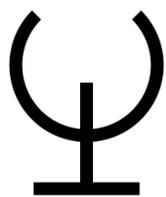


# MENY



# THE CORNER

ARENAHOTELLET

## FÖRRÄTTER / STARTERS

### PILGRIMSMUSSLOR / SCALLOPS

Smörstekta pilgrimsmusslor, selleripuré, grönkålchips, syrlig björkolja med örter

*Butter-fried scallops, celery puree, kale chips, sour birch oil with herbs*

165

Vintips/ *Wine recommendation:* Petite Chablis Blanc Cailloux

### RÅBIFF PÅ HJORT / VENISON TARTAR

Tartar på hjortfilé med chili ancho olja och sherryvinäger, inlagd pumpa med stjärnanis, chili och ingefära, messmörsmajonnäs, friterad schalottenlök, lingon

*Tartar on venison fillet with chili oil and sherry vinegar, pickled pumpkin with star anise, chili and ginger, Swedish whey spread mayonnaise, fried shallots, lingonberries*

165

Vintips/ *Wine recommendation:* Laroche Pinot Noir Reserve

### QUESADILLA / QUESADILLA

Mozzarella, västerbottenost, stekt svamp, picklad silverlök, sallad med rostade solroskärnor, örtolja

*Mozzarella, västerbotten cheese, fried mushrooms, pickled onion, salad, roasted sunflower seeds, herbs oil*

145

Vintips/ *Wine recommendation:* Good Natured Sauvignon Blanc

## SALLADER / SALADS

### RÄKSALLAD / SHRIMP SALAD

Klassisk sallad med handskalade räkor, olika sorters sallad, gurka, tomat, rödlök, Rhode Islandsås

*Classic Swedish shrimp salad, cucumber, tomatoes, red onion, Rhode Island sauce*

185

Vintips/ *Wine recommendation:* Villa Wolf Riesling

### GREKISK SALLAD / GREEK SALAD

Kalamata oliver, fetaost, tomat, paprika, gurka, olika sorters sallad, rödlök, fefferoni, vinägrett

*Salad with kalamata olives, feta cheese, cucumber, pepper, red onion, pepperoni, vinaigrette*

185

Vintips/ *Wine recommendation:* Good Natured Sauvignon Blanc

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSE

### HJORT / VENISON

Stekt hjortytterfilé, potatisbakelse med västerbottenost, svampsås, lingon, vattenkrasse, bakad morot, palsternacka

*Roast venison fillet, potato pastery with Västerbotten cheese, mushroom sauce, lingonberries, watercress, baked carrot, parsnip*

335

Vintips/ *Wine recommendation:* Borgogno Lange Rosso

### ANKBRÖST / DUCK BREAST

Stekt chili- och vitlöksmarinerat ankbröst, sötpotatispuré, reduktion på balsamvinäger, chips på jordärtskockor, smörvända gulbetor, libbsticka

*Fried chili and garlic marinated duck breast with sweet potato puree, balsam vinegar reduction, Jerusalem artichoke chips, buttered yellow beets and lovage*

290

Vintips/ *Wine recommendation:* Laroche Pinot Noir Reserve

### LAMM / LAMB

Grillspett på marinerat lamm (ytterfilé/rostbiff), smörstekta delikatesspotatisar, rödvinssås, basilika och vitlökskräm, sauterade grönsaker, vattenkrasse

*Grilled skewers of marinated lamb, butter-fried baby potatoes, red wine sauce, basil and garlic cream, sauted vegetables, watercress*

290

Vintips/ *Wine recommendation:* Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache Vieilles Vignes

### FISK OCH SKALDJURSGRYTA / FISH AND SEAFOOD STEW

Fisk och skaldjursgryta, saffran, vitlök, fänkål, rotfrukter, rostat surdegsbröd, aioli

*Seafood stew, saffron, garlic, fennel, root vegetables, toasted sourdough bread, aioli*

280

Vintips/ *Wine recommendation:* Petite Chablis Blanc Cailloux

### RISOTTO / RISOTTO

Svamprisotto, rotfrukter, fänkål, parmesanost, reduktion på balsamvinäger, bakad blomkål, grönkålschips

*Risotto with mushrooms, vegetables, fennel, Parmigiano Reggiano, balsamic vinegar reduction, baked cauliflower, kale chips*

235

\* Går att få vegansk / *Can be made vegan*

Vintips/ *Wine recommendation:* Chateau Ste Michelle Chardonnay

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSE

### ARENHOTELLETS ANGUSBURGARE / ARENA HOTEL ANGUS BURGER

200 g angusburgare, brioche, bacon, cheddar, jalapeño och dijonsenapsdressing, bbq-sås, 2 x lök, biffomat, sallad, pommes frites, majonnäs med smak av tryffel

*200 g angus burger, brioche, bacon, cheddar, jalapeño and Dijon mustard mayonnaise, barbecue sauce, 2 x onions, beef tomato, crisp salad, French fries, mayonnaise with truffle flavor*

255

Vintips/ *Wine recommendation:* Allesverloren Shiraz

### ARENHOTELLETS VEGOBURGARE / ARENA HOTEL VEGO BURGER

100 g vegoburgare (sojaprotein), brioche, cheddar, jalapeño och dijonsenapsdressing, bbq-sås, 2 x lök, biffomat, sallad, pommes frites, majonnäs med smak av tryffel

*100 g vego burger (soy protein), brioche, cheddar, jalapeño and Dijon mustard mayonnaise, barbecue sauce, 2 x onions, beef tomato, crisp salad, French fries, mayonnaise with truffle flavor*

195

\* Går att få vegansk / *Can be made vegan*

Vintips/ *Wine recommendation:* Allesverloren Shiraz

## DESSERTER / DESSERTS

### ÄPPLE / APPLE

Klassisk smuldegspaj med smak av kanel med vaniljglass

*Classic apple crumble pie with cinnamon flavor and vanilla ice cream*

125

### LIME CHEESECAKE / LIME CHEESECAKE

Lime cheesecake, marängtäckte, blåbärskompott

*Lime cheesecake, meringue topping, blueberry compote*

125

### EN KULA GLASS / ONE SCOOP OF ICE CREAM

Glass, välj mellan: Vanilj, Brynt smörkola eller Pistage

Strössel, välj mellan: Chokladkrokant eller Hallon- och lakritsfudge

(OBS: kan komma att variera)

*Ice cream, choose between: Vanilla, Browned butterscotch, Pistachio*

*Sprinkles, choose between: Chocolate croquette or Raspberry and liquorice fudge*

(Note: may vary)

40

Önskas något att dricka till desserten? Fråga personalen om förslag!

## BARNMENY / KIDS MENU

### HAMBURGARE / HAMBURGER

Brioche, 100 g burgare, cheddarost, sallad, tomat, hamburgerdressing, pommes frites

*Brioche, 100 g burger, cheddar cheese, salad, tomato, burger dressing, French fries*

125

### PANNKAKOR / PANCAKES

Pannkakor, sylt, vaniljglass

*Pancakes, jam, vanilla ice cream*

80

### BOLOGNESE / BOLOGNESE

Spagetti med köttfärssås och parmesanost

*Spaghetti with meat sauce and Parmigiano Reggiano*

135

### VANILJGLASS / VANILLA ICE CREAM

Två kulor vaniljglass med choklad- eller kolasås.

Strössel, välj mellan: Chokladkrokant eller Hallon- och lakritsfudge

*Two scoops of ice cream with chocolate sauce or caramel sauce.*

*Sprinkles, choose between: Chocolate croquette or Raspberry and liquorice fudge*

60