

SNACKS

OSTRON 45/ST
serveras med schalottenlöksvinägrett

Oysters with shallot vinaigrette

CHIPS MED DIP 125
Salta chips med gräddfil, gräslök, rödlök, dill och stenbitsrom

Crisps with sour cream, chives, onions, dill & lumpfish roe

POPCORN 95
med tryffelsmör och parmesan

Popcorn with truffle butter and parmesan

FYRA KROKETTER 125
på majs, jalapeño och mozzarella. Serveras med romescosås

Four croquettes made of corn, jalapeño and mozzarella. Served with romesco sauce

YURRITASARDELLER 145
med grillat bröd och citron

Yurrita anchovies with grilled bread and lemon

OST & CHARK 185
med Gammel Knas, 24-månaders Serrano-skinka, parmesansalami, Valenciamandlar och cornichons

Snack plate with Gammel Knas cheese, Serrano ham, parmesan salami, Valencia almonds and cornichons

Bli en Avalonist - följ oss på sociala medier.

 [instagram.com/avalonhotel](https://www.instagram.com/avalonhotel)

 [facebook.com/avalonhotelgbg](https://www.facebook.com/avalonhotelgbg)

STARTERS

STENBITSROM 165
med inkokt potatis, crème fraiche, brynt smör, libbsticka och gräslök

Lumpfish roe with potatoes, crème fraiche, browned butter, loveage and chives

CARPACCIO 185
på hälleflundra och havskräfta med havtornsvinägrett, picklad habanero, glasört och friterad quinoa

Carpaccio of halibut and langoustine served with sea buckthorn vinaigrette, pickled habanero, salicorn and deep fried quinoa

GRILLAD TUTTUL 175
med stekt svamp, Gruyère, smetana, lök, timjan och rårörda lingon

Grilled flatbread with mushrooms, Gruyère, smetana, onions, thyme and lingonberries

LÖJROM 40g 375
från Kalix med smörstekt toast, citron, rödlök och gräddfil

Swedish caviar from Kalix with toast, lemon, onion and sourcream

RÅBIFF 175
på oxinnanlår med dragonmajonnäs, blåbär, majs och popcorn

Beef tartar with tarragon mayonnaise, blueberries, corn and popcorn

MAIN COURSES

GNOCCHI 245
med grillad och inlagd paprika, majs, grön tomat, bönor, romescosås, Valenciamandlar och Pecorino

Gnocchi with grilled and pickled paprika, corn, green tomatoes, beans, romesco sauce, Valencia almonds and pecorino

SMÖRSTEKT KUMMEL 345
med gulbetor, kantareller, bönor och grillad smörsås

Butter fried haddock with yellow beets, chanterelles, beans and grilled butter sauce

GRILLAD KALVYTTERFILÉ 365
med zucchini, kvistmorot, Pecorino och kalvsky med grillad citron

Grilled veal filet with zucchini, carrots, Pecorino and veal jus with grilled lemon

RÅBIFF 295
på oxinnanlår med dragonmajonnäs, blåbär, majs och popcorn. Serveras med pommes frites

Beef tartar with tarragon mayonnaise, blueberries, corn and popcorn. Served with french fries

AVALON CLASSICS

AVALONS RÅKMACKA 275
160g MSC räkor på hembakat maltbröd med majonnäs, ägg och citron

Avalons shrimp sandwich with 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon

GRAVAD LAX 255
med dillstuvad potatis och hovmästarsås

Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce

CAESARSALLAD 245
Caesarsallad med kycklingfilé, rökt sidfläsk, tomat, äpple och krutonger

Caesar salad with chicken, bacon, tomato, apple and croutons

HAMBURGARE 245
med svampduxelle, Västerbottenost, inlagd Västeråsgurka, pepparrot, krondillsmajonnäs och pommes frites

Smash burger with mushroom duxelle, aged cheese, pickled cucumber, horseradish, dill mayonnaise and french fries

Om du är osäker gällande allergener - fråga oss!

Avalon är en kontantfri restaurang.

3 COURSE MENU 595

STENBITSROM
med inkokt potatis, crème fraiche, brynt smör, libbsticka och gräslök

Lumpfish roe with potatoes, crème fraiche, browned butter, loveage and chives

*

SMÖRSTEKT KUMMEL
med gulbetor, kantareller, bönor och grillad smörsås

Butter fried haddock with yellow beets, chanterelles, beans and grilled butter sauce

eller / or

GRILLAD KALVYTTERFILÉ
med zucchini, kvistmorot, Pecorino och kalvsky med grillad citron

Grilled veal filet with zucchini, carrots, Pecorino and veal jus with grilled lemon

*

KÖRSBÄRSSORBET
med sesammaräng och chokladcrème smaksatt med miso

Cherry sorbet with sesame meringue and chocolate crème with miso

Vinpaket med tre glas vin 435
Vinpaket med två glas vin 345

Wine package with two or three glasses of wine

DESSERTS

EN KULA GLASS ELLER SORBET 55
A scoop of ice cream or sorbet

VALRHONA CHOKLADTRYFFEL 55
Valrhona chocolate truffle

KÖRSBÄRSSORBET 125
med sesammaräng och chokladcrème smaksatt med miso

Cherry sorbet with sesame meringue and chocolate crème with miso

BLÅBÄRSPARFAIT 125
med dragonmaräng och vit choklad

Blueberry parfait with tarragon meringue and white chocolate

A LA CARTE

SPARKLING WINE 15 cl / bottle

France
Champagne, Diebolt - Vallois 195/955

Spain
Faustino Cava, Brut 125/595

WHITE WINE 15 cl / bottle

Germany
2022 GP Winery, Mineralstein, Riesling 155/745

France
2022 Laroche, Saint Martin, Chablis 165/795
2022 Thomas Labaille, Sancerre 165/795
2022 Mee Godard, Beaujolais Blanc 165/795

Italy
2022 La Spinetta, Timorasso 165/795

South Africa
2022 Nederburg, Chenin Blanc 135/645

RED WINE 15 cl / bottle

France
2021 Schiste & Granite, Syrah 145/695
2022 L'Instant, Pinot Noir 145/695
2022 Joseph Jambon, Beaujolais villages 135/645

Argentina
2021 PAZ, Malbec 145/695

Italien
2021 Falchetto, Barbera d'Asti 145/695

South Africa
2022 Nederburg, Cabernet Sauvignon 135/645

BEER & CIDER

Draft Beer
40cl Carlsberg - Export 89
40cl Brooklyn - Lager 98
40cl Eriksberg - Karaktär 98
40cl Kronenbourg - Blanc 98
40cl Carnegie - 100W IPA 98

Bottled Beer
50cl Eriksberg - Lager 95
33cl ORGANIC Carlsberg - Hof 82
33cl ORGANIC San Miguel - Gluten free 85

Cider
33cl ORGANIC Boulard - Apple Cider 85
33cl Sommersby - Pear Cider 79

NON ALCOHOLIC

Mocktails
Soutshide Sober 85
Placebo Penicillin 85
Designated Driver 85
Chaffeur Spritz 85

Juice
33cl Rescued fruits apple juice 65
33cl Sparkling Rhubarb, Färna Odlingar 65

Beer
33cl Carlsberg, Organic 0,5% 65
33cl Brooklyn Special Effects 0,4% 65

Cider
33cl Les Celliers Associés Galipette 0% 75

Wine
20cl Oddbird Blanc de Blancs sparkling wine 0% 75

Fråga gärna efter vår stora vinlista.

