

## våra viner

### champagne/mousserande

	glas	1/1
<b>Mercier Brut</b> Frankrike	109:-	695:-
<b>Moet Chandon Imperial Brut</b> Frankrike		895:-
<b>Piccini Prosecco</b> Italien	89:-	479:-
<b>Segura viudas Brut Reserva</b> Spanien	89:-	479:-

### vita viner

<b>Grossot Chablis</b> Frankrike	135:-	568:-
<b>Gunderloch Riesling Trocken</b> Tyskland	112:-	469:-
<b>Duberny, Chardonat, Vioigner</b> Frankrike	112:-	469:-
<b>Jurtschitsch, Grüner Veltiner Stein</b> Österrike	135:-	568:-
<b>Donna di Valiano, Chardonnay</b> Italien	112:-	469:-
<b>Melea, Verdejo, Savignon Blanc</b> Spanien	112:-	469:-

### röda viner

<b>Terre de Mistral Côtes du Rhone Reserve</b> Frankrike	112:-	469:-
<b>Finca de Enguera Marselan</b> Spanien	112:-	469:-
<b>Piccini Chianti Riserva Collezione Oro</b> Italien	112:-	469:-
<b>Musella Valpolicella Superiore Ripasso Veneto</b> Italien	135:-	568:-
<b>Baron de Ley Reserva, Rioja</b> Spanien	112:-	469:-
<b>Langhe Nebbiolo</b> Italien	135:-	568:-
<b>Decero Malbec</b> Argentina	112:-	469:-
<b>Noble Wines The One</b> Usa	112:-	469:-
<b>Becker Family Pinot Noir</b> Tyskland	112:-	469:-
<b>Longbarn Z, Zinfandel</b> Usa	112:-	469:-
<b>Châteaneuf-du-pape Domaine du vieux Lazaret</b> Frankrike		799:-

### rosé

<b>Patriale Rosa</b> Italien	88:-	399:-
<b>Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt</b> Österrike	112:-	469:-

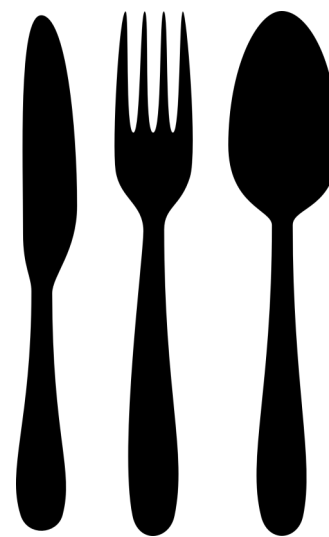
### söta viner och portvin

<b>Calvet de Réserve de Ciron Sauternes</b> Frankrike	60:-	350:-
<b>Ruby Port</b> Portugal	60:-	445:-
<b>Moncucco Muscato d' Asti</b>	60:-	445:-

### alkoholfritt

<b>Natureo, Free Muscat Torres</b> Spanien	59:-	
<b>Barrels and Drum, Chardonnay</b> Tyskland	59:-	
<b>Natureo, Syrah Torres</b> Spanien	59:-	
<b>Barrels and Drum, Merlot</b> Tyskland	59:-	

# q.bar



## alltid på q.bar

<b>räksmörgås</b> handskalade räkor, ekologiskt ägg, krispsallad, majonnäs, smörstekt surdegbröd <i>handpeeled shrimps, organic egg and levainbread, mayonaise</i>	<b>169:-</b>		
<b>qbar sallad</b> fyllning: välj mellan kyckling, räkor , grekisk vitost ( <b>vegansk</b> 149:-) dressing: honung & senap , caesar, mango chili, rhode island, vitlök <i>salad, choose between topping: chicken, shrimps, whitevegancheese (vegan 149:-)</i> <i>dressin: choose between: honey and mustard, caesar, rhode island</i>	<b>169:-</b>		
<b>bookmaker toast</b> oxfilé, levainbröd, romansallad, dijoncrème, pepparrot, äggula <i>filet of beef, levainbread, dijoncremé, horseraddish, eggolk</i>	<b>189:-</b>		
<b>q.bar´s burgare</b> burgare på högre, sweetpotatobun, tomat, picklad lök och gurka, sallad, klassisk hamburgerdressing, pommes frites <i>hamburger, bread, dressing, tomato, pickled onion and cucumber, salad, pommes frites</i>	<b>169:-</b>		
<b>q.bar´s bluecheese burgare</b> burgare på högre, sweetpotato bun, blue cheese, bacon, picklad lök och gurka, tomat, sallad, pommes frites <i>hamburger, bread, dressing, tomato, pickled onion and cucumber, salad, pommes frites</i>	<b>189:-</b>		
<b>vegburgare (vegan)</b> baljväxtburgare, sweetpotato bun, picklad gurka och lök, tomat, srirachamajonäs, pommes frites <i>leguminous plantburger, sweetpotato bun, pickled cucumber, onion, tomato, srirachamayonaise</i>	<b>179:-</b>		
<b>fråga din servitör</b> kvällens husman 16-21 mån-tors <i>today's special 4-9pm mon-thur</i>	<b>149:-</b>		
<b>sideorders</b> pommes frites ost bacon bearnaise vitlökssås	<b>25:-</b> <b>10:-</b> <b>15:-</b> <b>25:-</b> <b>25:-</b>		
<b>barsnacks</b> oliver chips blandnötter ölkorb	<b>35:-</b> <b>25:-</b> <b>25:-</b> <b>40:-</b>		
<b>drycker</b>			
<b>fat</b>	<b>0,4</b>	<b>0,5</b>	<b>0,75</b>
falcon	68:-	78:-	98:-
carlsberg hof	66:-	76:-	88:-
staropramen	72:-	82:-	98:-
eriksberg karaktär	68:-	78:-	98:-
carnegie 100 w IPA	89:-	99:-	139:-
<b>flaskor</b>			
carlsberg export			68:-
carlsberg hof			68:-
brooklyn lager/IPA/			85:-
eriksberg (50cl)			78:-
erdingen hefe (50cl)			85:-
somersby äpple/päron			68:-
fråga efter vårt lokala öl			99:-
<b>alkoholfritt</b>			
carlsberg non alcoholic			49:-
brooklyn special effects			49:-
erdingen weissbier			49:-
<b>q.bars vin</b>	<b>glas</b>	<b>1/1</b>	
patriale rött/vitt/rosé	88:-		399:-
<b>läsk</b>			
ramlösa/lättöl, pepsi, pepsi max			
zingo, 7 up			32:-

## á la carte

<b>förrätter</b>			
<b>oxcarpaccio</b> senapsvinägrette, jordärtskockschips <i>mustard vinegar, crisps</i>			<b>129:-</b>
<b>bruchetta</b> västerbottensost, syltade kantareller, fikon <i>västerbottenscheese, pickled chantarells, figs</i>			<b>109:-</b>
<b>liten räckmacka</b> surdegsbröd, rivenpepparrot <i>levainbread, horseraddish</i>			<b>119:-</b>
<b>varmrätter</b>			
<b>röding</b> beurre blanc, shitaake, potatispuré <i>beurre blanc, mushroom, mashed potato</i> <i>tipset: ett glas Jurtschitsch Grüner Veltiner Stein</i>			<b>239:-</b>
<b>oxfilé</b> whiskypepparsås, confiterad tomat, friterad parmesan potatis <i>filet of beef, confit on tomato, fried potato with parmesan</i> <i>tipset: ett glas Baron de Ley, reserva</i>			<b>309:-</b>
<b>lammytterfilé</b> rosmarinrostade säsonggrönsaker, rödvinsås med vitlök, chevrecrème potatispuré <i>rosmarinroasted vegetables, redwinesauce with garlic, crème de chevré</i> <i>mashed potato</i> <i>tipset: ett glas Piccini Chianti Riserva Collezione Oro</i>			<b>299:-</b>
<b>veganska</b> gryta med bakad rotselleri, sojaböner, säsongensgrönsaker, rostad kåbuljong, <i>casserole with, baked celeriac, beans, vegetables, roasted cabbage boullion</i> <i>tipset: ett glas Finca de Enquera Marselan</i>			<b>179:-</b>
<b>? fråga efter kvällens erbjudande</b>			
<b>desserter</b>			
<b>chokladfondant</b> lingonkola sås, punschcreme <i>lingonberry and caramelsauce, mascarpone with Punsch</i>			<b>79:-</b>
<b>vaniljglass</b> smörstekta kaneläpplen, rostad mandel <i>vanilla icecream, cinnamon apples, roasted almond</i>			<b>79:-</b>
<b>ost</b> ostar med varma hjotron <i>dessert cheese, cloudberry</i>			<b>109:-</b>
<b>vårt kaffe</b>			
bryggkaffe			30:-
espresso	30:-		36:-
cappuccino			36:-
macchiato			36:-