

Fördrink

Hibiskus hightop Floral och läskande London dry gin, hibiskusblomma, tonic	115:-	Smoking Hot Marg Söt oh sur med agave, tequila, reposado, citron, ananasshrub	125:-
Lychees man Lyches Sött och gott med lycheefrukt, vodka, citrus, honung	115:-	Not an old fashion not a martini Aquavit, vit cacao, dry vermouth, orangebitter, citronbitter	135:-

Öl

Budvar	80:-	Fenix äppelcider	80:-
Fenix Pale Ale	85:-	Intergalactic Neipa	90:-
Fenix Alkohol fria Lager 33cl	60:-	Viskulle Alkohol fri äppelcider	60:-

Bubbel (glas/flaska)

Njutbara Norrköping	99:- / 495:-
PopUp, 2018 USA	110 / 550:-

Rött vin (Glas/Flaska)

Réserve de Marande, Frankrike 2021 En Grenache-Syrah blandning med en härlig körsbärsröd färg och doft av mogna, nyplockade hallon och jordgubbar. Smakfull, fruktig och mjuk stil med fin struktur och frisk syra 105:-/475:-
Domaine Daint Remy, Frankrike 2020 Pinot Noir från Alsace. Full smak av färska söta bär, viss kryddighet och härlig syra 160:-/800:-

Vitt vin (Glas/Flaska)

Réserve De Marande, Frankrike 2020 Sauvignon Blanc från Gascogne med aromatiska toner av mogen citrus. Fin syra och intensiv smak av passionsfrukt och päron. 105:-/525:-
Substance CH, USA 2019 Chardonnay från Colombia Valley. Nyanserad och mycket frisk med rostade toner och inslag av gula äpplen, smör och persika. 160:-/800:-

Smått och gott

Nyskuren seranoskinka (15 månader), Nocellaraoliver, Spanska mandlar	55 kr/st
--	----------

Snacks

Creamy corn "african style"	95:-
Raggmunksvåffla med lardo, krispig fläsksvål och karamelliserade lingon	85:-
Råbiffstoast med espelettpeppar, syltad tomat och parmesan	95:-
Lufttorkad svensk karré med kaffemajonnäs, sherryvinäger och filokrisp	95:-

Tarte Flambeé

Tarte Flambeé har sitt ursprung i Alsace, Frankrike. Vi gör degen ojäst, och det stora fokuset ligger på den smakrika toppingen.

Rökt sidfläsk, ostkräm, picklad silverlök och lökglaze	145:-
Sotad carpaccio, kapis, grillad majonnäs och ramlöksvinägrette	165:-
Sikrom, potatis, västerbottenost, picklad potatis och gräddfil	175:-
Karamelliserad kål, ostkräm, picklad silverlök och lökglaze	145:-
<i>Alla Tarte Flambeér går att få glutenfria</i>	

Varmrätter

Sticky, korean porkribs, coleslaw, vedugnsbakad potatis <i>(Går att få veganskt)</i>	205:-
Melanzane parmigiana. En italiensk vegetarsik auberginegratäng med tomatsås, mozarella och parmigiano	175:-
Vedugnsbakade vanningar (MCS), curry, koriander och nybakat bröd <i>(Går att få veganskt)</i>	195:-

Dessert

Säsongs smulpaj med gräddfilssorbet	95:-
Ostkaka med vispad grädde och blåbärssylt	95:-
Chokladtryffel	45:-

Guess who's back?

Restaurangen är helt tyst och mörk när kockarna kliver in på morgonen. De börjar sin dag med att tända brasan i vedugnen och sätter sen på kaffet. Snart är restaurangen inte tyst längre, brasan sprakar, kaffet bubblar och kockarna diskuterar dagens meny. Ljudet som fyller restaurangen är början på er upplevelse av Vinyl.

Menyn är skapad för vår vedugn som vi stolt låter vara central i vår matlagning. Den bidrar med stämning i restaurangen men framför allt med kreativitet och smak till vår meny.

På menyn har vi valt rätter som passar de flesta och många av rätterna avnjuts med fördel utan bestick.

Vi rekommenderar snacks som förrätt eller till den som bara är sugen på något till drycken.

Tarte Flambeé avnjuts i kombination med snacks som en full måltid. Alternativt att dela på som förrätt innan varmrätten. Varmrätterna är till för dem som vill njuta och bli mätt av samma tallrik med något gott i glaset.

God mat + god dryck = SANT

Det är inte svårare än så. Här låter vi era preferenser styra. Maten är kompatibel med ert val av dryck, allt från lokalt producerad öl till noggrant utvalda vinreferenser eller sprudlande drinkar från vår bar.

Med råvara, omtanke och hantverk har vi ramat in upplevelsen. Vår meny och dryckeslista ger utrymme för många olika preferenser och val, och oavsett er anledning till besöket kommer vi skapa upplevelsen tillsammans.

Detta är vårt uppdrag. Från att kockarna tänder brasan på morgonen, tills att servisen låser dörren sent på natten, brinner vi för er upplevelse av Vinyl.

Varmt välkomna.