

Apertives
Negroni -
Gin, vermouth, campari
Aperol Spritz -
Aperol, cava, soda, orange
Rhubarb Rhubarb -
Cava, rhubarb, lemon, mint, rhubarb vodka
Hendrick ´s G&T -
Hendrick ´s gin, cucumber, tonic

Barsnacks 75:-/st
saltade mandlar och nötter
Olivmix
Chiccarrones
Minisalami

Assietter- Sharing
saltrökta mandlar - Salt smoked almonds
Olivmix - Olivemix
Brie
Pimientos de padrón
Prociutto Crudo
Salame Ventricina
Breasola

Allt ovanstående 455:- totalt
All of the above SEK 455 in total

Sharingmeny två serveringar:
475:-
Första servering - First serving
Svamptoast & tartar - Mushroom toast & tartare

Andra Servering - Second serving
Ryggbiff - Sirloin steak

Köp till en av våra desserts för 85:-
Add one of our desserts for SEK 85

Från grillen
200g Ryggbiff 285:-
Serveras med rostad jordärtskockspuré och ostronskivling, rödvinssås och smörslungad potatis
Served with roasted pea puree and oystermushroom, red wine sauce and butter tossed potatoes
Finns även Tillgänglig för loungemeny & Roomservice

Nellys Burgare 215:-
Serveras med brioche, bbqbacon, dijonemulsion, saltgurka, sallad, pommes frites
Served with brioche, bbq bacon, dijon emulsion, pickle, salad, french fries
Finns även Tillgänglig för loungemeny & Roomservice

Kidsmenu:
Chicken & French Fries 115:-
Burger & French Fries 115:-
Pasta bolognese 115:-
Vanilla icecream Chocolate sauce 35:-

Nelly ´s beer on tap 40cl / 50cl
Heineken: 95 / 109
Mariestad: 95 / 109
Krusovice: 95 / 109
Shipful of IPA: 105 / 119

Mellanrätter
Vi rekommenderar 2-4 rätter/person beroende på era val från menyn nedan.
We recommend 2-4 dishes/person depending on your choices from the menu below.

Morot och pumpasoppa - Carrot and pumpkin soup 95:-
Parmesan, svartkål, creme fraiche
Parmesan, black cabbage, Creme fraiche
Nellys Sallad 145:-
Lollo bionda, grillad kyckling, bacon, nellys secret sauce, pinjenötter, Dansk Vesterhavssost
Lollo bionda, grilled chicken, bacon, Nelly's secret sauce, pine nuts, Danish Vesterhavs cheese
Finns även Tillgänglig för loungemeny & Roomservice

Tartar 145:-
Innanlår, dijonemulsion, jordärtskockschips, syltade senapskorn, gravad äggula
Inner thigh, dijon emulsion, jerusalem artichoke chips, pickled mustard seeds, cured egg yolk

Svamptoast - Mushroomtoast 125:-
Grillat bröd rödlöksmarmelad, pepparrotskräm, Dansk Vesterhavssost
Grilled bread red onion marmalade, horseradish cream, Danish Vesterhavs cheese

B.O Grillad fläskside - B.O Grilled pork side 185:-
smörad fläskbuljong, smörslungad potatis, rotfruktscrudité
buttered pork broth, boiled potatoes, root vegetable crudité
Finns även Tillgänglig för loungemeny & Roomservice

Mörbakad Selleri - Soft-baked Celery 165:-
Rostad kål, svampbuljong, syltade senapskorn, smörslungad potatis
Roasted cabbage, mushroom broth, pickled mustard seeds, bolied potatoes

Fiskgryta- Fish stew 185:-
Kummelfilé, vitt vin, rotfrukter, tomat
Hake fillet, white wine, root vegetables, tomato

Dessert:
Nellys Creme brulée 95:-
Finns även Tillgänglig för loungemeny & Roomservice
Chokladsymfoni 95:-
Brownie, chokladmousse, vitchokladmousse
Brownie, chocolate mousse, white chocolate mousse

Äppelpaj (trasig)- apple pie (broken) 95:-
Äpple & fikon, smuldeg, vaniljsås
deconstructed apple & figpie, custard

Drycker:
Vitt vin / white wine:
Finca Las Moras- Sauvignon blanc (Argentina) 99 / 455
Bründlamayer- Grüner Ventliner (Austria) 125 / 625
Laroche- Chardonnay (France) 135 / 675

Rött Vin / Red Wine:
Finca Las Moras- Malbec (Argentina) 99 / 455
Protos- Tempranillo (Ribera del Duero) 125 / 625
Longview Vista- Shiraz barbera (Australia) 125 / 625

Alkohol fria drycker / non- alcoholic
Vitt vin - Barrels n Drums (chardonnay) 79
Rött vin - Barrels n Drums (merlot) 79
Mariestad Export 0.33 cl 59
Easy rider 0.33 cl 59
Briska cider (sweden) 59
Cola/Fanta/Sprite/ Cola Zero 40