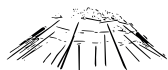


## SNACKS & APPETIZERS

KOMBINERA FLERA SOM SHARINGPLATES

<b>Räraka</b> med Kalix löjrom, citronsmetana & hackad lök	135:-
<b>Friterad blomkål</b> med kålsallad & limonette	95:-
<b>Scampitacos</b> med korianderdressing	135:-
<b>Jamón ibérico Pata negra</b>	155:-
<b>Pankofriterade tigerräkor</b> med mandarinsås	110:-



## KOLMILANS SPECIALITETER

FÖR SÄSONG

<b>Oxfile carpaccio</b> (mellanrätt) med honungdressing, ruccola, parmesan, pinjenötter	165:-
<b>Kolmilans högrevsburgare</b> med rostad lök, grillad bacon & mojo rojo	185:-
<b>Ugnsbakad blomkål</b> med rotselleripuré, brynt smör & friterad jordärtskocka	195:-
<b>Grillad hummersallad</b> (mellanrätt) med mojo rojo	225:-

## FÖR BARNEN

RÄTTER FÖR DE MINSTA

<b>Vegetarisk biff</b> med grön ärtpuré & mojo rojo	95:-
<b>Kycklingspett</b> med mild vitlöksås & pommes	95:-
<b>Fish and chips</b> med curryremoulad	95:-
<b>Köttfärssås</b> med pasta	95:-

## FÖRRÄTTER

<b>Flatbread pizza</b> med betor & chevrecréme	105:-
<b>Stekt pilgrimsmussla</b> med Granny Smith salsa & rostade valnötter	145:-
<b>Krämig hummersoppa</b> med toast stekt i hummersmör	155:-
<b>Gambas al pil pil</b> med persilja och lantbröd	125:-

## VARMRÄTTER

<b>Grillad gös</b> rostad palsternacka, Sandefjordsås & friterad morot	265:-
<b>Ugnsbakad torsk</b> med grön ärtpuré & musselskum	260:-
<b>Grillad kalventrécôte</b> med rösti & smörstekt hummer	315:-
<b>Kolgrillat lammspett</b> med flatbread, chimichurri rostade grönsaker och vitlöksyoghurt	265:-
<b>Stekt bönbiff</b> med friterad halloumi & vitlöksyoghurt	235:-

## DESSERTER

<b>Vedugnsbakad ananas</b> med kokossorbet, citronsås & mandelflam	95:-
<b>Bakad lemonsake</b> med vaniljglass	85:-
<b>Vedugnsbakad banan</b> med karamellglass & maräng	85:-
<b>Chokladtryffel</b> med flingsalt	45:-
<b>Mini crème brûlée</b>	45:-

