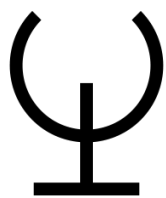


MENY



THE CORNER

ARENAHOTELLET

FÖRRÄTTER / STARTERS

FETAOSTPAJ / FETA CHEESE PIE

Fetaost, saltorkade tomater, liten sallad, Kalamata oliver, citron & vitlöksdressing

Feta cheese, sun-dried tomatoes, side salad, Kalamata olives, lemon & garlic dressing

135

Vintips / Wine recommendation: Castel Firmian Sauvignon Blanc.

"Friskt och fräscht till feta och citron" / "Fresh and crisp, to feta and lemon"

SKAGENBAKELSE / SWEDISH SKAGEN SANDWICH CAKE

Räkor, solrosrågbröd, västerbottenflarn, liten sallad, syrlig örtolja

Shrimps, sunflower rye bread, Västerbotten chees crisp, side salad, tangy herb oil

135

Vintips / Wine recommendation: Petite Chablis Blanc Cailloux

"Chablis är klassiskt till skagen" / "Chablis is a classic pairing with Skagen"

RÅBIFF / BEEF TARTARE

Biff Tartar, kapris, schalottenlök, sherryvinäger och dijonsenap, majonnäs med smak av tryffel, picklad jalapeño, riven pepparrot, friterad palsternacka

Beef tartare, capers, shallots, sherry vinegar and Dijon mustard, truffle-infused mayonnaise, pickled jalapeño, grated horseradish, crispy fried parsnip

165

Vintips / Wine recommendation: Laroche Pinot Noir Reserve

"Lättare rödvin som lyfter kött och tryffel utan att ta över" / "A light-bodied red that lifts the meat and truffle without dominating"

SALLADER / SALADS

RÄKSALLAD / SHRIMP SALAD

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

Classic Swedish shirmp salad, cucumber, tomatoes, red onion, Rhode Island sauce

210

Vintips / Wine recommendation: Rosé d'Ete

"Friskt och fruktigt rosévin, perfekt till räkorna och den krämiga såsen" / "A fresh and fruity rosé wine, perfectly with the shrimp and the creamy sauce"

CEASARSALLAD / CAESAR SALAD

Romansallad, bacon, krutonger, parmesan, caesardressing, stekt ECC-märkt kycklingfilé

Romaine lettuce, bacon, croutons, parmesan, Caesar dressing, fried ECC-certified chicken fillet

210

Vintips / Wine recommendation: Chateau Ste Michelle Chardonnay

"Fylligare Chardonnay, utmärkt till krämig dressing och kyckling" / "Round yet fresh Chardonnay, excellent with creamy dressing and chicken"

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSE

FISK OCH SKALDJURSPAELLA / FISH AND SEAFOOD PAELLA

Stillahavsflundra, vannameiräkor, blåmusslor, grön mussla, räkor, ris med smak av saffran, rökt paprika, vitlök, tärnade grönsaker, ärtor, rostat surdegsbröd, aioli

Pacific halibut, whiteleg shrimp, blue mussels, green mussel, shrimp, rice with flavors of saffron, smoked paprika, garlic, diced vegetables, peas, toasted sourdough bread, aioli

270

Vintips / Wine recommendation: Chateau Ste Michelle Chardonnay

"Fylligare vitt vin som matchar skaldjuren och den krämiga aiolin" / "A medium-bodied white wine to match both the seafood and the creamy aioli"

RYGGBIFF / SIRLOIN STEAK

Stekt ryggbiff, grönpepparsås, rostade rotfrukter, ärtor, friterad smashed potatis

Pan-fried sirloin steak, green peppercorn sauce, roasted root vegetables, peas, crispy smashed potato

345

Vintips / Wine recommendation: Faustino VII

"Mjuk och kryddig Rioja, utmärkt matchning till köttet och såsen" / "A smooth, gently spiced Rioja, beautifully with the meat and the sauce"

MAJSKYCKLINGFILÉ / CORN-FED CHICKEN BREAST

Stekt ECC -märkt majskycklingfilé, salvia och rosmarinkryddad vitvinsås, potatiskroetter med parmesan, smörvända primörer, kalamata oliver

Pan-fried ECC-certified corn-fed chicken breast, sage and rosemary-infused white wine sauce, potato croquettes with Parmesan, butter-tossed seasonal vegetables, Kalamata olives

270

Vintips / Wine recommendation: Chateau Ste Michelle Chardonnay

"Balanserad Chardonnay, perfekt till den krämiga såsen och örterna" / "Well-balanced Chardonnay, perfectly suited to the creamy sauce and aromatic herbs"

VEGETARISK "SHEPHERD'S PIE" / VEGETARIAN "SHEPHERD'S PIE"

Fyllning på svamp, morot, ärtor, lök och färs av ärtor. Toppas med potatismos med västerbottenost

Filling of mushrooms, carrots, peas, onions, and pea-based mince, topped with Västerbotten cheese mashed potatoes

180

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

"Mjukt och kryddigt rödvin som lyfter svampen och den krämiga potatisen" / "A smooth, gently spiced red wine perfectly suited to the mushrooms and creamy potatoes"

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSE

TAGLIATELLE / TAGLIATELLE

Tagliatelle, strimlad fläskfilé, mustig tomatsås, sauterade grönsaker, riven parmesan

Tagliatelle, shredded pork tenderloin, rich tomato sauce, sautéed vegetables, grated Parmesan

180

Vintips / Wine recommendation: Borgogno Langhe Rosso

"Friskt italienskt rödvin till pasta är alltid en succé" / "A fresh Italian red wine is always a great match for pasta"

KOCKENS VEGANSKA GRYTA / CHEF'S SPECIAL VEGAN STEW

Söt och syrlig vegansk gryta på friterad tärnad tofu, grönsaker, chili, hackad koriander, lime med jasmiris

Sweet and sour vegan stew, crispy fried diced tofu, vegetables, chili, coriander, lime, served with jasmine rice **180**

Vintips / Wine recommendation: Villa Wolf Riesling

"Friskt vitt vin med lite sötma som balanserar hettan och lyfter smakerna" / "Fresh white wine with a touch of sweetness that balances the heat and enhances the flavors"

ARENAHOTELLET'S ANGUSBURGARE / ARENA HOTEL ANGUS BURGER

200 g angusburgare, brioche, bacon, cheddar, srirachamajonnäs, 2 x lök, bifftomat, sallad, pommes frites, majonnäs med smak av tryffel

200 g angus burger, brioche, bacon, cheddar, sriracha mayonnaise, 2 x onions, beef tomato, crisp salad, French fries, mayonnaise with truffle flavor **255**

Vintips / Wine recommendation: Allesverloren Shiraz

"Fruktigt rödvin, riktigt bra match till burgaren och majonnäsen" / "A fruity red wine, perfect match for the burger and the mayonnaise"

ARENAHOTELLET'S VEGOBURGARE / ARENA HOTEL VEGO BURGER

100 g vegoburgare (sojaprotein), brioche, cheddar, srirachamajonnäs, 2 x lök, bifftomat, sallad, pommes frites, majonnäs med smak av tryffel

100 g vego burger (soy protein), brioche, cheddar, sriracha mayonnaise, 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

"Fruktigt rödvin, riktigt bra match till burgaren och majonnäsen" / "A fruity red wine, perfect match for the burger and the mayonnaise"

DESSERTER / *DESSERTS*

PANNACOTTA / *PANNA COTTA*

Passionsfruktpannacotta, halloncoulis, färska bär
Passion fruit panna cotta, raspberry coulis, fresh berries

125

FUDGE BROWNIE / *FUDGE BROWNIE*

Fudge Brownie, vaniljglass, blåbärskompott
Fudge Brownie, vanilla ice cream, 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