

LADAN

Restaurang Ladan

RESTAURANGEN MITT I BACKEN

Före maten

Negroni Sbagliato 159:-
Campari, röd vermouth, mousserande vin

Paloma 159:-
Tequila, lime, socker, grapesoda.

Sangria 159:-
Cognac, apelsin, rött vin, söt vermouth, citron, socker, äpple.

Mousserande	Glas	Flaska
Delapierre Brut Tradición Land: Spanien. Region: D.O.Cava. Druvor: Macabeu, Xarel·lo, Parellada.	105:-	525:-
Piccini Prosecco Land: Italien. Region: Veneto. Druvor: Glera.	110:-	550:-
Richard Juhlin blanc de blancs alkoholfri Land: Frankrike. Region: Languedoc-Roussillon. Druvor: Chardonnay.	79:-	395:-
Snacks		
Friterade fläsksvålar - Tryffelmajonnäs	Ä	75:-
Friterad blomkål - Soltorkad tomataioli	GÄ	95:-
Pommes - Soltorkad tomataioli eller tryffelmajonnäs	Ä	65:-

M=Mjölkprotein, G=Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga personalen.

Mindre rätter

Charketurier

Tryffelsalami - Coppa - Lufttorkad Skinka

Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

MÄ

165:-

Burrata

Tomat - Basilika - Pinjenötter

Vinrekommendation: Antica Osteria Vino Bianco.

G

145:-

M=Mjökprotein, G=Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga
personalen.

Större rätter

Mackor - serveras med pommes frites

Grilled cheese

Surdegsbröd - Mozzarella - Cheddar

Dryckesrekommendation: Melleruds Utmärkta Pilsner

EKO.

MG

175:-

Kyckling

Surdegsbröd - Parmesan - Ceasardressing

Vinrekommendation: Chavin Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne.

MGÄ

199:-

Reuben

Surdegsbröd - Oxbringa - Lagrad ost - Thousand island - Surkål

Vinrekommendation: Côtes du Rhône Gentilhomme.

MG

209:-

Ladans klassiker

Fläkschnitzel

Friterad potatis - Rödvinssky - Kaprissemör - Surkål - Ärtor

Vinrekommendation: Grüner Veltliner Weinviertel DAC EKO.

MGÄ

275:-

Ryggbiff

Friterad potatis - Rödvinssky - Dragonemulsion - Tomatsallad

Vinrekommendation: El Esteco Blend de Extremos Cabernet.

Ä

299:-

Lasagne

Tomatsallad - Ruccola

Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

MGÄ

199:-

M=Mjölkprotein, G=Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga personalen.

Sallad

Italiensk sallad

M

215:-

Tomat - Mozzarella - Pinjenötter - Lufttorkad skinka

Vinrekommendation: Antica Osteria Vino Bianco.

Ceasarsallad

GÄ

209/219:-

Romansallad - Parmesan - Krutonger - Kyckling
eller Räkor

Vinrekommendation: Chavin Sauvignon Blanc Côtes de
Gascogne.

Soppor

Gulaschsoppa

MG

179:-

Creme fraiche - Persilja - Bröd

Vinrekommendation: Côtes du Rhône Gentilhomme.

Skaldjursoppa

MGÄ

205:-

Aioli - Krutonger - Dill

Vinrekommendation: Trapiche Oak Cask Chardonnay.

Pasta

Bolognese

GÄ

180:-

Bolognese - Parmesan - Ruccola

Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

Skaldjurspasta

MGÄ

215:-

Räkor - Kräfter - Dill

Vinrekommendation: Trapiche Oak Cask Chardonnay.

Arriabata

MGÄ

170:-

Chili - Vitlök - Parmesan

Vinrekommendation: Chavin Sauvignon Blanc Côtes de
Gascogne.

M=Mjölprotein, G=Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga
personalen.

Dessert

Affogato Vaniljglass - Espresso	M	95:-
Tiramisu Savoiardikex - Mascarpone - Kaffe	MGÄ	115:-

Kaffe

Gevalia bryggkaffe		34:-
Te		34:-
Espresso Dubbel		36:-
Espresso		42:-
Cappuccino Caffè		45:-
Latte		47:-

M=Mjölprotein, G=Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga
personalen.

Vinlista

Vita viner	Glas	Flaska
Chavin Sauvignon Blanc Côtes de Gascogne Land: Frankrike. Region: Sydvästra Frankrike. Druvor: Sauvignon Blanc, Colombard, Gros Manseng.	130:-	520:-
Grüner Veltliner Weinviertel DAC EKO Land: Österrike. Region: Niederösterreich. Druvor: Grüner Veltliner.	175:-	700:-
Trapiche Oak Cask Chardonnay Land: Argentina. Region: Mendoza. Druvor: Chardonnay.	136:-	545:-
Antica Osteria Vino Bianco Land: Italien. Region: Marche. Druvor: Trebbiano, Verdicchio.	115:-	460:-
Röda viner	Glas	Flaska
Mario Primo Chianti Land: Italien. Region: Toscana. Druvor: Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia, Trebbiano Toscana.	140:-	560:-
El Esteco Blend de Extremos Cabernet Land: Argentina. Region: Salta. Druvor: Cabernet Sauvignon.	183:-	732:-
Antica Osteria Vino Rosso Land: Italien. Region: Marche. Druvor: Montelpucano, Sangiovese.	115:-	460:-
Côtes du Rhône Gentilhomme Land: Frankrike. Region: Rhône. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre.	125:-	499:-

M=Mjölkprotein, G=Gluten, Ä=Ägg.
Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga personalen.

Dryck

Fatöl	40 cl	50 cl
Third mate missing IPA	95:-	~
Melleruds utmärkta pilsner EKO	94:-	~
Paulaner hefe Weissbier	~	97:-
Briska Päron	90:-	~
Flasköl		33 cl
Daura Damm (Glutenfri)		87:-
Cider		33 cl
Briska Fläder		85:-
Briska Demi-Sec Sauvignon blanc & gröna äpplen		85:-
Alkoholritt		33 cl
Easy Rider IPA Alkoholfri		57:-
Briska Demi-Sec Sauvignon blanc & gröna äpplen		51:-
Läsk & Vatten		33 cl
Coca Cola		38:-
Coca Cola Zero		38:-
Fanta		38:-
Fanta Lemon Zero		38:-
Sprite		38:-
Loka Naturell/Citron		36:-

Varma drinkar

Irish Coffée	5cl
Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.	159:-
Caramel & Cacao Coffée	
Karamellikör, Kakaolikör, kaffe, grädde.	159:-
Frangelico & Rum Coffée	
Frangelico, Rom, kaffe, grädde	159:-
Lumumba	
Cognac, varm choklad, grädde.	159:-

Avec

Whisky	Kr/cl
Nikka from the barrel	43:-
Laphroaig 10y	34:-
Dalmore 12y	39:-
Highland Park 12y	35:-
Cognac	Kr/cl
Grönstedts VO	37:-
Grönstedts XO	39:-
Grappa	Kr/cl
Castelgiocondo Grappa	45:-
Calvados	Kr/cl
Boulard Grand Solage	27:-
Rom	Kr/cl
Plantation Grande Reserve	25:-
Plantation XO	35:-
Diplomatico Reserva Exclusiva	42:-