

VIN • DELI

MATMENY

Svårt att välja?

Vin O Deli komponerar en smaksäker trerättersmeny, kombinerad av mat och framtagna viner för att göra det enklare för dig att välja.

499:-

FÖRRÄTT

Välj en Chark- och Deli-bricka

SVENSK

Ädelost från Hillsands Getgård, Gammel Pär och Bockhornsklöver från Lakene Ostgård, Svensk Coppa, Fänkålssalami, Älgsalami från Hygns Vilt, svartvinbärsmarmelad, skorpor och grissini.

SPANSK

Manchego, La Peral, Spansk fårost med svart vitlök, Chorizo, Serrano Gran Reserva, Salchichón, aprikosmarmelad, skorpor och grissini.

ITALIENSK

Taleggio, Gorgonzola piccante, Parmigiano Reggiano, tryffelsalami, prosciuttoskinka, barolosalami, fikonmarmelad, skorpor och grissini.

VARMRÄTT

HÄLLEFLUNDRA

Serveras med olika sorters betor, smörstekt pepparrot, spenat, potatis & jordärtskockspuré, dill och citron. Serveras med vitvinsås.

OXFILÉ TOURNEDOS

Serveras med Tore Wretmans klassiska pepparsås, baconlindad sparris, orange morotspuré och rustic fries toppad med parmesan.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Med smak av vanilj, serveras med en spiral av mörk choklad och färska bär.

LYXGLASS

Gelato med smaker av vanilj, pistage och päron. Toppas med kolasås och grädde.

VINPAKET TILL MATEN 459:-

VINPAKET KÖTT

- CRÉMANT DE LOIRE BRUT
- REAL COMPAÑIA DE VINOS TEMPRANILLO
- SPINETTA MOSCATO BRISCO QUAGLIA

VINPAKET FISK

- CRÉMANT DE LOIRE BRUT
- MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO
- SPINETTA MOSCATO BRISCO QUAGLIA

7-RÄTTERS AVSMAKNINGSMENY 799:-

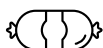
Vin O Deli's avsmakningsmeny är noggrant framtaget av våra köksmästare med smak, finess, balans och fantasi som ledord. Här erbjuds en upplevelse med medelhavskänsla i fokus. Från Spaniens fartfyllda kärna, till den Franska kusten och vidare förbi de pittoreska gårdarna i Italien tar vi er på en oförglömlig resa inom mat och dryck.

VINPAKET 599:-

Ett dryckespaket framtaget av vår sommelier för att komplettera och förhöja varje rätt i vår 7-rätters meny.

CHARK OCH DELI

Här hittar du ostar och charkuterier av högsta kvalitet från Spanien, Italien och Sverige.



SVENSK 199:-

Ädelost från Hillsands Getgård, Gammel Pär och Bockhornsklöver från Lakene Ostgård, Svensk Coppa, Fänkålssalami, Älgalami från Hygns Vilt, svartvinbärsmarmelad, skorpor och grissini.

SPANSK 199:-

Manchego, La Peral, Spansk fårost med svart vitlök, Chorizo, Serrano Gran Reserva, Salchichón, aprikosmarmelad, skorpor och grissini.

ITALIENSK 199:-

Taleggio, Gorgonzola piccante, Parmigiano Reggiano, tryffelsalami, prosciuttoskinka, barolosalami, fikonmarmelad, skorpor och grissini.

MIXAD 199:-

Vårt bästa sortiment från olika delar av hela världen.

TAPAS

Vi rekommenderar 3-4 rätter per person för att bygga en middag!



FRÅN NATUREN

NOCELLARA OLIVER 69:-

Husets marinerade gröna gourmetoliver från Sicilien.

VITLÖKSBRÖD 89:-

Färsk vitlök, persilja, mozzarella, auberginekräm, aioli och parmesan.

PATATAS BRAVAS 89:-

Krispigt gyllenstekt potatis serveras med bravasås på tomat och rökt paprika samt en aioli på rostad vitlök.

BAO BUN VEGANSK 119:-

Fylld med portobello, inlagd rödlök, körsbärtomat, mayo fuego och ruccola.

MINI PÄRONPIZZA 119:-

Tomatsås, mozzarella, päron, chèvre, valnötter och honung toppas med ruccola.

MINIBURRATA 109:-

Körsbärstomater, burrata, hemmagjord pesto, balsamicoreduction och basilikabladd.

BAKAD FETAOST 109:-

Serveras med kryddig tomatsås och italienskt lantbröd.

RUSTIC FRIES 99:-

Välj en sås till dina fries, alla våra såser går att beställa extra separat till dina rätter för 15:-/st

Aioli – Mayo Fuego – Tryffelmajjo – Dirtymajjo – Bearnaise



FRÅN DJUREN

CARPACCIO DI MANZO 119:-

Tunt skivad oxfilé, riven parmesan, tryffelsalt, olivolja, pinjenötter, krispig kapis och ruccola

PULLED PORK BAO BUN 115:-

Fylld med bakad fläskkarré, inlagd rödlök, körsbärstomat, mayo fuego och ruccola.

DUO PERFECTO 109:-

Gorgonzola med prosciutto crudo lindad honungsmelon, toppad med rostade valnötter, krämig balsamico, tomatmarmelad och ruccola.

MÄRGBEN 139:-

Ugnsrostad mörghen med chimichurri, inlagd rödlök och rostad bröd.

ESCARGOT 119:-

Sniglar i provensalskt smör med vitlök, persilja och örter, gratinerade till gyllene perfektion.

SMASHED MINIBURGARE 115:-

Högre, tryffelmajo, cheddar, bacon och pommes.

TARTAR 119:-

Oxfilé, krispig kapis, lök, rödbetor och en krämig äggula med dijon samt pepparrotskräm.

FOIE GRAS 129:-

Anklever med rostad lantbröd, tomatmarmelad, rödvinsglace och groddar.

MINI RACK 129:-

Lammrack med tryffelpuré, rödvinsky, krispig kapis och persilja.

WAGYU & CAVIAR 179:-

Lätt grillad A5 Japansk Wagyu på rostad lantbröd toppad med svart caviar.

TAPAS

Vi rekommenderar 3-4 rätter per person för att bygga en middag!



FRÅN HAVET

CALAMARI 109:-

Friterad bläckfisk serveras med citron och aioli.

LAXTARTAR 119:-

Sojamarinerade tapiokapärlor och picklad blomkål.

ROSTAD TOAST 119:-

Heta räkor, kräftstjärtar, ingefära, pepparrot, rödbetskräm och friterat rispapper.

PILGRIMSMUSSLA 129:-

Lättstekta pilgrimsmusslor med krämig champagnesås, sjögräs, krispigt bacon och örtolja.

VIT SPARRIS 129:-

(serveras under sommarsäsong)

Toppad med löjrom och hollandaisesås.

GRILLADE JÄTTERÄKOR 109:-

Scampi serveras med dirtymajo, citron, ruccola och parmesanchips.

GRATINERAD HALV HUMMER 189:-

Serveras med saffran och citronsås.
Toppad med dill och riven citron.

MINI LÖJROMSPIZZA 129:-

Crème fraîche, mozzarella, löjrom, rödlök, citron och dill.

HALSTRAD TONFISK 119:-

Serveras med exotisk salsa och citron.



FÄRSKA OSTRON 59:-/st

Tabasco, finhackad rödlök, citron och dill.

FRITERADE OSTRON 59:-/st

Exotisk hetta, citron, flingsalt och dill.

GRATINERADE OSTRON 79:-/st

Serveras på grovt salt med en exotisk hetta, citron toppad med dill.



CAVIAR PÅ SKED 149:-

CAVIAR DE NEUVIC 599:-

BLINI 1199:-

Östeuropeiska plättar med smetana, finhackad rödlök, torkad dill, kalix löjrom, signature caviar och citron.

**Förslag ostronpaket:
1 av varje sort
plus ett glas bubbel 299:-**

À LA CARTE

Vin O Deli's huvudrätter har inspiration från både Sverige och medelhavet.



GRILL

OXFILÉ TOURNEDOS 369:-

Serveras med Tore Wretmans klassiska pepparsås, baconlindad sparris, orange morotspuré och rustic fries toppad med parmesan.

MAGRET 369:-

Grillat ankbröst med potatispuré, karamelliserad apelsin, apelsinreduktion, bränd purjolök och blåbär.

Kan även serveras med rödvinsky.

ENTRECÔTE 399:-

Grillad entrecôte med rostad potatis à la Provençale. Med körsbärstomat, samt baconlindad grön sparris. Serveras med rödvinsky och bearnaise.

LAMMRACKS 399:-

Med tryffelpuré, rödvinsky, krispig kapris och persilja.

TOMAHAWK 1199:-

(Passar perfekt att dela på)

Med chimichurri, rödvinsglacé och pepparsås. Serveras med rustic fries & grillade grönsaker.

SURF AND TURF 599:-

Oxfile, gratinerad hummer, baconlindad sparris, pepparsås, saffranskräm, majs och citron. Serveras med rostad potatis à la Provençale.

FISK & SKALDJUR

MOULES FRITES 269:-

Blåmuslor, vitvin, grädde, chili, vitlök, persilja, rostat bröd och pommes med parmesan.

HÄLLEFLUNDRA 319:-

Serveras med olika sorters betor, smörstekt pepparrot, spenat, potatis & jordärtskockspuré, dill och citron. Serveras med vitvinsås.

BLÄCKFISK 299:-

Långkokt och lätt grillad bläckfisk serveras med potatispuré, örtolja, rökt paprika, grillad citron och nyplockade groddar.

À LA CARTE

Vin O Deli's huvudrätter har inspiration från både Sverige och medelhavet.



PASTA

OXFILÉPASTA 269:-

Ravioli fylld med Karl-Johan svamp i en krämig parmesan- och tryffelsås toppad med färsk tryffel.

FRUTTI DI MARE PASTA 269:-

Spaghetti med blåmusslor, vongolemusslor, scampi, räkor och kräftstjärtar i kryddig tomatsås, toppad med kruspersilja.

BURRATAPASTA 269:-

Handgjord färskpasta fylld med krämig burrata serveras i äggulaemulsion med saltorkad tomat och färsk persilja toppad med burrata och riven parmesan.

PARMESANPASTA 399:-

Serveras till bords ur ett parmesanhjul lamberat i Plantation XO rom toppad med pankopanerad kyckling och extra riven parmesan.

PIZZA

LÖJROMSPIZZA 239:-

Crème fraîche, mozzarella, löjrom, rödlök, citron och dill.

VEGAN

CHEFS PLANT STEAK 349:-

Växtbaserad biff med blomkålspuré på kokosmjölk, rustic fries och rödvinsky.



BARNMENY

Kycklingnuggets, pommes frites och bearnaisesås **89:-**

Minipizza med prosciutto och parmesanost **89:-**

Pannkakor med sylt och grädde **89:-**

Pasta Bolognese **89:-**