

THE GOAT'S TABLE

BAR – EATERY – GAMES

*Ingår i AW

PÅ FAT

| | 20CL | 40CL | 100CL |
|------------------------|------|-------|-------|
| Budvar * | 39:- | 78:- | 195:- |
| Stella Artois | 46:- | 92:- | 230:- |
| Spaten | 43:- | 86:- | 215:- |
| Weiheinstephaner Hefe | 46:- | 92:- | 230:- |
| Leffe Blond | 46:- | 92:- | 230:- |
| Hoegaarden | 44:- | 88:- | 220:- |
| Höga Kusten | 42:- | 84:- | 210:- |
| GOAT'S Lager | XX | 55:- | XX |
| Lagunitas IPA | 52:- | 104:- | 260:- |
| Ricky's IPA | 41:- | 82:- | 205:- |
| Murphy's Stout (*50cl) | 38:- | 95:-* | 190:- |
| Sigtuna PA | 57:- | 115:- | 288:- |
| Bernad Amber | 44:- | 88:- | 220:- |
| Månadens Suröl | 63:- | 115:- | 312:- |
| Päroncider | 41:- | 82:- | 205:- |
| Bitburger Drive 0.0% | 31:- | 62:- | 155:- |

VINER

| | | |
|---------|------------------------|-------------|
| Bubblor | Ramiro Cava * | 105:-/525:- |
| | NoZeco 0.0% | 78:- |
| Vitt | Bankside Chardonnay * | 95:-/425:- |
| | Donautshof Reisling | 115:-/475:- |
| | Akarua Sauvignon Blanc | 105:-/455:- |
| | Ein Zwein Zero 0.0 | 68:- |
| Rött | Bankside Shiraz * | 95:-/425:- |
| | Amazin' Zinfandel | 105:-/455:- |
| | Ecoltura Valpolicella | 125:-/510:- |
| | Five Point Zero 0,5% | 68:- |
| Rosé | Dauphine IGP * | 95:-/425:- |

DRINKAR 155:-

Kokosmargarita - tequila, vit choklad, lime, kokos
Sweet Basil - gin, OP klar, sweet basil, lime
Goat's Nuts - gin, vit choklad, hallon, nutella, frangeilco (haselnöt), grädd
More Passion - vodka, passionfrukt, citron, äggvita
Bloody Maria - tequila, Maria's hemliga kryddor, tomatjuice, lime
Mo-mojito - rom, lime, mynta, soda

FÖRRÄTTER

DOUBLE CHEESE NACHOS 155:-
Majschips, mozzarella, cheddar, jalapenos, chimmichurri

BUFFALO WINGS 135:-
Sötstarka kycklingvingar när de är som bäst.
Serveras klassiskt med blue cheese dip och selleri.

BUFFALO BLOMKÅL GÅR ATT FÅ VEGANSK! 115:-
Sötstark, friterad blomkål.
Serveras med blue cheese dip och selleri.

OST & CHARK FÖR TVÅ 210:-
Två sorters chark och ost, hembakat fröknäcke, marmelad och pickles.

ALLERGIER? VI HJÄLPER GÄRNA TILL OM NI HAR NÅGRA FUNDERINGAR!

**BEARNAISE, AIOLI, TRYFFELMAYO,
CHILIMAYO, BBQ SAUCE, BLUE CHEESE, DIJONAISE
25:- (INGÅR EJ I AW)**

PULLED SALLAD GÅR ATT FÅ VEGANSK! 230:-
Pulled pork, mixad sallad, avocado, plommotomat, picklad rödlök, dressing.

BABY BACK RIBS 285:-
300 g Hickoryrökta kamben med bbq sauce, majs, coleslaw. Serveras med pommes och bbq sauce dip.

STEAK & FRIES 365:-
200 gram steak, pommes frites, bearnaisesås, persiljehimmichurri, sallad.

FISH & CHIPS 245:-
Ölpanerad färsk torsk, tartarsås, kaprissmör, citron, ärtskott, pommes frites.

SMOKED PULLED PORK NACHOS 235:-
Majschips, cheddarost, mozzarella, hickoryrökt pulled pork, BBQ sauce, jalapeños, chimmichurri.

GOAT'S BURGARE 180G 225:- 90G 195:-
Högrev, hembakat briochebröd, cheddarost, bacon, burgerdressing, rödlök, tomat, sallat.
Serveras med pommes frites.

GOAT'S PULLED PORK BUN GÅR ATT FÅ VEGANSK! 235:-
Hickoryrökt pulled pork, hembakat briochebröd, coleslaw, dijonaise, BBQ sauce. Serveras med pommes frites.

GOAT'S VEG BURGARE 225:-
Pankopanerad getost, hembakat briochebröd, aioli, sallat, tomat, picklad rödlök.
Serveras med sötpotatispommes.

VARMRÄTTER

DESSERT

BAKAD BRIE 125:-
Ugnsbakad brieost, päron, honung, valnötter.

CHOKLADMOUSSE 125:-
Mjölchoklad, glass på karamelliserad banan, pistaschcrunch

CRÉME BRÛLÉE 115:-

CHOKLADTRYFFEL 1x25:-/3x65:-
Mjölchoklad med haselnöt, mörk choklad med kakao, vit choklad med kokos.

HOT SHOT 75:-