Meny
Stora sällskap

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

FÖRRÄTTER

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

Svamptoast (G) 175 kr
på Brioche med lökmajonnäs, smörstekt svamp och picklad lök

Tre Sorters Sill (G) (M) 150 kr
med Västerbottenost och knäckebröd

HUVUDRÄTTER

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

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

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

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

EFTERRÄTTER

Hasselnötspannacotta 95 kr
med apelsin caramel

Chokladtryffel 50 kr

Tre sorters ost (G) (M) 145 kr
med marmelad & knäckebröd

(G) Innehåller gluten
(M) Innehåller mjölk

Vår Chef's menu hittar du på nästa sida

Meny
Stora sällskap

PADDY'S
RESTAURANG & PUB

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 och pickad lök

Dryck
Secret de Lunès Pinot Noir

•

Ryggbiff

med rödvinssås, grönsallad
och potatisgratäng

Dryck
Trapiche Perfiles Calcareo Malbec

•

Hasselnötspannacotta

med apelsin caramel

Dryck
Boschendal Vin d´Or Riesling

495 KR / PERSON
DRYCKESPAKET 305 KR / PERSON

G Innehåller gluten
M Innehåller mjölk

Hela menyn hittar du på nästa sida