

Restaurang Ladan

RESTAURANGEN MITT I BACKEN

Scanna Qr-koden för att
komma direkt till menyn
där man beställer och
betalar enkelt och smidigt.
För en smidigare
restaurangupplevelse.



Före maten

Negroni Sbagliato 160:-
Campari, röd vermouth, mousserande vin.

Michelada 160:-
Ljus lager, tomatjuice, salt, chilikrydda, worchestersås, tabasco, soja, lime.

Paloma 160:-
Tequila, lime, socker, grapesoda.

Sangria 160:-
Cognac, apelsin, rött vin, söt vermouth, citron, socker, äpple.

Mule 160:-
Gin, persikolikör, ingefära, lime, ginger beer.

Mousserande	Glas	Flaska
Delapierre Brut Tradición Land: Spanien Region: D.O.Cava Druvor: Macabeu, Xarel-lo, Parellada.	109:-	545:-
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:-

M=Mjökprotein, **G**=Gluten, **Ä**=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga personalen.

SNACKS

Friterade fläskvålar - Tryffelmajonnäs	Ä	75:-
Friterad blomkål - Soltorkad tomataioli	GÄ	95:-
Pommes - Soltorkad tomataioli eller tryffelmajonnäs	Ä	65:-

Mindre rätter

Charketurier Tryffelsalami - Coppa - Lufttorkad Skinka Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.		175:-
Burrata Tomat - Basilika - Pinjenötter Vinrekommendation: Antica Osteria Vino Bianco.	M	155:-

M=Mjölprotein, **G**=Gluten, **Ä**=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga personalen.

Större rätter

Mackor - serveras med pommes frites

Grilled cheese MG 185:-

Surdegsbröd - Mozzarella - Cheddar

Dryckesrekommendation: Melleruds Utmärkta Pilsner

EKO.

Kyckling MG 209:-

Surdegsbröd - Parmesan - Pesto

Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

Reuben MG 219:-

Surdegsbröd - Oxbringa - Lagrad ost - Thousand island - Surkål

Vinrekommendation: El Perdiquero Crianza.

Ladans klassiker

Fläkschnitzel MGÄ 285:-

Friterad potatis - Rödvinssky - Kaprissmör - Surkål

Vinrekommendation: Grüner Veltliner Weinviertel DAC

EKO.

Steak minute Ä 310:-

Friterad potatis - Rödvinssky - Dragonemulsion - Tomatsallad

Vinrekommendation: Gaia Cabernet Sauvignon EKO.

Lasagne MGÄ 199:-

Tomatsallad - Ruccola

Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

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

Sallad

Italiensk sallad M 215:-
Pesto - Mozzarella - Pinjenötter - Lufttorkad skinka
Vinrekommendation: Antica Osteria Vino Bianco.

Kycklingsallad MGÄ 209:-
Romansallad - Parmesan - Krutonger - Kyckling
Vinrekommendation: Antica Osteria Vino Bianco.

Soppor

Gulaschsoppa MG 189:-
Creme fraiche - Persilja - Bröd
Vinrekommendation: El Perdiquero Crianza.

Skaldjursoppa MGÄ 215:-
Aioli - krutonger - Dill
Vinrekommendation: Trapiche Oak Cask Chardonnay.

Pasta

Bolognese MGÄ 190:-
Bolognese - Parmesan - Ruccola
Vinrekommendation: Mario Primo Chianti.

Skaldjurspasta MGÄ 225:-
Räkor - Kräftstjärtar - Dill
Vinrekommendation: Trapiche Oak Cask Chardonnay.

Arriabata MGÄ 185:-
Chili - Vitlök - Parmesan - Mozzarella
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	MÄ	105:-
Tiramisu Savoiardikex - Mascarpone - Kaffe	MGÄ	125:-

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.	149:-	596:-
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:-
Gaia Cabernet Sauvignon EKO Land: Argentina Region: Mendoza Druvor: Cabernet Sauvignon.	197:-	788:-
Antica Osteria Vino Rosso Land: Italien Region: Marche Druvor: Montepucano, Sangiovese.	115:-	460:-
El Perdiquero Crianza Land: Spanien Region: Kastilien-Léon. Druvor: Tempranillo, Garnacha.	135:-	540:-

M=Mjölprotein, **G**=Gluten, **Ä**=Ägg.

Har ni frågor om övriga allergier, tveka inte att fråga personalen.

Dryck

Fatöl	25cl	40cl
Third mate missing IPA	~	96:-
Melleruds utmärkta pilsner EKO	~	94:-
Liquid industries Mojito Spritz	94:-	~
Briska Päron	~	90:-
Flasköl	33cl	50cl
Daura Damm (Glutenfri)	87:-	~
Pistonhead haze lager (burk)	85:-	~
Wisby Weisse	~	99:-
Cider		33cl
Briska Demi-Sec Sauvignon blanc & gröna äpplen		86:-
Alkoholfritt	25cl	33cl
Melleruds Pilsner Alkoholfri	~	59:-
Easy Rider IPA Alkoholfri	~	59:-
Briska Demi-Sec Sauvignon blanc & gröna äpplen	~	51:-
Kullamust apple & white peach	44:-	~
Läsk & Vatten		33cl
Coca Cola		39:-
Coca Cola Zero		39:-
Fanta		39:-
Fanta Lemon Zero		39:-
Sprite		39:-
Loka Naturell/Citron		36:-

Varma drinkar

Irish Coffée	5cl
Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde.	160:-
Caramel & Cacao Coffée	
Karamellikör, Kakaolikör, kaffe, grädde.	160:-
Frangelico & Rum Coffée	
Frangelico, Rom, kaffe, grädde	160:-
Leonard Sachs	
Grand marnier, kaffelikör, kaffe, grädde.	160:-

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
Planteray Grande Reserve	25:-
Planteray XO	35:-
Diplomatico Reserva Exclusiva	42:-