

DRYCK

FATÖL

PRIS/CL

Grängesberg Pilsner 40cl 70kr
Heineken 40cl 75kr
Krusovice Imperial 40cl 90kr

FLASKÖL

Mariestads 50cl 78kr
Sleepy Bulldog
Pale Ale 33cl 80kr
Newcastle Brown Ale 33cl 180kr
Paulaner Hete
Weisshier 50cl 95kr
Sol 33cl 75kr
Wisby Stout 33cl 80kr
Sitting Bulldog IPA 33cl 175kr
Mellanöl 33cl 65kr

CIDER

Briska -
Päron, Persika, Fläder
33cl 75kr
Strongbow 33cl 80kr

VATTEN/LÄSK/ALKOHOLFRIIT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,
Fanta, Sprite, Loka/Ramlösa,
Lättöl 38kr
Alkoholfri Öl 55kr
Alkoholfritt Vin 75kr

SNAPS

23kr

ROM

Plantation Grande
Reserve 30kr
Zacapa 23 yo 36kr
Zacapa XO 48kr

COGNAC

PRIS/CL

Grönstedts Monopole VSOP 26kr
Remy Martin VSOP 38kr
Remy Martin XO 55kr
Renault Carte Noire 38kr
Renault XO 35kr
Hennessy 29kr

CALVADOS

Boulard 25kr
Busnel VSOP 32kr

WHISKY - SCOTCH MALT

Lagavulin 16 yo 38kr
Laphroig 10 yo 34kr
Oban 14 yo 35kr
Caol Ila 12 yo 35kr
Bowmore 12 yo 35kr
Dalwhinnie 15 yo 35kr
Cragganmore 12 yo 34kr
The Balvenie -
Caribbien Cask 14 yo 35kr
The Balvenie -
DoubleWood 12 yo 33kr
Glenfiddich 12 yo 30kr
Talisker 32kr
Macallan 30kr

WHISKY - SCOTCH BLENDS

Johnnie Walker -
Red Label 23kr
Johnnie Walker -
Blue Label 55kr
Johnnie Walker -
Gold Label Reserve 35kr
Famous Grouse 24kr
Grant's 24kr

USA

Bulleit Bourbon 24kr
Jack Daniel's 25kr
Jim Beam 24kr

IRLAND

Tullamore 25kr
Jameson 25kr

GRAPPA

PRIS/CL

Grappa Fattoria
Di Cavalcaselle 28kr
Luce Grappa
In Vecchiata 34kr

LIKÖRER / ÖVRIG SPRIT

Licor 43 20kr
Sambuca 24kr
Drambuie 24kr
D.O.M. 24kr
Cointreau 24kr
Baileys 20kr
Kahlua 20kr
Amaretto 20kr
Strega 24kr
Xante 24kr
Frangelico 22kr
Malibu 20kr
Tequila Rose 20kr
Chartreuse 24kr
Grand Marnier 24kr
Southern Comfort 22kr
Galliano 20kr
Fireball 22kr
Turkisk Peppar 20kr
Martini 18kr
Fernet 22kr
Aquavit 22kr
Campari 20kr
Pernod 20kr
Minttu 20kr
Gammeldansk 20kr
Punsch 20kr

SÖTA VINER

Sherry & Portvin Per cl 15kr
Dessertvin - Muscat de
Baumes de Venise 5cl 85kr

KAFFE

Kaffe 32kr
Cappuccino 35kr
Café au lait 35kr
Espresso 35kr
Choklad 35kr

TULLBACKEN
— —
RESTAURANG & BAR

SMAKLIG MÅLTID OCH HA EN UNDERBAR SOMMAR!

MAT & DRYCK
HELGMENY

FÖRDRINKSTIPS!

Aperol Spritz 140kr
Prosecco, Aperol, Soda, Apelsin

St-Germain Spritz 140kr
Fläderlikör, Prosecco, Soda, Lime

VITA VINER

Husets vita 90/345kr

Caldora 120/460kr
Italien. Druvor: Pinot grigio. Frisk och fruktig doft. Fräsch smak av melon, päron, kiwi, citrus och mineraler. Kryddig, lång eftersmak.

Cono Sur 120/470kr
Chile. Druvor: Sauvignon Blanc. Medelfyllig och torr med god friskhet, inslag av mineral och elegant totalintryck.

Essence Riesling 125/480kr
Tyskland. Druvor: Riesling. Lätt till medelfylligt, halvtorr med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsinskal, persika och mineraltoner.

Domaine Louis Moreau Chablis 160/620kr
Frankrike. Druvor: Chardonnay. Torr, fräsch, mineralig smak med frisk syra. Toner av mogna vinteräpplen, citrus och marsipan samt en lång krispig avslutning.

Boschendal Chardonnay 110/430kr
Sydafrika. Druva: Chardonnay. Torrt, friskt, smakrikt, med fruktiga toner av mogna citrusfrukter.

CHAMPAGNE/MOISSERANDE

Martini Prosecco 110/440kr
Prosecco. Italien.

Julia & Navinés 110/440kr
Cava. Spanien.

Lanson Black Label 180/870kr
Champagne. Frankrike.

FÖRRÄTTER

Toast Skagen 135:-
Räkor, majonnäs, rödlök och dill serveras på smörstekt bröd och toppas med löjrom.

Gratinerad Getost 129:-
Med sommarprimörer, honung, saltrostade valnötter och rödbetor.

SALLADER/PASTA/VEGETARISKT

Caesarsallad 195:-
Grillat kycklingbröst, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano-ost och caesardressing.

Rigatonipasta med Oxfile 210:-
Oxfilepasta med gorgonzola, grädde, kantareller, zucchini och cocktailtomater.

Halloumburgare (vegetariskt) 195:-
Sriracha-majonnäs, picklad rödlök, romansallad, tomat och briochebröd.

VARMRÄTTER

Smörstekt Fjällröding 245:-
Serveras med pepparrotkräm och potatisstomp, smaksatt med creme fraiche och gräslök.

Bräserad Gösfilé 239:-
Serveras med grädde, anjovis, dill, vårlök, tomat och färskpotatis.

Grillad Entrecôte 310:-
Med sommarens primörer, rödvinssås och smör smaksatt med bacon, parmesan och tryffel.

Fläskfilé Oscar 210:-
Serveras med bearnaisesås, rödvinssås, sparris och räkor.

Plankstek på Oxfile 310:-
Med gratinerad duchessepotatis, bearnaisesås, baconlindande haricots verts och ugnsbakad tomat.

Backens Burgare 198:-
Högrev/bringa, briochebröd, tryffelmajonnäs, stekt grönkål, rökt cheddar, inlagd silverlök och country fries.

Till alla våra kötträtter kan ni välja mellan countryfries eller parmesangraterad färskpotatis.

DESSERTER

Picklade Jordgubbar 95:-
Serveras med vaniljglass, mascarponekräm, rosmarin och rostade kokosflingor.

Pannacotta 95:-
Smaksatt med vaniljstänger serveras med färska bär.

Sorbet 49:-
Fråga personalen om dagens smaker.

BARNMENY

Pannkakor 75:-
Med sylt och grädde.

Hamburgare 85:-
Med sallad, tomat, dressing och countryfries.

Köttbullar 85:-
Med lingonsylt, gräddsås och potatismos.

Fläskfilé 89:-
Med bearnaisesås och countryfries.

RÖDA VINER

Husets röda 90/345kr

Artesis Côtes du Rhône 125/480kr
Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre. Fyllig med saftiga toner av bär och torkade örter och balanserad tanninstruktur.

Les Calcaires 110/430kr
Frankrike. Druvor: Pinot noir. Medelfylligt med toner av plommon, björnbär, mogna hallon och körsbär.

Coto De Imaz Reserva 125/480kr
Spanien. Druvor: Tempranillo. Ganska fyllig, fortfarande ungdomligt kraftfull smak med inslag av björnbär, plommon, vanilj och kryddor.

Nipozzano Riserva Chanti Rufina 620kr
Italien. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon. Medelstor, komplex, intensiv och elegant torr smak med toner av moreller, rostad kaffe, mörk choklad, örter, fat och charkuterier.

Strange Birds 120/460kr
Australien. Druvor: Shiraz. Balanserad och frukt driven med mjuka tanniner och en lätt fatkaraktär. Fruktig doft.

Reine Jeanne Chateauneuf-Du-Pape 880kr
Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre. Fylligt, rättframt vin med mjuka, eleganta fanniner i Rhonestil. Bra friskhet och fuktighet med aromer av mörka körsbär, hallon och svarta vinbär samt toner av lakrits och kryddighet.

ROSÉVINER

Fortant Terroir Littoral 98:-/390:-
Frankrike. Druva: Grenache.

ALLERGIER?

Fråga gärna oss i personalen så hjälper vi dig!

DRINKAR

FÖRDRINKAR

Aperol Spritz 140kr

Prosecco, Aperol, soda

St-Germain Spritz 140kr

St-Germain fläderlikör,
Prosecco, lime, soda

Sex After Beach 125/150kr

Vodka, Persikolikör, tranbärsjuice, apelsinjuice, lime

Cosmopolitan 125/150kr

Absolut Citron, Cointreau,
tranbärsjuice, lime

Dry Martini 125/150kr

Gin, torr Vermouth, oliv

Tullbackens Special 140kr

Martini Bianco, Prosecco,
Midori

White Lady 125/150kr

Gin, Cointreau, pressad citron

TULLBACKENS FAVORITER

Watermelon Mojito 155kr

Ljus Rom, Vattenmelon-likör,
lime, mynta, soda

Frozen Strawberry Daiquiri

155kr

Ljus Rom, färska jordgubbar,
sockerlag, lime

French Connection 125/150kr

Rom, fläderlikör, lime,
citronjuice, jordgubbspuré,
passionsfruktsjuice

Mai Tai 125/150kr

Ljus rom, mörk rom, Cointreau,
Amaretto, apelsinjuice, lime,
grenadine

Mojito 155kr

Bacardi Carta Blanca rom,
lime, råsocker, mynta, soda

Passion for mango 125/150kr

Citronvodka, passionsfruktspuré,
Mango sourz, passionsfruktsjuice,
citronjuice, sockerlag

Pina Colada 125/150kr

Ljus Rom, kokosmjölk, grädde,
ananasjuice

Frozen Summer Daiquiri 155kr

Ljus Rom, passionsfruktslikör,
passionsfruktspuré, sockerlag,
lime

Raspberry Beret 125/150kr

Hallon, Vaniljvodka, Raspberry
Sourz, passionsfruktsjuice,
Sprite

Seabreeze 125/150kr

Vodka, tranbärsjuice, grapejuice

Tom Collins 125/150kr

Gin, citronjuice, socker,
citron, soda

KAFFEDRINKAR

Espresso Martini 130/155kr

Vodka, Kahlua, Espresso

Irish Coffee 130/155kr

Whisky, kaffe, socker, grädde

Kaffe Karlsson 130/155kr

Baileys, Cointreau, kaffe,
grädde

Leonard Sachs 130/155kr

Grand Marnier, Kahlua, kaffe,
grädde

Kaptenens 130/155kr

Cognac, Bailey's, kaffe,
grädde