

VÄLKOMMEN

Vårt koncept bygger på ett lättillgängligt och okomplicerat förhållningssätt till mat och dryck. Det skall helt enkelt vara gott och prisvärt. Servicen ska vara lyhörd och inkännande samtidigt som vi vill bjuda på proffsig finess.

VÅRT KÖTT

Fällmans Kött har ett etiskt tänkande kring hela sin produktion, både när det gäller deras egna svenska gårdar och de framstående producenter från hela världen som de jobbar med. De tar avstånd från hormonbehandlat kött och verkar aktivt för att djurskyddsaspekterna ska vara en naturlig del av affärerna.

PÅ VÅRT VIS

På Hollandia grillar vi helst ditt kött medium rare för bästa smakupplevelse, låt oss veta om du önskar en annan stekgrad. Smaklig måltid!

DESSERT

SALT KARAMELLPANNACOTTA

med rostad vit choklad och jordgubbar • 75 kr

PAVLOVA

Jordgubbar, maräng och grädde med cava-, lime- och timjansirap • 95 kr

GLASS FRÅN CARLI

Fråga efter dagens smaker • 1 kula 25 kr / 2 kulor 45 kr / 3 kulor 65 kr

COCKTAILS

”DAIQUIRI” Abel Viera, Floridita's 21.3-13

Havana 3y rom, maraschino, limejuice, strösocker • 135 kr

SANGRIA

Rödvin, fruktkalas, kärlek • 1 pers 65 kr / 2 pers 130 kr / 4 pers 250 kr

HOLLANDIAS EGENGJORDA TONIC

serveras med Beefeater gin och citronzest • 135 kr

EVA LISA

Tanqueray gin, jordgubbar, basilika, socker, grape, citronjuice, soda • 135 kr

FERLINI

Beefeater gin, fläder, gurka, ingefära, citron • 135 kr

MER INSPIRATION HITTAR DU I DRINKMENYN



HELAN ELLER HALVAN?

VITLÖKSBRÖD

med aioli • 65 kr

POMMES FRITES

med aioli • 55 kr

CHARKUTERIER & OST • 145 kr

LÖJROM

med rödlök, crème fraîche och dill. Serveras på krispig potatiskaka • 165 kr

FÄRSKA RÄKOR

med bröd och rökgig Rhode Island • Dagspris

RÅBIFF

Handskuren oxfilé med krispig schalottenlök, friterad kapis, rödbetspuré och äggula. (Helan serveras med pommes frites) • Halvan 100g 145 kr / Helan 200g 275 kr

MOULES FRITES

Musslor kokta i grädde, vin, schalottenlök och persilja.

Serveras med pommes frites och aioli • Halvan 350g 120 kr / Helan 700g 235 kr

HUVUDRÄTTER

HAMBURGARE

av svenskt högrev och salthängmörad entrecôte på briochebröd med dijonnaise, sallad, picklad rödlök, och Svarta Sara. Serveras med cornichons, aioli och pommes frites • 195 kr

PORTABELLOSVAMP

på briochebröd med dijonnaise, sallad, sellerirösti, picklad rödlök och brie.

Serveras med cornichons, aioli och pommes frites • 160 kr

CAESARSALLAD

Grillad majskykling, bacon, romansallad, parmesan, krutonger och klassisk caesardressing • 185 kr

SALADE NIÇOISE (Går även att få vegetarisk med Oumph)

Grillad tonfisk, romansallad, oliver, gröna bönor,

potatis, kokt ägg och kapis- och senapsdressing • 195 kr

FRÅN GRILLEN

SALTHÄNGMÖRAD ENTRECÔTE 250g • 385 kr

OXFILÉ 200g • 325 kr **RYGGBIFF 200g** • 245 kr

TONFISK 200g serveras med Sauce Vierge och valfritt tillbehör • Dagspris

Crudités och vitlökssmör serveras till alla grillrätter. Valfri sås och tillbehör ingår, välj mellan:

Rödvinssås / Pepparsås / Bearnaisesås

Smörslungad färskpotatis / Pommes frites / Grillad hjärtsallad med parmesan och svartpepparcrème

Extra tillbehör • 30 kr

ÖL

FAT

Pripps • 40cl 55 kr / 50cl 69 kr

Brooklyn Lager • 40cl 76 kr

Sierra Nevada • 30cl 75 kr

VETE/GOSE/LAMBIC/ BELGIEN

Duvel Belgian Golden Ale • 86 kr

Hoegaarden • 76 kr

Lefte Belgian Blonde • 83 kr

Siren Brew Calypso • 92 kr

Sierra Nevada Otrá Vez • 92 kr

Lindemans Apple • 69 kr

Timmerman's Kriek 25cl • 69 kr

Timmerman's Peche 25cl • 69 kr

Timmerman's Framboise 25cl • 69 kr

STOUT

De Molen Rasputin • 115 kr

Dieu du Ciel! Aphrodisiaque • 109 kr

Hercule Stout • 129 kr

Mohawk Whiteout • 99 kr

VECKANS ÖLNyheter finns i baren

ALKOHOLFRIIT

ÖL

Bitburger 0% • 46 kr

Eriksberg Hovmästarlager 0.5% • 46 kr

Ünn IPA • 70 kr

Mikkeller Drink'in the Sun 0.3% • 58 kr

LÄSKANDE

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite • 32 kr

Ramlösa, Ramlösa citron • 32 kr

Hollandias egengjorda tonic • 45 kr

Apelsinjuice, tranbärsjuice • 40 kr

VIN

RÖTT

Ca' Di Ponti 2016 (shiraz, Italien) • 70 kr / 335 kr

Colombelle Plaimont 2014 (tannat, merlot, cabernet, Frankrike) • 80 kr / 385 kr

Franschhoek Cellars 2015 (pinotage, Sydafrika) • 95 kr / 460 kr

Zonin Valpolicella Ripasso 2014 (corvina, rondinella, molinara, Italien) • 105 kr / 495 kr

VITT

Ca' Di Ponti 2015 (grillo, Italien) • 70 kr / 335 kr

Franschhoek Cellars 2016 (sauvignon blanc, Sydafrika) • 80 kr / 385 kr

Ruppertsberger 2014 (riesling, Tyskland) • 90 kr / 435 kr

Stoneleigh 2015 (chardonnay, Sydafrika) • 100 kr / 475 kr

Eight Rows 2010 (sauvignon blanc, Sydafrika) • 530 kr

Lazaret Châteauneuf-Du-Pape 2009 (Rhône blend, Frankrike) • 595 kr

Jean-Pierre & Alexandre Ellevin Petit Chablis 2014 (chardonnay, Frankrike) • 695 kr

J.Moreau Chablis Premier Cru 2009 (chardonnay, Frankrike) • 750 kr

ROSÉ

Viña San Juan (tempranillo, Spanien) • 70 kr / 335 kr

Manon (grenache, syrah, cinsault, Frankrike) • 95 kr / 460 kr / 795 kr

BUBBEL

Campo Viejo Cava (Spanien) • 75 kr / 370 kr

Pannier Champagne (Frankrike) • 115 kr / 570 kr

Mumm Champagne (Frankrike) • 695 kr / 1295 kr

Lanson Champagne (Frankrike) • 795 kr

Perrier Jouët Champagne (Frankrike) • 895 kr

CIDER

Somersby Pärön • 72 kr

Somersby Double Press • 72 kr

Magners Apple • 76 kr

Magners Pear • 76 kr

Cidraie Apple • 76 kr