



ARENAHOTELLET

# SMÅTT & FÖRÄTTER

## **SALTROSTADE MARCONAMANDLAR 45.-**

*Salt Roasted Marcona Almonds*

## **ROTFRUKTSCHIPS 25.-**

*Root Vegetable Crisps*

## **LANTCHIPS 35.-**

*Crisps*

## **BRÖD & SMÖR 25.-**

*Bread & butter*

## **ÖLKORV 35.-**

*Snack Sausage*

## **POMMES FRITES & DIP 45.-**

*French fries & dip*

## **MARINERADE OLIVER 30.-**

*Marinated Olives*

## **BLÅMUSSLOR 89.-**

*Blåmusslor i vitvinssås, serveras med bröd  
Mussels in white wine sauce, served with bread*

## **PUMPASOPPA (VEGAN) 75.-**

*Krämig pumpasoppa med rostade pumpafrön, örtolja, vitlökskrutonger & bröd  
Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds, herb oil, garlic croutons & bread*

## **RÖKT VILT 95.-**

*Röra på rökt ren, älg & hjort med kavring, messmörsmajonnäs, rårörda lingon & svartkålschips*

*Smoked reindeer, elk & deer salad with rye bread, "messmör" mayonnaise, sweetened lingonberries & crispy black kale*

## **PLOCKTALLRIK 119.-**

*Marconamandlar, marinerade oliver, ölkorv & rotfruktschips  
Selection Plate with Almonds, Olives, Snack Sausage & Root Vegetable Crisps*



# KONTINENTALA RÄTTER

## **BELGISK MOULES FRITES 195.-**

Blåmusslor i vitvinssås, serveras med pommes frites & persiljeaioli  
*Mussels in white wine sauce, served with french fries & parsley aioli*

## **BRITTISK FISH 'N CHIPS 169.-**

Koljafilé panerad i brittisk frityrsmet med pommes frites, tartarsås & mosade ärtor  
*Classic fish 'n chips, beer-battered haddock with french fries, tartar sauce & mushy peas*

## **ITALIENSK PASTA POMODORO 165.-**

Tagliatelle med kyckling, tomatssås, basilika & parmesan  
*Pasta tagliatelle with chicken, tomato sauce, basil & parmesan*

## **FRANSK OXKIND "À LA BOEUF BOURGUIGNON" 195.-**

Bräserad oxkind från Lövsta Gård med rödvinssås, potatispuré, stekt höstsvamp, syrad röd steklök & baconströssel  
*Braised beef cheek from Lövsta Gård with red wine sauce, potato puré, seared seasonal mushroom, pickled red onion & bacon sprinkles*

## **KVÄLLENS RÄTT 165.-**

*Dish of the day*





# SÄSONGENS RÄTTER

## **BLACK ANGUS RYGGBIFF 249.-**

Ryggbiff med rödvinssås, Idahopotatis, tryffelmajonnäs & marinerad  
romanesco

*Sirloin steak with red wine sauce, Idaho potato, truffle mayonnaise &  
marinated, romanesco*

## **VILDSVIN 195.-**

Vildsvinsfilé med kantarellkroket, cognacsås & rårörda lingon  
*Wildboar fillet with chantarell crouget, cognac sauce & sweetened  
lingonberries*

## **HÖSTSVAMP (VEG) 169.-**

Höstsvamprisotto med tryffel, svartkålschips & hyvlad parmesan  
*Risotto made with seasonal mushroom, truffle, crispy black kale & parmesan  
flakes*

## **PUMPASOPPA (VEGAN) 149.-**

Krämig pumpasoppa med rostade pumpafrön, örtolja, vitlökskrutonger & bröd  
*Creamy pumpkin soup with roasted pumpkin seeds, herb oil, garlic croutons &  
bread*





# HAMBURGARE

## **BLACK ARENABURGARE 189.- DUBBEL 235.-**

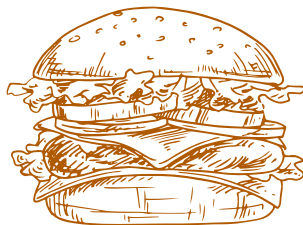
Hamburgare på högrek & bringa med chevréost, syrad rödlök, saltgurka, biffomat, sallad, pommes frites & persiljeaioli  
*Beefburger made with chuck & brisket with chevré cheese, pickled red onion, pickle, tomato, lettuce, french fries & parsley aioli*

## **BBQ-BURGARE 189.- DUBBEL 235.-**

Hamburgare på högrek & bringa med lagrad cheddar, bacon, silverlök, saltgurka, biffomat, sallad, pommes frites & dragonmajonnäs  
*Beefburger made with chuck & brisket with matured cheddar, bacon, silver onion, pickle, tomato, lettuce, french fries & tarragon mayonnaise*

## **ELDOSTBURGARE (VEG) 189.- DUBBEL 235.-**

Friterad eldost från Lakene Ostgård med syrad rödlök, saltgurka, biffomat, sallad, pommes frites & tryffelmajonnäs  
*Fried "eldost" from Lakene Ostgård with pickled red onion, pickle, tomato, lettuce, french fries & truffle mayonnaise*





ARENAHOTELLET

# DESSERTER

## **ÄPPLE & SAFFRAN 85.-**

Äpple -& chilikompott med saffranskaka & kardemummasmulor  
*Apple -& chili compote with saffron cake & cardamom crumble*

## **SALT KARAMELL 85.-**

Vaniljglass med salt karamellsås, chokladflarn & krossad marconamandel  
*Vanilla ice cream with salty caramel sauce, chocolate flakes & chopped marcona almond*

## **HALLON & LAKRITS (VEGAN) 45.-**

Hallonsorbet med lakritssås  
*Raspberry sorbet with liquorice sauce*

## **KVÄLLENS GODBIT 15.-**

*A small treat*





# BARNMENY

## **PASTA BOLOGNESE 69.-**

Tagliatelle med köttfärssås  
*Pasta Bolognese*

## **HAMBURGARE 79.-**

Hamburgare med majonnäs, sallad, tomat,  
saltgurka, pommes frites & ketchup  
*Hamburger served with mayonnaise, lettuce,  
tomato, pickle, french fries & ketchup*

## **PANNKAKOR 69.-**

Pannkakor med sylt & grädde  
*Pancakes with jam & whipped cream*

## **KVÄLLENS RÄTT 69:-**

*Kids sized dish of the day*

## **TVÅ KULOR VANILJGLASS 35.-**

*Vanilla ice cream*





# ÖL , CIDER & ALKOHOLFRITT

## LAGER

Eriksberg 5,3% 50cl 75.-  
Carlsberg Hof 4,5% 33cl 55.-  
Carlsberg Export 5,0% 33cl 65.-  
Uppsala Brygghus Czech Mate Pilsner 4,9% 33cl 80.-  
Uppsala Brygghus Linnaeus Ekologisk Lager 5,1% 33cl 80.-

## IPA

Brooklyn IPA 6,9% 33cl 85.-  
Uppsala Brygghus Snakehead IPA 6,6% 33cl 90.-  
Uppsala Brygghus Juicy McHoppface IPA 5,8% 33cl 90.-

## STOUT

Uppsala Brygghus Imperial Stout 10,5% 33cl 95.-

## SURÖL

Uppsala Brygghus Passion For Me Berliner Weisse 4,5% 33cl 85.-

## CIDER & ALKOLÄSK

Sommerby 4,5% 33cl 65.-  
Ginger beer 4,5% 33cl 65.-

## ALKOHOLFRITT

Läsk och Mineralvatten 28.-  
Ramlösa 33 cl, Pepsi, Zingo, sprite 30 cl

Alkoholritt Vin 75.-/225  
Vitt, Rött, Rosé

Alkoholfri Öl & Cider 60.-





# BUBBLOR & VITA VINER

## BUBBLOR

**Piccini Prosecco Extra Dry. Veneto, Italien 90.-/425.-**

*Torr och fruktig med toner av persika och citrus*

**Nicolas Feuillatte Réserve NV, Exclusive Brut. Champagne, Frankrike**

**Piccolo 20cl 295.- Flaska 1295.-**

*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 115.-/495.-**

*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 265.-**

*Torrt och fruktigt, ungdomlig med inslag av gula äpplen, grapefrukt och smör*





# RÖDA VINER

**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 115.-/495.-**

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

**Piccini Memoro, Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola, Merlot. Toscana, Italien 395.-**

*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 495.-**

*Medelfylligt ungdomligt vin, kryddig doft med mängder av mörka bär, läder, örter och ceder*





ARENAHOTELLET

# AVEC

## WHISKEY

The Famous Grouse, blended 22.-  
Jameson Irish blend 22.-  
The Glenlivet 12 years single malt 32.-  
Laphroaig 10 years Islay single malt 34.-  
Lagavulin 16 years, Islay single malt 42.-  
Jack Daniel's No 7, 22.-  
Jack Daniel's Honey, 24.-

## COGNAC

Grönstedts monopole VSOP 24.-

## CALVADOS

Boulard Pay's 'd Auge Grand solage 24.-

## ROM

Captain Morgan Spiced Gold 22.-  
Zacapa 23 solera Gran reserva 38.-  
Arehucas Fresier 24.-

## GIN

Beefeater Gin 22.-  
Hendrick's Gin 32.-

## TEQUILA

Olmeca Blanco 22.-  
Olmeca Reposado 28.-

## LIKÖR

Baileys 22.-  
Kalhua 22.-  
Cointreau 22.-  
Likör 43 22.-  
Xante 22.-

