

# À LA CARTE

## FÖRDRINK / APÉRITIF

- 115:- **DRY MARTINI**  
Tanqueray gin, Mancino torr vermouth, oliv
- 125:- **COAST OF AMALFI**  
Smirnoff vodka, limoncello, citron-gastrique, mynta, champagne
- 125:- **DAMSON NEGRONI**  
Sipsmith Damson vodka, Campari, Mancino söt vermouth
- 115:- **HOTEL NACIONAL**  
Brugal añejo rum, aprikos, lime, ananassyrup, Angostura bitters

## ALKOHOLFRIA TÖRSTSLÄCKARE / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 48:- **ROSE PUNCH**  
Kallbryggt svart te, citron, honung, rossyrup
- 48:- **GINGER LEMONADE**  
Citron, ingefära, mynta, ginger ale

*På något sätt sitter historien i väggarna på Storan. Och det är ju inte så konstigt egentligen – här har människor ätit, druckit, skrattat och skålat i över hundra år nu. På Storan har tusentals människor mötts för första gången – vissa för sista – och minst lika många unika minnen har skapats. Löften har infriats och hemligheter har utbytt. Kärlek har uppstått och hjärtan har krossats. Allt detta, mellan samma väggar, i över ett sekel.*

## FÖRRÄTT / STARTERS

- 129:- **SVAMPSOPPA, FRITERAD STEKLÖK, ELDAD SVARTROT, OSTRONSKIVLING, KALLPRESSAD RAPSOLJA FRÅN JULITAS GÅRD**  
Mushroom soup, deep-fried onion, blackened scorzonera, oyster mushroom, cold pressed rapeseed oil from the local area  
**VINFÖRSLAG:**  
2014 Mud House  
Pinot Noir. *Central Otago, Nya Zeeland*
- 155:- **HALSTRAD FÄRSK PILGRIMSMUSSLA, JORDÄRTSKOCKSKRÄM, FRITERAD JORDÄRTSKOCKA, SYRLIGA HJORTRON, HJORTRON-PÄRLOR, SMÖRFLARN**  
Grilled fresh scallop, cream of Jerusalem artichoke, deep-fried Jerusalem artichoke, tangy cloudberry, cloudberry pearls, butter tuile  
**VINFÖRSLAG:**  
2014 Anima Ekologiskt  
Chenin Blanc. *Paarl, Sydafrika*
- 135:- **CONFITERAD RÖDING, BRYSELKÅL, RÖKT RÖDINGMAJONNÄS, SOTAD PURJOLÖK, SALTGURKA, FRITERAT SKINN**  
Confit of char, brussels sprouts, smoked char mayonnaise, blackened leek, pickled gherkin, deep-fried char skin  
**VINFÖRSLAG:**  
2015 Crozes Hermitage Les Jalets Blanc  
Marsanne. *Rhône, Frankrike*
- 139:- **TARTAR PÅ SVENSK OXFILE, SESAM OCH SOJAPICKLAD BLOMKÅL, ROSMARINSMAJONNÄS, ROSMARINFLARN**  
Swedish beef tartar, sesame and soy pickled cauliflower, rosemary mayonnaise, rosemary tuile  
**VINFÖRSLAG:**  
2014 Poggio Del Sasso  
Vermentino. *Toscana, Italien*

*Allergisk mot något? Vänligen säg till serveringspersonalen*

## KLASSIKER

### / ALWAYS ON THE MENU

189:- **RÄKSMÖRGÅS - BRÖD, RÄKOR, DILL-MAJONNÄS, ÄGG**

Shrimp sandwich – bread, shrimps, dill mayonnaise, egg

**VINFÖRSLAG:**

2015 Wachau Selection

Riesling. *Wachau, Österrike*

189:- **CAESARSALLAD - KYCKLING, BACON, GRANA PADANOOST, KRUTONGER**

Caesar salad – Chicken, bacon, Grana Padano cheese, croutons

**VINFÖRSLAG:**

2014 Poggio del Sasso

Vermentino. *Toscana, Italien*

189:- **STORANS HAMBURGARE MED POMMES OCH AIOLI**

Homemade burger with fries and aioli

**VINFÖRSLAG:**

2014 Alpha Zeta Valpolicella Ripasso Supriore

Corvina Veronese, Rondinella. *Veneto, Italien*

265:- **SKOMAKARLÅDA - SVENSK OXFILÉ, BACON, STEKLÖK, RÖDVINSSKY, POTATISPURÉ**

Skomakarlåda – Swedish fillet of beef, bacon, onion, red wine jus, potato purée

**VINFÖRSLAG:**

2014 Finca Las Moras Paz

Malbec. *San Juan, Argentina*

## VARMRÄTT / MAIN COURSES

259:- **GINGER ALE BAKAD KÅLROT, PUYLINSER, SMÖRAD ÄPPELMUST, SENAP**

Ginger Ale baked turnip, puy lentils, buttered apple juice, mustard

**VINFÖRSLAG:**

2015 Gobelsburg Lössterrassen

Grüner Veltliner. *Kamptal, Österrike*

295:- **ÅNGAD SEJRYGG, DILL OCH VASSLEPURÉ, SÖTSYRLIG GURKA, BRYNT SOJAVINÄGRETT, SOCKERÄRTOR, ISAD ZUCCHINI, LÖJROMS VELOUTÉ**

Steamed coalfish, dill and whey purée, sweet-sour cucumber, browned soy vinaigrette, sweet peas, vendace roe velouté, iced zucchini

**VINFÖRSLAG:**

2015 Bouchard La Vignée

Chardonnay. *Bourgogne, Frankrike*

315:- **HALSTRAD TORSKRYGG, BRYNT CHORIZOSMÖR, SALTROSTADE HASSELNÖTTER, CHAMPINJONER FRÅN ÖSTGÖTASVAMP, PICKLAD KÅLRABBI, FRITERAD TORTELLINI PÅ HUMMER, SMÖRAD HUMMERBULJONG**

Grilled back of cod, browned chorizo butter, salt roasted hazelnuts, mushrooms from the local area, pickled kohlrabi, deep-fried lobster tortellini, buttered lobster broth

**VINFÖRSLAG:**

2014 Fraser Gallop Parterre

Chardonnay. *Margaret River, Australien*

289:- **LÄTTRÖKT ANKBRÖST, CITRONSKY, PERSILJE-ROTTERRIN, INKOKT LILA MOROT, PICKLAD SILVERLÖK, TAPIOCAFLARN**

Lightly smoked duck breast, lemon jus, parsley root terrine, pickled purple carrot, pickled white onion, tapioca tuile

**VINFÖRSLAG:**

2013 Dopff & Irion Cuvée René Dopff

Gewurztraminer. *Alsace, Frankrike*

299:- **HÄLLSTEKT RENROSTBIFF, BLODPUDDING, VILTSKY, POTATIS OCH JORDÄRTSKOCKSPURÉ, MIXAD PISTAGE, GRANNY SMITH ÄPPLÉ**

Slab-fried roast beef of reindeer, blood pudding, game jus, potato- and Jerusalem artichoke purée, mixed pistachio nuts, Granny Smith apple

**VINFÖRSLAG:**

2014 Zardoz

Cabernet Sauvignon, Carmenere. *Maiipo Valley, Chile*