

ISABERG HÖGANLOFT

MENY ÖVER 12 PERSONER

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE

HELRÄTT 155	PISELLI 155
Mozzarella, bacon och rödlök. Strös med gräslök. ◉ ◆	Mozzarella, krossade gröna ärtor och vitlök. Toppas med hyvlad pecorino, ärtskott, mynta och citron. ◉ ◆ ◆

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS

MARGHERITA 125	DANTES INFERNO 165
Mozzarella, körsbärstomat och basilikaolja. ◉ ◆ ◆	Mozzarella, salami, vitlök, heta jalapenos och paprika. ◉ ◆
VESUVIO 135	MAFFIOSO 175
Mozzarella och skinka. ◉ ◆	Mozzarella, lufttorkad skinka, getost och pesto. Toppas med ruccola och honung. ◉ ◆
CAPRICCIOSA 145	
Mozzarella, skinka och champinjoner. ◉ ◆	

VI ERBJUDER PIZZABOTTNAR UTAN GLUTEN +25 KR. EJ GLUTENFRI MILJÖ. SLICA ELLER DELA +10 KR.

BARNMENY

PANNKAKOR ◆ 65,-	HALSTRAD TORSK 118,-
PASTA BOLOGNESE (VEGANSK) ◆ 98,-	1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA ◆ ◉ 88,-
BURGARE MED POMMES FRITES ◆ 98,-	MJUKGLASS 65,-
	Med chokladsås och marshmallows

DRYCKESREKOMMENDATION

Vi har dryckesrekommendationer till varje rätt, på både glas och flaska. Vad tycker du om? Prata med din servitris, vi hjälper dig gärna att hitta rätt. Vi serverar även ett brett sortiment av alkoholfria viner & öl.

THOREAU WATER CONCEPT

Har aldrig åkt lastbil. Istället för onödiga transporter filtreras kranvattnet till perfektion i Thoreaus anläggning här hos oss. Det både smakar och känns bättre. Välj mellan stilla eller lätt kolsyrat.

ALLERGI OCH SPECIALKOST

Meddela oss så hjälper vi dig! I flertalet rätter kan vi byta ut eller ta bort råvaror och tillbehör. Vi har märkt ut vilka rätter som innehåller gluten och laktos.

- ◆ GLUTEN
- ◉ LAKTOS
- ◆ VEGETARISK

ISABERG HÖGANLOFT

MENY ÖVER 12 PERSONER

VÄLKOMMEN

PROSECCO TREVISO GLAS	105,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS ^{40CL} &	
GAMMELDANSK ^{3CL}	150,-
KVÄLLENS DRINK ^{5CL}	155,-

TIPS! HÖGANLOFT GT

Perfekta starten innan middag i goda vänners lag!

Med eller utan alkohol.

FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN	215,-
Klassisk med picklad rödlök och toppad med kalix löjrom. ♦	
<i>Donna di Valiano Chardonnay</i>	

BURRATA	165,-
Serveras med bakade cocktailtomater, pesto och rostade pinjenötter. ◉	
<i>Pasqua Bardolino</i>	

VARMRÄTT

GRILLAD KALVENTRECOTÉ	295,-
Serveras med krämig murkelsås, rostad färskpotatis samt grön sparris.	
<i>Terreno Chianti Classico</i>	

VILDSVINSRAGU	195,-
Mustig vildsvinsragu med tomat och fänkål serveras med pappardelle, pecorino och rucola. ♦	
<i>Terreno Chianti Classico</i>	

HALSTRAD TORSKRYGG	330,-
Serveras med brynt smör, handskalade räkor, grillad citron, dillslungad potatis och riven pepparrot.	
<i>Donna di Valiano Chardonnay</i>	

DESSERT

GLASS MED JORDGUBBAR	95,-
Färska jordgubbar, vaniljglass, hemmagjorda maränger och vispad grädde. ◉	
<i>Muscato d'Asti</i>	

CRÈME BRÛLÉE	109,-
På klassiskt vis.	
<i>Terreno Vin Santo</i>	

RABARBER	125,-
Ljummen rabarber- och jordgubbspaj serveras med vaniljkräm. ♦	
<i>Tesauro Ricioto della Valpolicella</i>	

DRYCKESREKOMMENDATION

Vi har dryckesrekommendationer till varje rätt, på både glas och flaska. Vad tycker du om? Prata med din servitris, vi hjälper dig gärna att hitta rätt. Vi serverar även ett brett sortiment av alkoholfria viner & öl.

THOREAU WATER CONCEPT

Har aldrig åkt lastbil. Istället för onödiga transporter filtreras kranvattnet till perfektion i Thoreaus anläggning här hos oss. Det både smakar och känns bättre. Välj mellan stilla eller lätt kolsyrat.

ALLERGI OCH SPECIALKOST

Meddela oss så hjälper vi dig! I flertalet rätter kan vi byta ut eller ta bort råvaror och tillbehör. Vi har märkt ut vilka rätter som innehåller gluten och laktos.

- ♦ GLUTEN
- ◉ LAKTOS
- ◆ VEGETARISK