

ISABERG HÖGANLOFT

À LA CARTE

I vår restaurang väljer vi ut närproducerade råvaror efter säsong så långt det är möjligt.

VÄLKOMMEN

PROSECCO TREVISO GLAS.....	105,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS ^{40cl} & GAMMELDANSK ^{3cl}	160,-
KVÄLLENS DRINK ^{5cl}	165,-

FIRA PÅSKEN HOS OSS

Påskafton till annandag påsk serverar vi påskbuffé med de klassiska smakerna. Det blir även gott slut med ostkaka och påskdessert.
Påskharen har lämnat små påskägg till alla barn!
Förbokas vuxen 395,- barn 20,-/år

FÖRRÄTT

KLASSISK TOAST SKAGEN TOPPAD MED LÖJROM.....	215,-
Briochebröd, picklad rödlök, färsk dill och citron. ♦ ◎ <i>Prosecco Treviso Eco</i>	

OXFILÉ CARPACCIO	229,-
Lime- och timjanmarinerad oxfilé, friterad kapris, porcinikräm, picklad rädisa samt citronvinägrett. <i>Pasqua Bardolino</i>	

GRATINERAD CANNELLONI MED KALLRÖKT LAX.....	HALV 175,-/HEL 235,-
Mozzarella, ricotta, spenat som toppas med kallrökt lax och basilikaolja. ♦ ◎ <i>Donna Di Valiano Chardonnay</i>	

VARMRÄTT

NATTBAKAD OXKIND	289,-
Nattbakad Oxkind i mustigt rödvin serveras med stekt ostronskivling, bakad rotselleri och tryffelpuré. <i>Torre Del Falasco Ripasso</i>	

KRÄMIG ÖRTRISOTTO	195,-
Gröna ärtor, grillad haricotsverts, timjan, gräslök, vitlök och persilja. ♦ <i>Terreno Il Momento</i>	

180 GR HÖGREVSBURGARE FRÅN PELLE I DALSTORP	215,-
Briochebröd, bifftomater, krispsallad, hemgjord rökig dressing, cheddarost och pommes med husets kryddblandning. ♦ ◎ <i>Pasqua Bardolino ALT. Karoliner klassisk lager</i>	

HALSTRAD TORSKRYGG	355,-
Champagnesås, dillolja, forellrom, gräslök, sparrisbroccoli serveras med krossad potatis och syrlig fänkål med dill. <i>Donna Di Valiano Chardonnay</i>	

GRILLAD RYGGBIFF	355,-
Marinerad med rosmarin och vitlök serveras med bearnaisesås, pommes frites och tomat- och löksallad. <i>Torre Del Falasco Ripasso</i>	

KLASSISK GULASCHSOPPA.....	195,-
Smörstekt bröd och crème fraiche. ♦ <i>Pasqua Bardolino</i>	

DESSERT

CHOKLADFONDANT	145,-
Brynt smörglass, karamellsås och hasselnötströssel. ♦ ◎ <i>Tesauro Recioto della Valpolicella</i>	

HEISSE LIEBE	115,-
Mjukglass och varma hallon. <i>Muscato D'Asti</i>	

CRÈME BRÛLÉE	110,-
På klassiskt vis toppas med bär. <i>Terreno Vin Santo</i>	

BARNMENY

PANNKAKOR MED JORDGUBBSSYLT OCH GRÄDDE ♦ ◎	80,-
--	------

HALSTRAD TORSKRYGG	145,-
Skirat smör och kokt potatis.	

HAMBURGARE MED POMMES FRITES OCH KETCHUP ♦ ◎	98,-
--	------

PASTA BOLOGNESE ♦	98,-
-------------------------	------

1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA ♦ ◎	98,-
--	------

MJUKGLASS	65,-
Chokladsås och marshmallows.	

DRYCKESREKOMMENDATION

Vi har dryckesrekommendationer till varje rätt, på både glas och flaska. Vad tycker du om? Prata med din servitris, vi hjälper dig gärna att hitta rätt. Vi serverar även ett brett sortiment av alkoholfria viner & öl.

THOREAU WATER CONCEPT

Har aldrig åkt lastbil. Istället för onödiga transporter filtreras kranvattnet till perfektion i Thoreaus anläggning här hos oss. Det både smakar och känns bättre. Välj mellan stilla eller lätt kolsyrat.

ALLERGI OCH SPECIALKOST

Meddela oss så hjälper vi dig! I flertalet rätter kan vi byta ut eller ta bort råvaror och tillbehör. Vi har markerat vilka rätter som innehåller gluten och laktos samt vilka som är vegetariska.

- ♦ GLUTEN
- ◎ LAKTOS
- ◆ VEGETARISK

Fråga oss gärna om allergener och ursprung på köttet.

DELA GÄRNA DINA ERFARENHETER PÅ GOOGLE/TRIPADVISOR /RESTAURANG ISABERG HÖGANLOFT, TACK!

WWW.ISABERG.SE • GILLA OSS PÅ FACEBOOK.COM/ISABERGHOGANLOFT • FÖLJ OSS PÅ INSTAGRAM • #ISABERGHOGANLOFT

ISABERG HÖGANLOFT

PIZZA

PIZZA BIANCO

PIZZA BIANCO BAKAS MED CRÈME FRAICHE

HELRÄTT 175,-

Mozzarella, bacon, rödlök och gräslök.  

TARTUFO 165,-

Mozzarella, champinjoner, ruccola och tryffelolja.   

PIZZA ROSSO

PIZZA ROSSO BAKAS MED TOMATSÅS

MARGHERITA 135,-

Mozzarella och basilikaolja.   

VESUVIO 145,-

Mozzarella och skinka.  

DANTES INFERNO 185,-

Mozzarella pepperoni, vitlök, jalapenos och rödlök.  

MAFFIOSO 195,-

Mozzarella, Prosciutto di Parma, getost- och honungscreme, basilikaolja och ruccola.  

RÄKAN 210,-

Mozzarella, räkor, syltad fänkål, rödlök och dillaioli.  

VI ERBJUDER PIZZABOTTNAR UTAN GLUTEN +25 KR. EJ GLUTENFRI MILJÖ. SLICA ELLER DELA +10 KR.

VIN ♥ PIZZA

GLAS / FLASKA

TERRENO IL MOMENTO 125,-/575,-

Italien, Greve in Chianti. Passar alla Pizza Rosso

AP BIANCO 95,-/415,-

Italien, Veneto. Passar till Helrätt och Piselli

PIZZA AVHÄMTNING

+46 (0)370-33 97 50

Alla våra pizzor finns för avhämtning.

Välkommen att beställa!