

ISABERG HÖGANLOFT

À LA CARTE

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt.
Matglädje för oss är att laga ärlig och medveten mat från grunden

VÄLKOMMEN

PROSECCO TREVISO GLAS 90,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS ^{40CL} & GAMMELDANSK ^{3CL} 142,-
KVÄLLENS DRINK ^{4CL} / ^{6CL} 135/155,-

TIPS! HÖGANLOFT GT
Perfekta starten innan middag i goda vänners lag!
Med eller utan alkohol.

FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN 195,-
Klassisk Toast Skagen toppad med kalix löjrom. ♦
Donna di Valiano Chardonnay

CARPACCIO 185,-
Carpaccio på oxfile, parmesan, friterad palsternacka, picklad rödlök
och grön örkräm.
Trumhof Pinot Nero

JORDÄRTSKOCKSSOPPA 165,-
Jordärtskockssoppa med bakad skocka, tångkaviar och klippt krasse.
Passione sentimento Bianco

VARMRÄTT

KANTARELLPASTA 195,-
Krämig kantarellpasta med pappardelle, riven parmesan
och friterad svartkål. ♦
Terreno Chianti Classico

PASTA VEGANO 180,-
Linguinipasta med vegansk bolognese, fröpesto och ruccola. ♦
Pasqua Bardolino

KROGENS SCHNITZEL 295,-
200gr schnitzel på gårdsgris med persilja och vitlökssmör, gröna ärtor,
rödvinssås och pommes. ♦
Trumhof Pinot Nero

HJORTSPÄTT 335,-
Grillat hjortspett med potatis och västerbottenbakelse , krämig pep-
parsås samt säsongens svamp.
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso

RÖDING 315,-
Halstrad röding, brynt smör, bakade rotfrukter, riven pepparrot och
handskaladeräkor.
Marin Langhe Riesling/Nascetta

T BONE STEAK

1 kg hängmörad svensk t-bone stek med tryffelbearnaise,
pommes frites, tomat- och rödlöksallad samt en grönsallad.
Serveras medium medium/ medium rare / rare.
Obs. ska förbokas innan 16:00 samma dag.

2-3 personer 725,-

DESSERT

ÄPPELTARTE 125,-
På svenska äpplen serveras med vaniljkräm. ♦

CRÈME BRÛLÉE 105,-
På klassiskt vis.

CHOKLADFONDANT 125,-
Med höstens bärkompot och vaniljglass. ♦

BARNMENY

PANNKAKOR ♦ 65,-
PASTA BOLOGNESE (VEGANSK) ♦ 98,-
BURGARE MED POMMES FRITES ♦ 98,-
FISH AND CHIPS ♦ 108,-
1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA ♦ 88,-
MJUKGLASS MED JORDGUBBAR 65,-

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

ISABERG HÖGANLOFT

PIZZA

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE

HELRÄTT..... 155

Mozzarella, bacon och rödlök. Strös med gräslök. ◉ ♦

PISELLI 155

Mozzarella, krossade gröna ärtor och vitlök. Toppas med hyvlat pecorino, ärtskott, mynta och citron. ◉ ♦ ♦

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS

MARGHERITA..... 125

Mozzarella, körsbärstomat och basilikaolja ◉ ♦ ♦

VESUVIO 135

Svensk skinka och mozzarella ◉ ♦

CAPPRICCOSA..... 145

Mozzarella, skinka och champinjoner ◉ ♦

VEGAN PEPPERONI..... 165

Vegansk ost, jalapenos, grillad paprika och rödlök ♦

DANTES INFERNO 165

Salami, vitlök, heta jalapenos, paprika och mozzarella ◉ ♦

MAFFIOSO 175

Lufttorkad skinka, getost, pesto och mozzarella. Toppas med ruccola och honung ◉ ♦

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

BARNMENY

PANNKAKOR ♦ 65

FISH AND CHIPS ♦ 108

PASTA BOLOGNESE (VEGANSK) ♦ 98

1/2 PIZZA VEZUVIO / MARGHERITA ♦ 88

BURGARE MED POMMES FRITES ♦ 98

MJUKGLASS MED JORDGUBBAR..... 65