

Engelen Meny

FÖRRÄTTER

STARTERS

ENGLATOAST 155 Kr

Räkor och kräftstjärtar i frisk majonnäs, serverade med löjrom och rostat bröd.

Shrimp and crayfish served on toast, topped by mayonnaise and bleak roe.

ENGELENS RÅRAKA 175 Kr

Klassisk svensk råraka på riven potatis serverad med löjrom, rödlök, gräslök och gräddfil.

Hash browns served with bleak roe, and classic supplements.

BRUSCHETTA 145 Kr

Rårörda tomater serverade på bröd med basilika, oliver, lök samt lufttorkad skinka och vår bästa olivolja!

Tomato mash served on toast with basil, olives, onions and prosciutto.

SILLTALLRIK 165 Kr

Tre sorters sill serverad med klassiska svenska specialiteter – västerbottenost, dillpotatis och knäckebröd.

Three variations on herring served with classic swedish specialities – Västerbotten cheese, dill potatoes and crispbread.

ENGELENS KLASSIKER

OUR CLASSICS

HASSES PLANKA 270 Kr

Ryggbiff på planka med potatismos, chipotlebearnaise och tillbehör.

Beef steak a'la "Hasse" with mashed potatoes and chipotle bearnaise sauce.

KOLINGENS ENGEL 295 Kr

Grillad oxfilé med sparris, champinjoner och Idahopotatis. Välj mellan chipotle- bearnaise eller husets grönpepparsås.

Beef tenderloin with asparagus, mushrooms, and Idaho wedges. Choose from hot chipotle bearnaise or chef's green pepper sauce.

MARIES LAXPLANKA 250 Kr

En klassiker på Engelen är vår grillade lax serverad med hovmästarsås.

Grilled salmon à la Engelen with mustard sauce.

VARMRÄTTER

MAIN COURSES

CHEF'S GOURMET BURGER 210 Kr

Bacon- och cheeseburgare serverad med coleslaw, pommes frites, lökringar och hemlagad dressing.

Cheddar & bacon beef burger served with coleslaw and pickles, dressing, french fries and onion rings.

HALLOUMIBURGARE 210 Kr

Grillad halloumi, coleslaw, avocado-creme, saltgurka och Engelens dressing.

Grilled halloumi, coleslaw, avocado creme, pickled cucumber and Engelen dressing.

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 210 Kr

Torsk, lax, blåmusslor och räkor toppade med husets saffransaioli.

Stew of cod, salmon, mussels and shrimps, topped with saffron aioli.

GRILLAD KORIANDERLAX 195 Kr

Serveras med grillade grönsaker, färska örter, ris och örtsås.

Grilled salmon served with grilled vegetables, fresh herbs, rice and herb sauce.

PASTA LINGUINI

Färsk pasta tillredd enligt Ditt önskemål!

Pasta Linguini prepared per your request!

Kyckling / Chicken 175 Kr

Lax / Salmon 185 Kr

Oxfile / Beef tenderloin 195 Kr

SJÄLVKLART EFTERÅT

TREAT YOURSELF

CRÈME BRÛLÉE 105 Kr

Klassisk fransk crème brûlée serverad med säsongens bär och biscotti.

Classic french dessert served with seasons' berries and biscotti.

VANILJGLASS 98 Kr

Vaniljglass serverad med chokladsås, vispad grädde och rån.

Vanilla ice cream served with chocolate sauce, whipped cream and biscuit.

CHOCOLATE BROWNIE 110 Kr

Serveras med pistageglass!

Chocolate brownie with pistage ice cream!

VITA VINER (glas/flaska)

WHITE WINES (glass/bottle)

THE PAVILLION | SYDAFRIKA 85 Kr / 345 Kr

WESTERN CAPE | CHENIN BLANC

Torr med bra fruktighet av tropisk frukt och citrus, med fräsch och frisk syra.

LES CALCAIRES | FRANKRIKE 95 Kr / 360 Kr

LOIRE | SAUVIGNON BLANC

Torr och frisk med ungdomlig smak. Inslag av torkade krusbär och citrus.

CALDORA PINOT GRIGIO | ITALIEN 390 Kr

ABRUZZO | PINOT GRIGIO

Fräsch smak av melon, päron och kiwi. Lite fet och kryddig, med lång eftersmak.

SOLITÄR RIESLING | TYSKLAND 430 Kr

MOSEL | RIESLING

Frisk och smakrik med inslag av lime och mineral, smultron och vita persikor.

L CHARDONNAY | AUSTRALIEN 455 Kr

LANGUEDOC | CHARDONNAY

Torrt, medelfylligt och fruktigt med inslag av äpplen, persika och päron. Friska mineraltoner.

PETIT CHABLIS | FRANKRIKE 550 Kr

CHABLIS, CHARDONNAY

Torr, elegant och frisk med balanserad syra. Klassiskt skaldjursvin.

CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE VINER (glas/flaska)

CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES (glass/bottle)

PROSECCO | ITALIEN 85 Kr / 375 Kr

VENETO, GLERA

Fruktigt och fräscht mousserande vin. Passar till musslor, solsken och fräscha förrätter.

CHAMPAGNE DE SAINT MARCEAUX 645 Kr

FRANKRIKE | CHAMPAGNE

PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY

Frisk och fruktig med inslag av röda äpplen.

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE 695 Kr

FRANKRIKE | CHAMPAGNE

PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER

Förstklassig och elegant, mycket rik champagne med elegant mousse.

RÖDA VINER (glas/flaska)

RED WINES (glass/bottle)

TORRE DEL FALASCO COR VINA IGT 85 Kr / 345 Kr

ITALIEN | VENETO | CORVINA

Medelfylligt vin med hög syra och toner av björnbär och körsbär.

McPHERSON SHIRAZ | AUSTRALIEN 95 Kr / 360 Kr

SOUTH EAST AUSTRALIA | SHIRAZ

Fyllig, generös och bärig. Kryddig doft med smak av hallon och vanilj.

RIB SHACK RED | SYDAFRIKA 98 Kr / 385 Kr

WESTERN CAPE | PINOTAGE, SHIRAZ

Fylligt och kraftigt, rikt på smak av björnbär, plommon, choklad och kaffe.

TRAPICHE OAK CASK MALBEC 395 Kr

ARGENTINA | MENDOZA | MALBEC

Fylligt och smakrikt med lång, kryddig avslutning.

NOTRE DAME DE COUSIGNAC V. EKO 450 Kr

FRANKRIKE | RHÔNE | GREN. NOIR, SYRAH

Ungdomligt, friskt och lättsamt vin, bärigt och kryddigt med inslag av bl.a. blåbär och plommon men även hallon och örter.

COTO DE IMAZ RESERVA | SPANIEN 465 Kr

RIOJA | TEMPRANILLO

Elegant, med smak av torkad frukt och ekfat.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIOR E 495 Kr

ITALIEN | VENETO | CORVINA etc.

Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad, mandel, fat och örter.

ROSÉVINER (glas/flaska)

ROSE WINES (glass/bottle)

ANANTO BOBAL EKO | SPANIEN 85 Kr / 345 Kr

PROVENCE | BOBAL

Krispig, frisk och fruktig med smak av röda bär. Utmärkt som aperitif och en lugn stund i solen.

MIRADOU ROSÉ | FRANKRIKE 95 Kr / 360 Kr

VALENCIA | CARIGNAN, GRENACHE etc.

Medelfylligt och läskande frisk med aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär.

Allergisk – Prata med personalen för information.

Allergic – Consult your waiter for information.