

# VINYL

FOOD AND GROOVE

Det är vi fyra som står bakom Vinyl;  
Stellan, Danne, Karin & Thomas.

Vi har alltid haft en stor kärlek till pizza och mat över eld. Med surdeg på mjöl från lokala kvarnar, med nordiska råvaror, lokalt engagemang och småskalighet knådar vi fram smaker från hela världen. Genom att äta tillsammans, dela mat, god dryck och skön musik från vinylspelaren vill vi föra människor samman i Norrköpings nya vardagsrum.



Just nu kan vi bara erbjuda ett begränsat urval från denna meny på restaurangen varje dag, men vi byter ut rätter ofta så att allas favoriter ska få plats. Skälet är minskad personalstyrka med anledning pandemirestriktioner.

## Snacks

---

Nocellara oliver	55:-
Marconamandlar	65:-
Tryffelpopcorn, Wrångebäcksost	75:-
Fläsksvålar, tryffelcrème, Skånsk Alpost	75:-

## Charkuteri

---

Lufttorkad kotlett från Alex Chark i Ljungby	55:-
Tollarpitano från Larssons Chark i Tollarp	55:-
Lufttorkad skinka från Fors Säteri	55:-
Tryffelsalami från Larssons Chark i Tollarp	55:-

## Ostar

---

Almnäs Tegelost	55:-
Wrångebäcksost	55:-
Sörmlands ädel	55:-
Skånsk Alpost	55:-

**Allergier?** Prata med din servis så får du hjälp.



Just nu kan vi bara erbjuda ett begränsat urval från denna meny på restaurangen varje dag, men vi byter ut rätter ofta så att allas favoriter ska få plats. Skälet är minskad personalstyrka med anledning pandemirestriktioner.

## Allemanrätter

---

Vedugnsbakat surdegsbröd med örter	25:-
Vinyls val av ost och charkuterier	195:-
Bränd Almnäs Tegel från Hjo, honung och nötter	105:-
Kycklinglevermousse, grillat surdegsbröd och syrade grönsaker	135:-
Vedugnsbakad blomkål från Borensberg, rökt gräddfil, mandel, brynt smör och krasse	95:-
Tartar på Hälleflundra, vit ponzu, kålrabbi, färskost från Löt, gurka & brynt smör	140:-
Vitello tonnato på svensk kalv, tonfisk och sardellcrème, kapis, marconamandlar, rättika och citron	135:-

## Pizza från Vedugnen

---

Östgötska tomater, lagrad ost från Almnäs, basilika & olivolja	105:-
Portabello, syltade kantareller, Wrångebäcksost, hasselnötter & tryffelcrème	135:-
Rökt sidfläsk, syrad grädde, grönkål, Almnäs Tegel, mandlar och chiliflakes	125:-
Lardo, syrad grädde, bakad spetskål, picklad lök, Almnäs Tegel & kapis	145:-
Salsiccia, tomat, getostcrème från löt, oregano och zucchini	135:-
Kål, syrad grädde, vindruvor, getostcreme från Löt, hasselnötter & örter	145:-

## Dessert

---

Lemoncurd, yoghurtglass, maräng och timutpeppar	75:-
Chokladcrème, olivolja, salt karamellglass, chokladkrust och macadamianöt	95:-
Lakritspipa	25:-

**Allergier?** Prata med din servis så får du hjälp.