

SNACKS	
OSTRON serveras med schalottenlöksvinaigrett <i>Oysters with shallot vinaigrette</i>	45/ST
CHIPS MED DIP Salta chips med gräddfil, gräslök, rödlök, dill och stenbitsrom <i>Crisps with sour cream, chives, onions, dill &amp; lumpfish roe</i>	125
POPCORN med tryffelsmör och parmesan <i>Popcorn with truffle butter and parmesan</i>	95
OXSVANSKROKETTER med chorizo och rostad paprika aioli <i>Four croquettes of oxtails and chorizo with roasted pepper aioli</i>	125
YURRITA-SARDELLER med grillat bröd och citron <i>Yurrita anchovies with grilled bread and lemon</i>	145
OST & CHARK med Gammel Knas ost, 24-månaders Serranoskinka, parmesansalami, Valenciamandlar och cornichons <i>Snack plate with Gammel Knas cheese, Serrano ham, parmesan salami, Valencia almonds and cornichons</i>	185

STARTERS	
RAVIOLI fyllda med getost, brynt smör, friterad salvia och saltröstade hasselnötter <i>Ravioli filled with goat cheese, browned butter, fried sage and roasted hazelnuts</i>	165
GRILLAD TUTTUL med stekt svamp, Gruyère, smetana, lök, timjan och rårörda lingon <i>Grilled flatbread with mushrooms, Gruyère, smetana, onions, thyme and lingonberries</i>	175
MOULES MARINIÈRES Vitvinskokta blåmusslor med grädde, timjan, vitlök och krutonger <i>Blue mussels cooked in white wine with cream, thyme, garlic and croutons</i>	155
LÖJROM 40g från Kalix med smörstekt toast, citron, rödlök och gräddfil <i>Swedish caviar from Kalix with toast, lemon, onion and sourcream</i>	375
SOTAD PILGRIMSMUSSLA med gröna tomater, jalapeñomajonnäs, fermenterade jordgubbar och bovete <i>Blackened scallops with green tomatoes, jalapeño mayonnaise, fermented strawberries and roasted buck wheat</i>	175
RÅBIFF på oxinnanlår med Gruyère, jordärtskocka, picklade kantareller, Västeråsgurka och hasselnötter <i>Beef tartar with Gruyère, Jerusalem artichokes, pickled chantarelles, cucumber and hazelnuts</i>	175

MAIN COURSES	
FREGOLA mannagrynpasta kokt i vitvin och svampbuljong med picklade kantareller, brysselkål och rökt parmesan <i>Fregola pasta cooked in white wine and mushroom broth with pickled chanterelles, brussels sprouts and smoked parmesan</i>	245
SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA med vitvinskokt potatis, svartkål rostad jordärtskocka och musselsås <i>Butter fried halibut with white wine cooked potatoes, kale, Jerusalem artichokes and mussel sauce</i>	345
HJORTINNANLÅR med äppelpuré, bakad rotselleri, brysselkål och smörad oxsvanssky <i>Venison with apple puree, baked celeriac, brussels sprouts and oxtail jus</i>	345
RÅBIFF på oxinnanlår med Gruyère, jordärtskocka, picklade kantareller, Västeråsgurka, hasselnötter och pommes <i>Beef tartar with Gruyère, Jerusalem artichokes, pickled chantarelles, cucumber, hazelnuts and french fries</i>	295

3 COURSE MENU 595	
SOTAD PILGRIMSMUSSLA med gröna tomater, jalapeñomajonnäs, fermenterade jordgubbar och bovete <i>Blackened scallops with green tomatoes, jalapeño mayonnaise, fermented strawberries and roasted buck wheat</i>	
*	
SMÖRSTEKT HÄLLEFLUNDRA med vitvinskokt potatis, svartkål rostad jordärtskocka och musselsås <i>Butter fried halibut with white wine cooked potatoes, kale, Jerusalem artichokes and mussel sauce</i>	
eller / or	
HJORTINNANLÅR med äppelpuré, bakad rotselleri, brysselkål och smörad oxsvanssky <i>Venison with apple puree, baked celeriac, brussels sprouts and oxtail jus</i>	
*	
BRYNT SMÖRGLASS smaksatt med rosmarin, chokladganache och havtornsgelé <i>Browned butter ice cream flavoured with rosemary, chocolate ganache and sea buckthorn gelé</i>	
Vinpaket med tre glas vin	435
Vinpaket med två glas vin	345

Bli en Avalonist - följ oss på sociala medier.

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

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

## AVALON CLASSICS

AVALONS RÅKMACKA 160g MSC räkor på hembakat maltbröd med majonnäs, ägg och citron <i>Avalons shrimp sandwich with 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon</i>	275	CAESARSALLAD Caesarsallad med kycklingfilé, rökt sidfläsk, tomat, äpple och krutonger <i>Caesar salad with chicken, bacon, tomato, apple and croutons</i>	245
GRAVAD LAX med dillstuvad potatis och hovmästarsås <i>Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce</i>	255	HAMBURGARE med baconnais, chilipicklad silverlök, prästost, karamelliserad lök och pommes <i>Smash burger with baconnais, chili pickled onions, aged cheese, caramelized onions and french fries</i>	245

Om du är osäker gällande allergener - fråga oss!

Avalon är en kontantfri restaurang.

## DESSERTS

EN KULA GLASS ELLER SORBET <i>A scoop of ice cream or sorbet</i>	55
VALRHONA CHOKLADTRYFFEL <i>Valrhona chocolate truffle</i>	55
BRYNT SMÖRGLASS smaksatt med rosmarin, chokladganache och havtornsgelé <i>Browned butter ice cream flavoured with rosemary, chocolate ganache and sea buckthorn gelé</i>	125
ÄPPELSORBET med rotselleriglass, äppelkompott och rostade hasselnötter <i>Apple sorbet with celeriac ice cream, apple compote and roasted hazelnuts</i>	125

A LA CARTE

---

**SPARKLING WINE** 15 cl / bottle

---

**France**  
 Champagne, Diebolt - Vallois 195/955

**Spain**  
 Faustino Cava, Brut 135/645

---

**WHITE WINE** 15 cl / bottle

---

**Germany**  
 2022 Gunderloch, Fritz´s Riesling 155/745

**France**  
 2023 Laroche, Saint Martin, Chablis 165/795  
 2022 Thomas Labaille, Sancerre 165/795  
 2022 Maison Foucher, Vouvray 145/695

**USA**  
 2021 Cambria, Chardonnay 165/795

**South Africa**  
 2022 Nederburg, Chenin Blanc 135/645

---

**RED WINE** 15 cl / bottle

---

**France**  
 2023 Schiste & Granite, Syrah 145/695  
 2023 L'Instant, Pinot Noir 155/745  
 2022 Jambon, Beaujolais Villages 145/695

**Argentina**  
 2021 PAZ, Malbec 145/695

**Italy**  
 2023 Falchetto, Barbera d'Asti 145/695

**USA**  
 2019 Avalon, Zinfandel 145/695

**South Africa**  
 2021 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 Brooklyn - Stonewall Inn IPA 98

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

**Cider**  
 33cl Boulard - Apple Cider 85  
 33cl Sommersby - Pear Cider 85

---

**NON ALCOHOLIC**

---

**Mocktails**  
 Soutshide Sober 85  
 Placebo Penicillin 85  
 Designated Driver 85  
 Chaffeaur Spritz 85

**Juice**  
 33cl Rescued fruits, apple/orange 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.

