



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 rökig 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
Bogfilé
Chilimarinerade kycklinglår

395:-

Flankstek
Rubbad lax
Majskyckling

475:-

Ryggbiff
Tigerräka
Gödkalv

575:-

Entrecote
Marulk
Pärlothåna

695:-

Havskräfta
Wagybiff
Piggyar

895:-

TILLBEHÖR

KAN VAR SÅSOM NEDAN OCH
VARIERAR EFTER SÄSONG

- Tomatsallad med rödvinvin-ägrett
- Rostad broccoli
- Rostad spetskål, citronette
- Bakad rödlök & tomat
- Bakad rödbeta, chevre, honung, mynta
- Grillade marinerade grönsaker
- Säsongsens potatis
- Nybakat bröd

SÄSER

SÄSER VÄLJS UT EFTER VILKET PROTEIN

Aioli – Pico de gallo – Chimichurri
– Bearnaises – Rödvinssås –
Orientalisk sås

LÄTTARE RÄTTER

PASSAR BRA ATT DELA 4-5 ST

CANAPÉER

VÄLJ 3 STYCKEN

Västerbottenpaj med sikrom
Skagernröra på rostad toast
Svartpepparhalstrad tonfisk, sojabönor
Gubbröra på kavring

Serranoskinka med sparris
Rökt lax med pepparrot
Paprika med rostad svamp

MINGELBUFFÉER

Mozzarella/tomat, lufttorkad skinka, marinerade oliver, chilisalami
filmjölksryd kycklinglår, räk & pepparrotströra på toast

245:-

Svartpepparhalstrad tonfisk, pankopanerad tigerräka, löjromstost
soya/koriander biff, chiligrillad kycklinglår, marinerade oliver, Ostar

335:-

Mozzarella/tomat, friterad springroll, marinerade oliver, grillad haloumi
vegetarisk dumpling, räk & pepparrotströra på toast

245:-



SHARINGPLATES

PASSAR BRA ATT DELA 4-5 ST

STARTER

Tonfisk m koriandercremé, Tunnskuren biff m soya & wasab	175
Tarté flambée m proscuttio, scampi pil pil med chili & vitlök	195
Lufttorkad skinka, chilisalami, coppa, oliver, picklad grönt, nybakt bröd	155

MAIN

Gårdeskarré / Bogfilé / Chilimarinerade kycklinglår	355
Flankstek / Rubbad lax / Majskyckling	435
Ryggbiff / Tigerräka / Gödkalv	525

DESSERT

Chokladtryffel / Hallon & blåbärspaj / Creme Brulée	165
---	-----

TILLBEHÖR

KAN VAR SÅSOM NEDAN OCH
VARIERAR EFTER SÄSONG

- Rostad spetskål, citronette
- Bakad rödlök & tomat
- Bakad rödbeta, chevre, honung, mynta
- Poatisgratäng
- Nybakat bröd

SÄSER

SÄSER VÄLUS UT EFTER VILKET PROTEIN

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

DRYCK

VÄLI BLAND NEDAN DRYCKESPAKET:

1.	1 glas Cava fördrink 2 glas vin varmrätt	310
2.	1 glas Cava fördrink 1 glas vin förrätt 2 glas vin varmrätt	410
3.	1 glas Cava fördrink 1 glas vin förrätt 2 glas vin varmrätt Fri bar öl, vin*	950
4.	1 glas Cava fördrink 1 glas vin förrätt 2 glas vin varmrätt Fri bar öl, vin, sprit*	1 200

* Fri bar 3 timmar.

(Husets viner, utvalda öl på flaska och 2-komponentsdrinkar)



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 :-
- Frukostsammankomster.
- Konferensarrangemang Hel / Halv- dag.

** Mindre grupper placeras i restaurangen på plan 1.*

KONTAKT:

info@restaurangkolmilan.se / 076-324 50 49

RESTAURANG
KOLMILAN