

RESTAURANG

KOLMILAN

EKERÖ - EST 2020



JUNGFRUSUND, ELD & VATTEN

Ett tidigare namn för Jungfrusund var Jungfruhamn och sundet var den numera försvunna smala farleden mellan Gällstaö och Ekerön.

Förleden jungfru tyder på att här har funnits en forntida hednisk plats.

Den tidigare hamnplatsen utökades kring sekelskiftet 1900 med flera sommarvillor. Här lockade utsikten över Mälaren och i närheten fanns ångbåtsangöring som underlättade resor till och från Stockholm.

Källa: Kulturmiljöanalys av Tätortsbandet i Ekerö kommun (2008)

ARVET FRÅN INDUSTRIEPOKEN

I slutet av 1800- och början av 1900-talet låg ett ångdrivet sågverk vid Jungfrusund och för att försörja sågen med energi fanns kolmilor på Gällstaö.

Bilder: Ekerö Munsö Hembygdsförening.



RESTAURANG

KOLMILAN

Något gott att starta med

APERITIF

Ruinart Champagne	195
Cava Bienvenido Brut	155
Prosecco Cartemisia. EKO	155
Dry Martini	150
Gin & Tonic	150
Campari Spritz	150
Odd-Bird Spumante (0%)	145

SNACKS

OLIVER
Citrus & chilimarinerade blandade oliver
95
MARCONAMANDLAR
95
LÄTTSALTADE CHIPS
55

FORRATTER | MELLANRATTER

BOQUERONES

Vit ansjovis i olja	Citronzest	Persilja	Bröd
135			

TOAST SKAGEN

Kolmilans skagenröra	Kalixlöjrom	Smörstekt bröd	Citron	Dill
225 295				

KOLMILAN'S CARPACCIO

Tunna skivor av hängmörad biff	Olivolja	Rostade solrosfrön	Riven parmesan
Olivdressad ruccola	Krassecrème	Torkade oliver	Friterad schalottenlök
195			

SKALDJURSTACO

Kolmilans Tacoskal	Vannameiräkor	Krabba	Chilimajonnäs	Gräslök
Chili-aioli Picklad & syrad chili				
195				

KANTARELLTOAST

Serveras med riven tryffelpecorino.
185

SMÅKOLMILAN

Tre-rätters paket

TOAST SKAGEN

Kolmilans skagenröra Kalixlövrom Smörstekt bröd Citron Dill

Välj huvudrätt mellan

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG

Blåmusselsås med dill Bacon Friterad svartkål Pumpapuré

eller

GRILLAD BIFF FRÅN URUGUAY

Taurus guld Gras-fed
Dragoncrème brynt smör bakade gotländska primörmorötter pommes

MANDELKAKA

Fransk mandelkaka Salt kolasås Choklad

645

Vår populära rätt
THORS HAMMARE

har äntligen kommit tillbaka på menyn.
Rätten serveras som "en stor hammare" på sitt ben,
oerhört saftigt och mycket gott!

THORS HAMMARE

Rödvinbräserverad kalvlägg långbakad till maximal saftighet,
presenterad som en hammare med ben.

Bearnaisesås Pico de gallo Lättsotad pak choi
Parmesanpommes toppade med röka baconbitar

C:a 25 min väntetid. Endast ett fåtal per kväll.

985 kr för två

VARMRÄTTER

LÄTTRIMMAD TORSKRYGG

Blåmusselsås med dill Bacon Friterad svartkål Pumpapuré
395

KOLAMILANS BOUILLABAISSE

Mustig saffransdoftande Bouillabaisse Lax Torsk Räkor Grillat bröd Aioli
275

RISOTTO

Smörstekta kantareller Peccorino Gräslök
265

VÅR PIZZERIA

Löjrom Smetana Inlagda kantareller Västerbottensost
225

KOLGRILLAD TONFISK

Grillat grönt Koriandercrème Grillad lime Friterat rispapper
295

THORS HAMMARE

En urkraft i elegans

Rödvinsbräserad kalvlägg långbakad till maximal saftighet, presenterad som en
hammare på ben.

Bearnaisesås Pico de gallo Lättsotad pak choi

Parmesanpommes toppade med röka baconbitar

C:a 25 min väntetid. Endast ett fåtal per kväll.

985 kr för två

GRILLAD & BAKAD PORTABELLO

Linser från Gotland Jordärtsskocka Olivolja med vitlök & örter
Rostade marconamandlar Riven tryffelpescorino
235

BURGARE PÅ HÖGREV

Kolgrillad hamburgare på Högre & Bringa Hoisinsglaserat rökt sidfläsk
Lagrad Cheddarost Fermenterad Chilimajonnäs Stekt lök Chilipicklad gurka
Parmesanpommes
255

GRILLAD BIFF FRÅN URUGUAY

Taurus guld Gras-fed
Dragoncrème brynt smör bakade gotländska primörorötter pommes
395

BOEUF AMERICANO

Långbakad amerikansk högre med grilltoner Pumpacrème Rostad lök Smashad potatis
265

BARNMENY

upp till 12 år
145 kr

HÖGREVSBURGARE

Ost Sallad Tomat Pommes frites

PASTA BOLOGNESE

Pasta Kolmilans bolognese Parmesanost

PANNKAKOR

Sylt Grädde Bärkompott Bär

DESSERT

VANIJPARFAIT

Brownie Mandelflarn Pistage & mascarponecrème
135

ÄPPELPAJ

Överbakad smulpaj Vaniljgrädde
125

CREME BRÛLÉE

125

SORBET

Fråga efter "dagens smak"
95

CHOKLADTRYFFEL

85

MANDELKAKA

Fransk mandelkaka Salt kolasås Choklad
115