



Restaurang Kolmilan är en naturlig mötesplats i folklig miljö där inspiration, lekfullhet, mat och dryck möter besökaren.

Grönska, blommor, doft och hantverk är en viktig komponent då mycket produceras inför gäster. Traditionellt består rätterna av flera komponenter där grönsaker och såser skapar textur och smak efter årstid. Vi adderar rölig BBQ där kolgrill & vedugn är i centrum som matlagningsteknik.



NEW GENERATION OF SOCIAL EATING

Vi vill skapa en öppen medveten och modern miljö, långt ifrån det perfekta. Centralt för matgäster är miljön kombinerat med matlagning som följer våra årstider. Mat lagas med höga smaker, minglandes gäster möts från morgon till kväll med öppet köket som ger värme och känsla med hög närvaro från medarbetare!

MAT EFTER SÄSONG

Det lagas mat efter säsong och inspiration med noggrant valda råvaror som blandas till rätter för en bred målgrupp, gröna alternativ och framförallt med nya och tydliga smakbilder. Nakna råvaror, stora smakbilder som lagas med inslag av eld och rök –

Här möts vi ofta för att äta och umgås.



OMTANKE & NÄRING

Andelen animaliskt protein är mindre än traditionellt då rätterna generellt består av flera komponenter där grönsaker och såser skapar textur och smak. Vi söker oss till färre råvaror frambringade med mer omtanke och näring.

BUFFÉER

FRÅN GRILLEN SERVERAS I BUFFÉFORM

Gårdeskarré	395
Bogfilé	
Chiliminerade kycklinglår	
Flankstek	475
Rubbad lax	
Majskyckling	
Ryggibiff	575
Tigerräka	
Gödkalv	
Entrecote	695
Marulk	
Pärlhöna	
Havskräfta	895
Wagybiff	
Piggvar	

TILLBEHÖR

KAN VAR SÄSAM NEDAN OCH VARIERAR EFTER SÄSONG

- Tomatsallad med rödvinssvin-ägrett
- Rostad broccoli
- Rostad spetskål, citonette
- Bakad rödlök & tomat
- Bakad rödbeta, chevre, honung, mynta
- Grillade marineraade grön-saker
- Säsongens potatis
- Nybakat bröd

SÄSER

SÄSER VÄLJS UT EFTER VILKT PROTEIN

- Aioli – Pico de gallo – Chimichurri – Bearnaise – Rödvinssås – Orientalisk sås

LÄTTARE RÄTTER

PASSAR BRA ATT DELA 4-5 ST

CANAPÉER

VÄLJ 3 STYCKEN

- | | |
|--|---------------------------|
| Västerbottenpjä med sikrom | Serranoskinka med sparris |
| Skagernröra på rostad toast | Rökt lax med pepparrot |
| Svartpepparhalstrad tonfisk, sojabönor | Paprika med rostad svamp |
| Gubbröra på kavrings | |

MINGELBUFFÉER

Mozzarella/tomat, lufttorkad skinka, marineraade oliver, chilisalami filmjölkssyrad kycklinglår, räk & pepparrotsröra på toast

245

Svartpepparhalstrad tonfisk, pankopanerad tigerräga, löjromstoast soya/koriander biff, chiligrillad kycklinglår, marineraade oliver, Ostar

335

Mozzarella/tomat, friterad springroll, marineraade oliver, grillad haloumi vegetarisk dumpling, räk & pepparrotsröra på toast

245



SHARINGPLATES

PASSAR BRA ATT DELA 4-5 ST

STARTER

Tonfisk m koriandercrem�, Tunnskuren biff m soya & wasab	175
Tart� flamb�e m proscuttio, scampi pil pil med chili & vitlök	195
Lufttorkad skinka, chilisalami, coppa, oliver, picklad grönt, nybakt bröd	155

MAIN

G�rdeskarr� / Bogfil� / Chiliminerade kycklinglår	355
Flankstek / Rubbad lax / Majskyckling	435
Ryggbi� / Tigerr�ka / Gödkalv	525

DESSERT

Chokladtryffel / Hallon & bl�b�rspaj / Creme Brul�e�	165
--	-----

TILLBEHÖR

KAN VAR SÅSOM NEDAN OCH
VARIERAR EFTER SÄSONG

- Rostad spetskål, citonette
- Bakad r dlok & tomat
- Bakad rödbeta, chevre, honung, mynta
- Poatisgrat ng
- Nybakat bröd

S SER

S SER VÄLJS UT EFTER VILKET PROTEIN

Aioli – Limeaioli – Pico de gallo –
Chimichurri – BBQ – Bearnaise

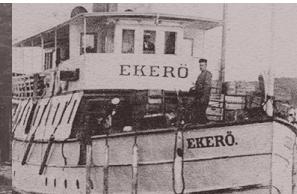
DRYCK

VÄLJ BLAND NEDAN DRYCKESPAKET:

1.	1 glas Cava fördrink 2 glas vin varmrätt	310
2.	1 glas Cava fördrink 1 glas vin f�rr�tt 2 glas vin varmrätt	410
3.	1 glas Cava fördrink 1 glas vin f�rr�tt 2 glas vin varmrätt Fri bar �l, vin*	950
4.	1 glas Cava fördrink 1 glas vin f�rr�tt 2 glas vin varmrätt Fri bar �l, vin, sprit*	1 200

* Fri bar 3 timmar.

(Husets viner, utvalda  l på flaskor och 2-komponentsdrycker)



VI ERBJUDER

- Vi anpassar menyer efter era önskemål.
- Grillbuffé lunchtid för större sällskap.
- Catering för önskad matupplevelse.
- Festvåning (Takterrassen) på plan 5 - från 25p. och upp till 140p.*
- Fullservice + lokalhyra fr. 8 000 kr
- Frukostsammankomster.
- Konferensarrangemang Hel / Halv- dag.

* Mindre grupper placeras i restaurangen på plan 1.

KONTAKT:

Jan Richter

jr@restaurangkolmilan.se / 070-798 03 98

RESTAURANG
KOLMILAN