

Meny

Smårätter & Förrätter

Nocerella-oliver - 59

Lilla Manilla's parmesan- och rosmarinbrioche - brynt smör - 89

Pan con tomate - svenska sommartomater - surdegsbröd från vårt bageri - vitlök - extra fin olivolja - 129

Smördeg - boquerones - salsa verde - saltade mandlar - 145

Lilla Manilla's osttallrik - frukt- och nötbröd på råg - bärkompott - 179

Urval av italienska charkuterier - giardiniera - 169

Friterad lasagne à la cacio e pepe - vacche rosse - 189

Stekta pilgrimsmusslor - svenska sommarkantareller - venusmusslor - Manilla's surdegsbröd - 195

Pasta

Ziti - långtidsbräserad oxsvansragu - vacche rosse parmesan - 285

Spaghetti Vongole - vitt vin - persilja - chili - citronsmör - 249

Paccheri - guanciaie - schalottenlök - nduja - stracciatella - tomat - pecorino romano DOP - 269

Campanelle - svenska sommarkantareller - persilja - vacche rosse parmesan - 235

Efterrätter

Affogato - vaniljsemifreddo - Balck espresso - 89

Sticky toffee pudding - vaniljsemifreddo - karamellsås - 125

FRÅGA OSS GÄRNA OM DU HAR NÅGRA MATALLERGIER

KVÄLLENS DRYCK

VIN PÅ GLAS

Vi har funderat på hur man bäst presenterar våra viner på glas och kommit fram till att en lång lista med druvor, årgångar och geografiska koordinater känns onödigt.

Så här kommer den korta versionen; Vi har alltid något mousserande, något vitt, något rött och något sött öppet.

Den längre versionen är att vad vi har öppet varierar beroende på humör och bristande självdisciplin när någon går förbi vinkällaren och får feeling.

Ibland blir det något klassiskt. Ibland något som vi själva är väldigt nyfikna på. Och ibland öppnar vi något som egentligen hade kunnat få ligga kvar och bli ännu dyrare. Tråkigt för framtiden, kul för er!

Så gå till vinbaren och fråga vad vi håller ikväll. Där berättar personalen vad som är öppet, varför det är gott och förmodligen lite mer än vad ni faktiskt frågade om.

Och skulle ingenting på glas kännas tillräckligt ambitiöst finns **vår stora vinlista** att botanisera i.

Kom som ni är och gå hem lite gladare. Det är ungefär hela affärsplanen.

ÖL

Lager - Ängöl Bårs Kellerbier
100kr

IPA - Ängöl Hazy Crazy
110kr

CIDER

Rudenstams RUDU Cider (torr)
100kr

AVEC

Grappa Distilleria Montanaro
(Grappagubben) 4cl
100kr

Whisky Suntory Toki 4cl
130kr

Cognac Hine Rare VSOP 4cl
140kr

ALKOHOLFRI ÖL

Melleruds lager **49kr**
Mikkeller Drink'in the Sun -
veteöl **69kr**

LEMONAD

Kiviks Lemonad **39kr**

- Citron
- Lime & Mynta
- Rabarber & Vanilj
- Jordgubb & Mynta
- Sommarbär

KAFFE (BALCK COFFEE)

Brygg **37kr**
Espresso **42kr**
Cappuccino **45kr**
Latte **49kr**
Cortado **45kr**
Macchiato **45kr**

TE (Gringo)

Rött **37kr**
Grönt **37kr**
Svart **37kr**