Meny

Nyhet!
Livemusik varje torsdag
med start 5/11

FÖRDRINKAR

Golden Leaf
Honung & Citrus
160 kr

Disco
Melon & passionsfrukt
160 kr

FRÅN VIN & GINBAREN

Barsebäck Artisan Gin
Fever Tree Elderflower Tonic
Orange & Cardamom
169 kr

Skånska Äpple Gin
Ekobryggeriets Äpple Tonic
169 kr

Österlen
Hven Stella Nova, Apple
Verjus, Maple & Angostura
Autumn Spiced, Sweet & Sour
169 kr

Pear Pressure
No.3 Gin, Pear, Ginger,
Clarified Cream & CO_2
Sparkling & Fresh
169 kr

ELLER...

CHAMPAGNE 109 KR / GLAS

GREY GOOSE 30 KR / CL

PADDY'S
RESTAURANG & PUB

ALLERGI/INTOLERANS?

Vänligen konsultera personalen innan du beställer mat eller dryck! Fråga oss även gärna om köttets ursprung.

G Innehåller gluten M Innehåller mjölk

FÖRRÄTTER

Tre Sorters Sill G M — 150 kr
med Västerbottenost & knäckebröd

Klassisk råbiff — 180 kr
med kapris, äggula, rödbetor, senap & cornichon

Hummersoppa — 195 kr
med fänkål & kräftstjärtar

Svamptoast G — 175 kr
på Brioche med lökmajonnäs, smörstekt svamp & pickad lök

Carpaccio M — 180 kr
med olivolja, friterad kapris, rucola, parmesan & rostade pinjenötter

Tapastallrik G M — 195/390 kr
med charkuterier, ost, picklade & inlagda grönsaker, marmelad & bröd

HUVUDRÄTTER

Boeuf bourguignon — 265 kr
med potatispuré, syltlök & sidfläsk

Ankbröst — 275 kr
med morotspuré, stekt kål & apelsinsås

Paddys berömda Lammytterfilé — 305 kr
med getostkräm, rödvinssås, paprika & potatisgratäng

Köttbullar G — 265 kr
med potatismos, gräddsås, rårörda lingon & picklad gurka

Klassisk råbiff — 285 kr
med kapris, äggula, rödbetor, senap, cornichon & pommes

Bakad Röding — 325 kr
med lökpuré, vitvinssås, fänkålssallad & örtslungad potatis

Skaldjursrisotto M — 265 kr
med hummerfond & kräftor

Krämig Fisksoppa — 255 kr
med räkor, dagens fångst, rotfrukter & saffransaioli

Bakad rotselleri — 265 kr
med stekta svampar, lökpuré, brynt smör & rostade hasselnötter

Paddys Smashburgare G M — 215 kr
med hamburgardressing, karamelliserad lök, sallad, väddöcheddar & pommes

Paddys Vegoburgare G M — 215 kr
med hamburgardressing, karamelliserad lök, sallad, väddöcheddar & pommes

ARGENTINSKT GRAIN FED-KÖTT

Från Colonia Elía i Entre Ríos kommer vårt Rioplatense Gold Label-kött från Black Angus, spannmålsfodrat i över 150 dagar för jämn marmorering och särskild mörhet. Resultatet är ett saftigt, smakrikt kött som speglar Argentinas köttarv.

Gold Ryggbiff — 325 kr
med bearnaisesås, grönsallad & pommes frites

CHEF'S MENU

KOCKENS FAVORITER TILL BRA PRIS

Gör det enkelt för dig och ditt sällskap!
Våra utvalda favoriter i en trerättersmeny.
Vegetariska alternativ finns.

Svamptoast G
på Brioche med lökmajonnäs,
smörstekt svamp & pickad lök

Dryck
Secret de Lunès Pinot Noir

•

Ryggbiff
med rödvinssås, grönsallad
& potatisgratäng

Dryck
Trapiche Perfiles Calcareo Malbec

•

Hasselnötspannacotta
med apelsin caramel

Dryck
Boschendal Vin d'Or Riesling

495 KR / PERSON

DRYCKESPAKET 305 KR / PERSON

EXTRAS

Pommes & Dipp	75 kr
Bröd & Smör	25 kr
Vitlöksbröd	65 kr
Extra sås/dipp	25 kr
Padrones	75 kr
Spanska marinerade oliver	55 kr

DESSERTER

Hasselnötspannacotta — 95 kr
med apelsin caramel

Mörk chokladcreme — 125 kr
med körsbärssorbet & kristaliserad choklad

Tiramisu G M — 115 kr

Chokladtryffel — 50 kr

Tre sorters ost G M — 145 kr
med marmelad & knäckebröd

FLYTANDE DESSERT

Irish Coffee
Tullamore Dew, socker,
kaffe & grädde
4 cl 140/6 cl 175 kr

Baileys Coffee
Baileys Irish Cream,
kaffe & grädde
4 cl 140/6 cl 175 kr

Kaffe Karlsson
Baileys Irish Cream,
Cointreau, kaffe & grädde
4 cl 140/6 cl 175 kr

Cornstar
Passionsfrukt, citron &
Champagne-skum
165 kr

HOT SHOT
98 KR

EFTER MATEN

KAFFE		AVEC	PER CL
Kaffe	33 kr	Grönstedts VSOP	33 kr
Latte	42 kr	Grappa Brunello	27 kr
Cappucino	42 kr	Tullamore D.E.W	25 kr
Espresso	30 kr	Lagavulin 16y	40 kr
Double Espresso	39 kr	Plantation Pineapple	28 kr
Cortado	42 kr	Bumbu XO	42 kr
Macchiato	35 kr	Fernet	25 kr

DESSERTVIN	6 CL
Carmes De Rieussec Sauternes, Frankrike	75 kr
Rivsaltes Ambrés Languedoc, Frankrike	65 kr
Bochendal Vin d'Or Riesling Western Cape, Sydafrika	50 kr
Banyuls Rimage D'Origiene, Frankrike	65 kr

Boka nästa besök redan nu

Dryck

Nyhet!
Livemusik varje torsdag
med start 5/11

COCKTAILS | 160 kr

Strawberry Dream
Jordgubb & Melon

Golden Leaf
Honung & Citrus

Spicy Mule
Ingefära & spicy

Smokey Mango
Rökt mango & mild chili

Rosa Himmel
Rabarber & Fläder

Disco
Melon & Passionsfrukt

SPRITZERS | 135 kr

Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo Spritz

GREY GOOSE
30 KR/CL

SHOTS

Hot Shot	98 kr
Jägermeister	98 kr
Koskenkorva Lemon/Minttu/Salmiaki/Rabarber	98 kr
Fernet Branca (Palle rekommenderar!)	98 kr
Fireball	98 kr

LIVEMUSIK – NU ÄVEN PÅ TORSDAGAR!
Varje torsdag, fredag & lördag spelar våra band både på innergården och på scenen vid baren.

AFTER WORK
Tis–tors kl. 16–18, fre kl. 16–19 (livemusik från kl. 17).
Öl, vin, cider & alkoholfritt 65 kr.

STORA SÄLLSKAP?
Fest för 200 personer, konferens eller bra bord för kompisgänget, oavsett – mejla gruppbokning@paddys.se

www.paddys.se
#SESPÅPADDYS

ÖL

FAT

Guiness Irish stout | 50 cl	97 kr
A Ship Full of IPA | 40 cl	93 kr
Goose Island IPA | 35,5 cl	94 kr
Pistonhead Regular lager | 40 cl	89 kr
Pistonhead Haze lager | 40 cl	94 kr
Leffe Blonde | 33 cl	89 kr
Hoegaarden, veteöl | 50 cl	105 kr
Krušovice pils | 40 cl	92 kr
Norrlands Guld lager | 40 cl	82 kr
Mariestad Export | 40 cl	89 kr
Mariestad Continental Lager | 40 cl	82 kr
Meteor Blanche Veteöl | 40 cl	89 kr
Schweiger Bayris Hell | 40 cl	92 kr
Stella Artois lager | 40 cl	92 kr
Erdinger Weissbier Hefe | 50 cl	105 kr
Gotlands Sitting Bulldog IPA | 40 cl	94 kr
Gotlands Hazy Bulldog APA | 40 cl	94 kr
Wisby Roterande tapp | 40 cl	92 kr
Tail of a Whale Veteöl | 40 cl	94 kr
Paulaner Münchner Hell Lager | 40 cl	94 kr
Bishops Finger Engelsk Strong Ale | 40 cl	97 kr

FLASKA

Daura Damm Glutenfri 5,4%	72 kr
Corona 4,5%	78 kr
Samuel Smith Organic Chocolate stout 5%	82 kr
Shapeshifter West Coast IPA 5,9%	78 kr
Dugges Suröl | Fråga personalen om smak	79 kr

CIDER

Briska Päron (på fat)	89 kr
Magners Original Irish Cider (flaska)	76 kr
Briska Fläder (flaska)	75 kr
Briska Hallon & Vinbär (flaska)	75 kr

ALKOHOLFRITT

Mariestads fat | 40 cl	65 kr
Ship full of IPA	65 kr
Weihenstephaner Hefe Weissbier	79 kr
Easy Rider Bulldog IPA	49 kr
Briska Fläder	49 kr
Briska Hallon & Vinbär	49 kr
Årets Skörd Kivik Äppelcider	49 kr
Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Sprite	45 kr
Menabrea Zero Zero 33cl	65 kr

VIN PÅ GLAS

BUBBEL

Prosecco Treviso Brut (eko) Treviso, Italien	92/510 kr
Husets Champagne Champagne, Frankrike	109/695 kr

VITT

Husets vita	92/425 kr
Les Calcaires Sauvignon Blanc Vin de France, Frankrike	100/475 kr
Plan B Riesling Frankland River, Australien	140/695 kr
Boschendal Chardonnay Stellenboch, Sydafrika	130/610 kr
Côtes-du-Rhône Blanc Ogier Heritage Rhônedalen, Frankrike	120/560 kr

ROSÉ

Husets Rosé	92/425 kr

RÖTT

Husets Röda	92/425 kr
Secret de Lunès Pinot Noir Pays d'Oc, Frankrike	100/485 kr
Valpolicella Ripasso Supériore Veneto, Italien	120/695 kr
Nipozzano Chianti Riserva Toscana, Italien	165/795 kr
Trapiche Perfiles Calcareo Malbec Mendoza, Argentina	155/725 kr

RÖDA VINER

FRANKRIKE

Les Calcaires Loire Pinot Noir	420 kr
Ogier Cotes-du-Rhone	425 kr
Ogier Chateauneuf-du-Pape Clos de L´Oratoire	1050 kr
Champy Pernand-Vergelesses Clos de Bully	895 kr

ITALIEN

M. Sebaste Barbera d´Asti Valdevani	495 kr
M. Sebaste Barolo Cerretta	1195 kr
Vietto Barbera d`Alba Supériore	745 kr
Vietto Barolo Panerole	1195 kr
Frescobaldi Brunello di Montalcino Giocondo	1195 kr
Frescobaldi Mormoretto Cabernet Sauvignon	1450 kr
Frescobaldi Lucente Merlot/Sangiovese	795 kr
Piccini Collezione Oro – Chianti Riserva	595 kr

SPANIEN

Carodorum Roble Tempranillo Toro	445 kr
Carodorum Seleccion Especial Reserva	795 kr

SYDAFRIKA

Boschendal Elgin Valley Pinot Noir	925 kr
Boschendal Stellenbosch Cabernet Sauvignon	845 kr

CHILE

Cono Sur Pinot Noir Single vineyard No.21	495 kr
Cono Sur Cabernet Sauvignon Gran Reserva	695 kr

ARGENTINA

Trapiche Mendoza Oak Cask Malbec	395 kr

USA

William Hill Kalifornia Cabernet Sauvignon	765 kr
Ghost Pine North Coast Zinfandel	625 kr

AUSTRALIEN

Penfolds Bin 8 Shiraz/Cabernet Sauvignon	850 kr
Penfolds St Henri Shiraz (VG)	1595 kr
Penfolds Bin 21 Grenache	895 kr
Penfolds Bin 28 Shiraz	895 kr

VITA VINER

CHILE

Cono Sur "20 Barrels" Chardonnay	675 kr

ITALIEN

M. Sebaste Roero Arneis	445 kr
Frecobaldi Rémole Bianco Vermentino/Trebbiano	545 kr

FRANKRIKE

Les Calcaires Loire Sauvignon Blanc	420 kr
L. Moreau Petit Chablis	695 kr
L. Moreau Chablis 1er Cru Vau Ligneau	895 kr
L. Moreau Chablis Grand Cru Valmur	1495 kr
Champy Bourgogne Chardonnay Cuvée Edme	795 kr

SYDAFRIKA

Boschendal Elgin Valley Chardonnay	895 kr

BUBBLOR & ROSÉVIN

Prosecco Treviso Brut (eko)	510 kr
Husets Champagne Brut	695 kr
Husets Rosé	425 kr
Philipponnat Brut Non Dosage	1050 kr
Charles Heidsieck Brut Réserve (VG)	1495 kr
Louis Roederer Cristal Brut -2013 (VG)	3995 kr