastad Cognac V.S.O.P 22 kr**

**Grönstedts Cognac V.S 20 kr**

**Contreau 21 kr**

**Drambuie 21 kr**

**Xanté 18 kr**

**Plantation Rum 22 kr**

**Baileys 16 kr**

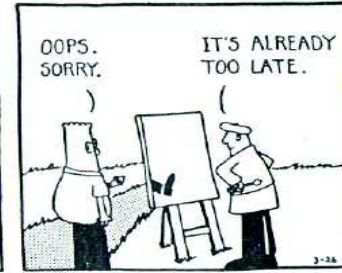
**Dooleys 16 kr**

**Anée Fine Calvados 20 kr**

## Special avec

**Gravity of Gambowl 4 yo, 58 kr**  
Single Malt

Egenproducerad hos Mackmyra, lagrad på ett "small barell" fat 30L bestående av "Sherry Oak" från Jack Daniels US med gavlar i ek från Visingsö.



## Dessert

**Mjuk Vaniljglass 54 kr**  
med chokladsås och bär.

**Classic Bowl Cheesecake 69 kr**  
Fruktig smak toppad med smarriga bär.

## Cheese

Taleggio, brieost, ädelost & kex

69 kr / person

Vintips: Barbera d'Alba "Egidio"



## Vi visar



## Coffee

**Kaffe 20 kr**

**Irish Coffee 72 kr**

**Kaffe Karlsson 72 kr**

**Hot Shot 59 kr**

