

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>	125
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, onions and sour cream</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 chanterelles, 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 TORSK med vitvinskokt potatis, svarkål rostad jordärtskocka och musselsås <i>Butter fried cod 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 chanterelles, 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 TORSK med vitvinskokt potatis, svartkål rostad jordärtskocka och musselsås <i>Butter fried cod 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
GRAVAD LAX med dillstuvad potatis och hovmästarsås <i>Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce</i>	255

CAESARSALLAD Caesarsallad med kycklingfilé, rökt sidfläsk, tomat, äpple och krutonger <i>Caesar salad with chicken, bacon, tomato, apple and croutons</i>	245
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 Stepp, Mineralstein, Riesling 155/745

**France**  
2023 Laroche, Saint Martin, Chablis 165/795  
2022 Thomas Labaille, Sancerre 165/795

**USA**  
2021 Sandhi,  
Sta Rita Hills Chardonnay 185/895

**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  
NV Xavier, Carianne 185/895

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

**Italy**  
2022 La Raia, Barbera d'Asti 145/695  
2022 Falchetto, Nebbiolo 165/795

**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  
Chaffeur 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.

