



ARENAHOTELLET
RESTAURANG & BAR

Varmt välkommen!

På Arenahotellet tänker vi på helheten, där det för oss sitter i detaljerna och hantverket tillsammans med bra råvaror.

Våra meny är baserade på skandinavisk matlagning med influenser från övriga världen. För oss innebär en måltid energi för både kropp och själ. Med bra råvaror och tillagningsmetoder serveras vällagade rätter med högt och balanserat näringsinnehåll. Hantverket som serveras på tallriken ska tillsammans med god service i en harmonisk atmosfär skapa en trivsamt upplevelse vid måltiden. Smaklig måltid!

Vid allergier, se allergispecifikation längst ner på matmenyn eller prata med vår servicepersonal.



Welcome to Arenahotellet restaurant & bar
Enjoy your dinner and drinks

SMÅTT & FÖRRÄTTER

Snacks & Starters

ROTFRUKTSCHIPS 25.-

Root Vegetable Crisps

MARINERADE OLIVER 30.-

Marinated Olives

LANTCHIPS 35.-

Potato Crisps

ÖLKORV 35.-

Snack Sausage

MARCONAMANDEL 35.-

Marcona Almonds

BRÖD & SMÖR 25.-

Bread & Butter

PLOCKTALLRIK 119.-

Marinerade oliver, ölkorv, rotfruktschips & Marconamandel

Marinated olives, snack sausage, root vegetable crisps & Marcona Almonds

RÖKT ANKBRÖST 95.-

med syrad grön sparris, brynt smörmajonnäs, rårörda havtorn & friterad kapris

Smoked duck breast, pickled green asparagus, browned butter mayonnaise, sea buckthorn & fried capers

BLÅMUSSLOR 90.-

i vitlök, timjan, vitt vin & grädde. Serveras med bröd

Mussels, garlic, thyme, white wine cream. Served with bread

BAKADE BETOR 75.-

med chevréost, pinjenötter, timjanshonung & vårens primörer

Baked beets, chevré cheese, pine nuts & seasonal vegetables

Vid allergier se allergispecifikation eller prata med servicepersonalen.

Allergic? Talk to the service staff



SÄSONGENS RÄTTER

Seasonal dishes

BIFFSALLAD 215:-


Black Angus ryggbiff, chevréost, rödvinssås & vårens primörer
Black Angus sirloin steak, chevré cheese, red wine sauce & seasonal vegetables

LAMMROSTBIFF 195:-

med betor, nässlor, rosmarinsrostad sparrispotatis & rödvinssås
Lamb top side with beets, nettles, rosemary roasted asparagus potatoes & red wine sauce

LITEN HÄLLEFLUNDRA 185:-

mjölstekt i smör med färskpotatis, ört & gräddfilsås, sparris & brynt smör
Floured halibut fillet pan seared with new potatoes, herb & sour cream sauce, asparagus & browned butter



Vid allergier se allergispecifikation eller prata med servicepersonalen!

Allergic? Talk to the service staff

KLASSIKER

Classic dishes

REVBENSSPJÄLL 185:-

Spjällsida från Lövsta Gård med bourbon BBQ-sås, rödkålsslaw, majsdipp & pommes frites
Pork ribs from Lövsta Gård, bourbon BBQ-sauce, red cabbage slaw, corn dip & french fries

SKALDJURSPASTA 179:-

Färsk tagliatelle, räkor, kräftstjärtar, blåmusslor, krämig gräddsås, spenat & parmesan
Fresh Tagliatelle, prawns, cray fish tails, mussels, cream sauce, spinach & parmesan

BLACK ANGUS RYGGBIFF 239:-

med ramslöksmör, fylld bakpotatis, rödvinssås, semibakade körsbärstomater & sockerärter
Sirloin Steak, ramson butter, jacket potato, red wine sauce, semi baked cherry tomatoes & sugar snaps

ARENABURGARE 189:-

180g hamburgare, chevréost, syrad rödlök, sallad, tomat, saltgurka, chimichurrimajonnäs & pommes frites
180g hamburger, chevré cheese, pickled red onion, lettuce, tomato, pickle, chimichurri mayonnaise & french fries

KVÄLLENS RÄTT 165.-

Dish of the Day

Vid allergier se allergispecifikation eller prata med servicepersonalen!

Allergic? Talk to the service staff

VEGETARISKA RÄTTER

Vegetarian dishes

HALLOUMIBURGARE 189:-

Friterad halloumi, syrad rödlök, sallad, tomat, saltgurka, chimichurrimajonnäs & pommes frites

Deep fried halloumi, pickled red onion, lettuce, tomato, pickles, chimichurri mayonnaise, french fries

BETOR & CHEVRÉSALLAD 175:-

med chevréost, pinjenötter, timjanshonung & vårens primörer

Beets & Chevré cheese salad with pine nuts, thyme honey & seasonal vegetables

VÅRRULLAR (VEGAN) 175:-

Hotelllets vårrullar med ört- & lökkräm, chimichurri, sockerärter & syrad rödkål

Handmade spring rolls with herb & onion dip, chimichurri, sugar snaps & pickled red cabbage

Vid allergier se allergispecifikation eller prata med servicepersonalen.

Allergic? Talk to the service staff

DESSERTER

Desserts

RABARBERPAJ 79:-

med vaniljsås

Rhubarb pie with vanilla sauce

CHOKLADBROWNIE 85:-

med vaniljglass, jordgubbssås & smulad maräng

Chocolate brownie, vanilla ice cream, strawberry sauce & meringue crumble

CITRONSORBET 45:-

med hallonmaräng

Lemon sorbet with raspberry meringue

KVÄLLENS GODBIT 15:-

en liten godbit

A small treat

Vid allergier se allergispecifikation eller prata med servicepersonalen!

Allergic? Talk to the service staff

BARNMENY

Kids Menu

PASTA BOLOGNESE 69.-

Pasta, köttfärssås

Pasta Bolognese

HAMBURGARE 79.-

90g Hamburgare, majonnäs, sallad, tomat, saltgurka, pommes frites & ketchup

90g Hamburger served with mayonnaise, lettuce, tomato, pickle, french fries & ketchup

PANNKAKOR 69.-

Pannkakor, sylt, grädde

Pancakes with jam & whipped Cream

KVÄLLENS RÄTT 69:-

Kids sized dish of the day

TVÅ KULOR VANILJGLASS 35.-

Vanilla ice cream

Vid allergier se allergispecifikation eller prata med servicepersonalen.

Allergic? Talk to the service staff

ALLERGISPECIFIKATION

Specifikation om vilka allergener våra rätter innehåller

ANKBRÖST

Ägg, sulfit, senap, mjölk (ej laktos)

BLÅMUSSLOR

Blötdjur, mjölk (ej laktos), gluten, selleri

BETOR

Mjölk

ARENABURGARE

Gluten, ägg, mjölk, senap, sulfit

REVBENSSPJÄLL

Mjölk (ej laktos), soja, senap, sulfit, selleri

RYGGBIFF

Mjölk, sulfit, selleri

SKALDJURSPASTA

Gluten, ägg, mjölk (ej laktos), skaldjur, blötdjur

KVÄLLENS RÄTT

Fråga personalen

BIFFSALLAD

Mjölk, sulfit, selleri

LAMMROSTBIFF

Sulfit, selleri, mjölk (ej laktos)

HÄLLEFLUNDRA

Mjölk, gluten, fisk

HALLOUMIBURGARE

Mjölk, ägg, gluten, sulfit, senap

VÅRRULLAR

Gluten, ägg, soja, selleri

BETOR & CHEVRÈ

Mjölk

PASTA BOLOGNESE

Ägg, gluten

PANNKAKOR

Mjölk, ägg, gluten

BARNHAMBURGARE

Gluten, ägg, senap

VANILJGLASS

Ägg, mjölk

RABARBERPAJ

Ägg, mjölk, gluten

CHOKLADBROWNIE

Ägg, mjölk, gluten

CITRONSORBET

Ägg

KVÄLLENS GODBIT

Fråga personalen



ÖL, CIDER & ALKOHOLFRITT

Beer, Cider & Alcohol free

Ölsorter

- Eriksberg 50 cl 75.-
- Carlsberg export 33 cl 60.-
- Brooklyn lager 33 cl 60.-
- Brooklyn IPA 33 cl 60.-
- Carlsberg hof 33 cl 55.-
- Uppsala Brygghus Snakehead IPA 75.-
- Uppsala Brygghus Imperial Stout 89.-
- Carlsberg non alcoholic 33 cl 35.-
- Ginger Joe non alcoholic 33 cl 35.-

Cider & Alkoläsk

- Sommerby 55.-
- Ginger beer 65.-

Läsk och Mineralvatten 28.-

- Ramlösa 33 cl, Pepsi, Zingo, sprite 30 cl

Alkoholritt Vin 55.-/225

Vitt, Rött, Rose

Alkoholfri Öl & Cider 35.-





BUBBLOR & VITA VINER

Sparkling & White Wine

BUBBLOR

Piccini Prosecco Extra Dry. Veneto, Italien 90/395

Torr och fruktig med toner av persika och citrus

Nicolas Feuillatte Réserve NV, Exclusive Brut. Champagne, Frankrike

Piccolo 20cl 295.- Flaska 1095.-

Torr och krispig med toner av kaprifol/apelsinblom, gula äpplen, citrus och mandel

VITA VINER

Ruida Domo Airen, La Mancha, Spanien 85/325.-

Torrt vin med toner av gröna och gula äpplen och mogen citrus

A Christmann Riesling 2017, Pfalz, Tyskland 110/425.-

Torrt friskt med fruktig smak och inslag av lime och mineral. God eftersmak med lätt rökig ton

Blason de Bourgogne Mâcon-Village 2016, Chardonnay. Macon, Frankrike

1/2 Flaska 255.-

Torrt och Fruktig, ungdomlig med inslag av gula äpplen, grapefrukt och smör





RÖDA VINER

Red Wine

Ruida Domo, Tempranillo, La Mancha, Spanien 85/325.-

Medelfylligt och smakrikt vin med varma, jordiga toner av mörka körsbär och cederträ

Noble Vines 337, Cabernet Sauvignon 2014. Lodi, Kalifornien, USA 105/425.-

Fylligt vin med toner av mörka körsbär, svarta vinbär, svartpeppar, örter och rostat kaffe

Piccini Memoro, Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola, Merlot. Toscana, Italien 375.-

Medelfylligt vin med toner av körsbär, fikon och choklad och nyanser av ekfat.

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Rouge, 2016, Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Södra Rhône, Frankrike 425.-

Medelfylligt ungdomlig vin, kryddig doft med mängder av mörka bär, läder, örter och ceder.

Behöver du hjälp att välja vin till din maträtt. Rådfråga gärna servicepersonalen





AVEC - PRIS PER CL

Whiskey

The Famous Grouse, blended 22.-

Jameson Irish blend 22.-

The Glenlivet 12 years single malt 32.-

Laphroaig 10 years Islay single malt 30.-

Lagavulin 16 years, Islay single malt 34.-

Jack Daniel's No 7, 22.-

Jack Daniel's Honey, 24.-

Cognac

Grönstedts monopole VSOP 22.-

Calvados

Boulard Pay's d Auge Grand solage 24.-

Rom

Captain Morgan Spiced Gold 22.-

Zacapa 23 solera Gran reserva 32.-

Arehucas Fresier 28.-

Gin

Beefeater Gin 22.-

Hendrick's Gin 27.-

Tequila

Olmecca Blanco 22.-

Olmecca Reposado 28.-

Likör

Baileys 22.-

Kalhua 22.-

Cointreau 22.-

Likör 43 22.-

Xante 22.-

