

ISABERG HÖGANLOFT

À LA CARTE

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt

VÄLKOMMEN

PROSECCO TREVISO GLAS	105,-	MARCONAMANDLAR	85,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS ^{40cl} & GAMMELDANSK ^{3cl}	160,-	ROTFRUKTSCHIPS MED TRYFFELKRÄM	90,-
KVÄLLENS DRINK ^{5cl}	165,-	NOCCELLADA OLIVER	80,-

FÖRRÄTT

DILL- OCH VITLÖKSGRATINERADE HAVSKRÄFTOR	220,-	KANTARELLSOPPA	170,-
<i>Donna Di Valiano Chardonnay alt. Briska Demi-Sec Sauvignon</i>		Krämig soppa med stekt västerbotten sandwich. ♦	
		<i>Passione Sentimento Bianco/Roero Arneis alt. Barrels & Drums Chardonnay</i>	
SERRANOSKINKA	185,-		
Lufttorkad skinka med färska fikon, mozzarella och rostade pinjefrön. ⦿			
<i>Terreno Il Momento alt. Rudenstams Äppelmust</i>			

VARMRÄTT

KALVENTRECÔTE	360,-	SESAMSTEKT RÖDBETSBIFF	250,-
Nattbakad och grillad med pepparsås, potatis- och svampkroketter. ♦		Biff på kikärter och linser med höstig sallad på picklat päron, chevre, valnötter och honungsvinägrett.	
<i>Valpolicella Ripasso alt. Barrels & Drums Merlot/Easy Rider IPA</i>		<i>Passione Sentimento/CB Chiaretto di Bardolino alt. Rudenstams Äppelmust</i>	
RÖDINGFILÉ	345,-	HÖGREVSBURGARE	235,-
På gräddkockt spetskål, kryddig äppelglace. Serveras med krispig svartkål och dillslungad potatis.		160g. Brioche bröd, karamelliserad lök, saltgurka, tryffelmajonnäs och pommes frites. ♦ ⦿	
<i>Donna di Valiano Chardonnay alt. Rudemstams Äppelcider/Barrel & Drums Chardonnay</i>		<i>Valpolicella Ripasso/Verkmästarens IPA alt. Easy Rider IPA</i>	
PAPPARDELLE	285,-		
Med mustig ragu på älg, rödvin och rökt sidfläsk och färsk rivna parmesan.			
<i>Valpolicella Ripasso/Västerhavets Pale Ale alt. Barrels & Drums Merlot</i>			

DESSERT

HASSELNÖTSPARFAIT	145,-	SMULIG ÄPPELPAJ	115,-
Konjaksinkokta körsbär och plommon med karamelliserade hasselnötter.		Serveras med vaniljglass.	
<i>Terreno Vin Santo alt. Rudenstams mousserande svarta vinbär</i>		♦ ⦿	
		<i>Moscato d’Asti alt. Rudenstams Äppelcider</i>	
KAKFAT	120,-	CRÈME BRÛLÉE	115,-
Minirulltårta, Schackruta, Hallongrotta och mini damsugare. ♦		Smaksatt med hel ceylonkanel.	
<i>Flaffpunsch alt. kaffe</i>		<i>Moscato d’Asti /Terreno Vin Santo alt. Rudenstams Äppelmust</i>	

BARNMENY

BARNBURGARE ♦ ⦿	125,-
Burgare med pommes frites	
PASTA BOLOGNESE ♦	95,-
Vegetarisk soyafärs	
PANNKAKOR ♦ ⦿	85,-
Sylt och grädde	
MJUKGLASS	65,-
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 filteras 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 markerat vilka rätter som innehåller gluten och laktos samt vilka som är vegetariska.

- ♦ GLUTEN
- ⦿ LAKTOS
- ♦ VEGETARISK

Fråga oss gärna om allergener och ursprung på köttet.

DELA GÄRNA DINA ERFARENHETER PÅ GOOGLE/TRIPADVISOR /RESTAURANG ISABERG HÖGANLOFT, TACK!
WWW.ISABERG.SE • GILLA OSS PÅ FACEBOOK.COM/ISABERGHOGANLOFT • FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM • #ISABERGHOGANLOFT

ISABERG HÖGANLOFT

PIZZA

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE

HELRÄTT 175,-

Mozzarella, bacon, rödlök och gräslök.  

TARTUFO 165,-

Mozzarella, champinjoner, ruccola och tryffelolja.   

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS

MARGHERITA 135,-

Mozzarella.   

VESUVIO 145,-

Mozzarella och skinka.  

DANTES INFERNO 185,-

Mozzarella pepperoni, vitlök, jalapenos och rödlök.  

MAFFIOSO 195,-

Mozzarella, Prosciutto di Parma, getost- och honungscreme, basilikaolja och ruccola.  

RÄKAN 210,-

Mozzarella, räkor, syltad fänkål, rödlök och dillaioli.  

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

VIN ♥ PIZZA

GLAS / FLASKA

TERRENO IL MOMENTO 125,-/575,-

Italien, Greve in Chianti. Passar alla Pizza Rosso

AP BIANCO 95,-/415,-

Italien, Veneto. Passar alla pizza Bianco

PIZZA AVHÄMTNING

+46 (0)370-33 97 50

Alla våra pizzor finns för avhämtning.

Välkommen att beställa!

DELA GÄRNA DINA ERFARENHETER PÅ GOOGLE/TRIPADVISOR /RESTAURANG ISABERG HÖGANLOFT, TACK!

WWW.ISABERG.SE • GILLA OSS PÅ FACEBOOK.COM/ISABERGHOGANLOFT • FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM • #ISABERGHOGANLOFT