

# ISABERG HÖGANLOFT

## À LA CARTE

SERVERAS FRÅN KL. 17:00

### VÄLKOMMEN

PROSECCO TREVISO GLAS .....	105,-
KRÖGARSPECIAL WISBY PILS 40CL & GAMMELDANSK 3CL .....	150,-
KVÄLLENS DRINK 5CL .....	155,-

TIPS! HÖGANLOFT GT  
Perfekta starten innan middag i goda vänners lag!  
Med eller utan alkohol.

### FÖRRÄTT

TOAST SKAGEN .....	215,-
--------------------	-------

Klassisk Toast Skagen med picklad rödlök och toppad med kalix löjrom. ♦  
Donna di Valiano Chardonnay

MISOLAX .....	175,-
---------------	-------

Serveras med sojamajonnäs, shisomix, rostade solrosfrön samt grön sparris.  
Marin Langhe riesling/nascetta

BURRATA .....	165,-
---------------	-------

Serveras med bakade cocktailltomater, pesto och rostade pinjenötter. ◉ ♦  
Rosé CB Chiaretto Di Bardolino alt. Pasqua Bardolino

### VARMRÄTT

GRILLSPETT .....	335,-
------------------	-------

Salsiccia och oxfile med aioli, pommes frites och grillad citron.  
Torre del Falasco Valpolicella Ripasso

VILDSVINSRAGU .....	195,-
---------------------	-------

Mustig vildsvinsragu med tomat och fänkål serveras med pappardelle, pecorino och ruccola. ♦  
Terreno Chianti Classico

180 GR HÖGREVSBURGARE FRÅN PELLE I DALSTORP .....	215,-
---	-------

Serveras i brioche med biffomat, krispsallad, hemgjord rökig dressing, cheddarost och pommes frites. ♦ ◉  
Pasqua Bardolino ALT. Karoliner klassisk lager

HALSTRAD TORSKRYGG .....	330,-
--------------------------	-------

Serveras med brynt smör, handskalade räkor, grillad citron och dillslungad potatis samt riven pepparrot.  
Donna di Valiano Chardonnay

PASTA VEGANO .....	190,-
--------------------	-------

Linguinipasta med vegansk bolognese, fröpesto och ruccola. ♦ ♦  
Pasqua Bardolino

### T BONE STEAK

1 KG HÄNGMORAD SVENSK T-BONE STEAK MED TRYFFELBEARNAISE,  
POMMES FRITES, TOMAT- OCH RÖDLOKSALLAD SAMT EN GRÖNSALLAD.  
SERVERAS MEDIUM/ MEDIUM RARE / RARE.

REKOMMENDATION: FÖR 2-3 PERSONER 895,-

OBS. MÅSTE FÖRBOKAS INNAN KL. 16:00 SAMMA DAG.

### DESSERT

GLASS MED JORDGUBBAR .....	95,-
----------------------------	------

Färska jordgubbar, vaniljglass, hemmagjorda marängar och vispad grädde. ◉  
Muscato d'Asti

KVÄLLENS DESSERT .....	125,-
------------------------	-------

Fråga gärna personalen.

CRÈME BRÛLÉE .....	109,-
--------------------	-------

På klassiskt vis.  
Terreno Vin Santo

### BARNMENY

PANNKAKOR ♦ .....	75,-
PASTA BOLOGNESE (VEGANSK) ♦ .....	98,-
BURGARE MED POMMES FRITES ♦ .....	98,-
HALSTRAD TORSK .....	118,-
1/2 PIZZA VESUVIO / MARGHERITA ♦ ◉ .....	98,-
MJUKGLASS .....	65,-

Med 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

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