

MENY VÅR 2021

Eatery
Grand Central Sundbyberg

ANTIPASTI

ANTIPASTO ITALIANO	165
Urval av italienska charkuterier, ostar, marinerade oliver, fikonmarmelad och focaccia	
BURRATA	125
Semitorkade tomater, friterad kapris, rostad mandel- och basilikadressing, grillat bröd och olivolja	
CARPACCIO	135
Bresaola, tryffelmajonnäs, pinjenötter, Parmigiano Reggiano och rucola	
OLIVE MISTE	55
Marinerade oliver med vitlök, chili och rosmarin	

INSALATE

INSALATA CAPRESE	155
Mozzarella di Bufala, körsbärstomater, friterad kapris, rödlök, basilikadressing och rucola	
PESTO E POLLO	175
Pestomarinerad kyckling, körsbärstomater, Pancetta och Parmigiano Reggianoadressing	
VERDE	155
Marinerade grönsaker, grillad paprika, kronärtskockor och balsamicodressing	

ALL BURGERS 150KR

*Alla burgare är gjorda på vår blandning av högrev, bringa och bog från svenskt nötkött 150g
Du kan såklart få alla burgare vegetariska som är gjorda på linser och tofu!*

CLASSIC DINER BURGER

Eatery dressing, ost, karamelliserad lök, side sallad och trippel fried pommes

SMOKEY TEXAS BURGER

Eatery dressing, bacon, ost, syrad rödlök, bakad tomat och trippel fried pommes

HOT CHILI CHEESE BURGER

Eatery dressing, jalapeno, ost, avokado och trippel fried pommes

Är du väldigt hungrig? Beställ med dubbel kött 50 kr

BANGERS AND MASH 150KR

Alla våra korvar är gjorda på karré och sida från Rocklunda gris och smaksatta enligt nedan

PARMIGIANO REGGIANO OCH ÖRTER

Potatispuré, syltad rödlök, rödvinsås bönor och sardeller

FÄNKÅL OCH ÖRTER

Potatispuré, spenat och fänkålssallad, karamelliserad lök och rödvinsås

CHORIZO

Potatispuré, rostad paprika, tomat, zucchini, kryddsallad

PIZZA NAPOLETANA

När man bakar Napoletansk pizza är det allra viktigaste degen som ska göras på ett riktigt bra mjöl med hög glutenhalt. Degen ska knådas i exakt 15 minuter, varken mer eller mindre och den ska enbart bestå av jäst, mjöl, vatten och salt. En Napoletansk pizza måste göras med San Marzanotomater och Fior di latte-mozzarella

CHÈVRE (Bianca)

165

Fior di Latte, Chèvre, rostade pinjenötter, honung, svartpeppar och basilika

DIAVOLA

155

San Marzano-tomater, Fior di Latte, salami piccante, chili och basilika

EMILIA ROMAGNA

175

San Marzano-tomater, Fior di Latte, Prosciutto di Parma, semitorkade cocktailtomater, Parmigiano Reggiano och rucola

FUNGHI (Veg)

145

San Marzano-tomater, Fior di Latte och säsongenssvamp

GAMBERETTI

175

San Marzano-tomater, Fior di Latte och räkor

MARGHERITA (Veg)	125
San Marzano-tomater, Fior di Latte, färsk basilika och olivolja	
PROSCIUTTO CLASSICO	145
San Marzano-tomater, Fior di Latte, Prosciutto Cotto	
VALTELLINA	185
San Marzano-tomater, Fior di Latte, Bresaola, Parmigiano Reggiano, citron och rucola	
VEGETARIANA (Veg)	155
San Marzano-tomater, Fior di Latte, aubergine, zucchini och svamp	
VENETA	175
San Marzano-tomater, Fior di Latte, Sopressa och Parmigiano Reggiano	
QUATTRO FORMAGGI (Bianca, Veg)	185
Gorgonzola, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Fior di Latte	

DOLCI

AFFOGATO	45
Italiensk vaniljglass och dubbel espresso	
GELATO ITALIANO	45
ITALIENSK CHOKLADTRYFFEL	25
TIRAMISU	75
SEMIFREDDO	75
Mandelbiscottismulor och körsbärskompott	