

ÀNIMA

Att börja med:

Glas Skumpa 159:-

Glas Cava 119:-

Glas Prosecco 99:-

Kir Pètillant 139:-

Husets Negroni 139:-

Amari Nonino 139:-

S:t Eriks Ljusa Lager 89:-

Är du allergisk?

Fråga oss vad just din mat innehåller.

Vi hjälper dig gärna!

Konceptet här på Ànima är mindre rätter som är gjorda för att ni i sällskapet ska kunna dela på. Önskar ni att ha egna rätter går det självklart också bra!

Rätterna kommer ut ifrån köket vartefter de är färdiga, därav kan vi inte garantera att alla får sina rätter samtidigt.

Köket väljer...
Serveras till hela sällskapet
(minst två personer)

Menyn 549:-/person

- Tre av köket valda snacks
- Tre av köket valda smårätter
- Tre av köket valda mellanrätter
- Crème brûlée

Vinpaket

| | |
|-------------|-------|
| Bra Viner | 449:- |
| Kalas Viner | 749:- |

SNACKS

- **OLIVER 59kr**

Gröna nocellara oliver från italien

- **MARCONAMANDLAR 59kr**

Friterade marconamandlar

- **CORNICHONS 45kr**

Inlagda små gurkor

- **PIMIENTOS DE PADRON 89kr**

Små gröna paprikor som friteras & toppas med havssalt

- **HUMMUS 59kr**

Friterade kikärter & pitabröd

- **TORTA FRITTA 65kr**

Små friterade bröd toppat med örtlardo

- **SNACKSTALLRIK 229kr**

Jamon iberico, tryffel salami, ventricina, oliver, mandlar, cornichons & levainbröd

- **JAMON IBERICO (30G) 159kr**

Skivad Jamon iberico

- **OSTRON**

Serveras med vinägerlök, tabasco & citron

- 3 styck **129kr**/ 6 stycken **199kr**

SMÅRÄTTER

- **SKAGEN** **129kr**

Skagenröra på kristallbröd, picklad silverlök, stenbitsrom & dill

- **KRONÄRTSKOCKSKRÄM** **79kr**

Serveras med fryst fetaost & levainchips

- **TEMPURA SCAMPI** **129kr**

Friterade räkor, aioli & örtsallad

- **GOUGERES** **89kr**

Petit choux med manchego & hasselnöt- fyllning

- **BIKINI** **99kr**

Varm toast fylld med jamon iberico, manchego, mozzarella & tryffelkräm

- **SLIDER** **89kr**

Nötkött, vrångebäcksost, inlagd silverlök & rostad lökmajonnäs

- **RÅBIFF** **149kr**

Rostad brioche, lardo, rostad lökmajonnäs, inlagd svamp, friterad ostronskivling & krasse

MELLANRÄTTER

- **GAMBAS** **169kr**

Scampi tillagade i vitlöksolja med chili, piri piri,
persilja & levainbröd

- **TARTE FLAMBÉE** **179kr**

Stenbitsrom, schalottenlök, smetana & dill

- **SVAMPTOAST** **159kr**

Brioche, svampstuvning, inlagd silverlök,
friterad ostronskivling & riven tryffel

- **BURRATA** **169kr**

Fänkål, örter, citrus & puffade linser

- **GNOCCHI** **139kr**

Potatisgnocchi stekta i brynt smör, salvia & toppas
med parmesan

- **LAMMKEBAB** **139kr**

Serveras på pitabröd med sherrymajonnäs,
löksallad & sumac

- **PATATAS BRAVAS** **79kr**

Friterad potatis toppad med aioli & salsa brava

- **CALAMARES** **149kr**

Serveras med aioli & citron

STÖRRE RÄTTER

- **FLAPSTEK** **289kr**

Serveras med chimichurri, morötter & sherrymajonnäs

- **ROSTADE MORÖTTER** **189kr**

Hummus, friterade kikärter, fetaost, inlagd morot,
chimichurri & körvel

- **CHORIZO KORV x3** **189kr**

Grillad chorizo på en rökig paprikacrème, löksallad
& sumac

- **ENTRECOTE 250g** **395kr**

Serveras med chimichurri, morötter & bearnaisesås

En skål pommes till maten? 39:-

Alcohol Free

| | |
|------------------------------------|-----------|
| Budvar "Nealko Lager" | 69:- |
| Sigtuna "Non Alco Pale Ale" | 69:- |
| Rudenstams Mousserande Vita Vinbär | 69:- |
| Kullamust Äppelmust | 39:- |
| San Pellegrino Mineral Water | 39:-/69:- |
| Coca-Cola/Coca-Cola Zero | 39:- |
| Fanta/Sprite | 39:- |

Alcohol free

White/Red Wine/Sparkling Flaska/Glas 299:-/69:-

Vita Viner

| | |
|--|-------------|
| 2021 Fèvre Chablis - Domaine Nathalie & Gilles Fèvre 695:- (Chardonnay) - Bourgogne, FR | 159:- |
| 2021 O Fillo da Condesa - Lagar de Condesa (Albariño) - Rias Baixas, ESP | 139:- 649:- |
| 2020 Wiener Gemischter Satz Mauer - Weingut Zahel (Gr.Veltliner/Riesling/Chardonnay/Weissburgunder)- Wien, ÖS | 149:- 649:- |
| 2021 Trocken - Kloster Eberbach (Riesling)- Rheingau, TYS | 139:- 649:- |

Rosé Viner

| | |
|---|-------------|
| 2021 By Ott- Domaine Ott (Grenache/Cinsault/Syrah/Mourvèdre) - Côtes de provence, FR | 150:- 690:- |
|---|-------------|

Röda Viner

| | |
|---|----------------------------|
| 2021 Dolcetto d'Alba - Massolino (Dolcetto) Piemonte, IT | 140:- 660:- |
| 2019 Mora Negra - Finca Las Moras Juan, ARG | 160:- 790:- (Malbec) - San |
| 2021 Les Candives - Yves Cuilleron (Syrah)- Cotes-du-Rhone, FR | 159:- 795:- |
| 2018 Barolo - Massolino (Nebbiolo) - Piemonte, IT | 185:- 890:- |
| 2021 Le volte - Tenuta dell'Ornellaia (Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese) - Toscana, IT | 155:- 750:- |
| 2018 Brunello di Montalcino - Col D'Orcia (Sangiovese) - Montalcino, IT | 190:- 900:- |

(Övriga viner finns i separat vinlista)