

mat & sånt



Vår meny är baserad på kunskapen vi alla besitter, kvalitativa råvaror, hantverk och mycket erfarenheter.

Allt på vår meny tillagas i restaurangens kök, utan genvägar. Vi investerar både kärlek och tid för att skapa spännande, intensiva härliga smaker i säsong. Som gäst har du, om du vill, full insyn i köket och kan därmed se när maten tillagas.

RESTAURANG
SMÅK
S. by
Simon

hav&sjö

RÄKA

Skagenkrosett serveras med misomajonnäs och örter
79:-

LAX 🐮 🌿

Lättrökt lax tillsammans med rökig majonnäs, avokado, sjökorall, forellrom, syrad rödlök, krispiga salladsblad
99:-

HÄLLEFLUNDRA 🌿 🍴

Rå hälleflundra i tunna skivor serveras med pepparrot, grönt äpple, ponzu & citrussallad samt brynt smörpulver & mynta
119:-

RÖDING 🌿

Grillad röding med brynt smörkräm, hyvlade betor & smörstekt sparrisbroccoli
179:-

TORSK 🌿 🍴

Halstrad torsk med skirat smör, krossat ägg från Skäfshult, hyvlad kindgurka & dillmajonnäs
169:-

VAR KOMMER FISKEN IFRÅN?

-Vi Vet, MSC & ASC arbetar för ett både spårbart och hållbart fiske. För hav&sjö som kan ge oss mat i framtiden, även under dina barnbarns liv.

Vi har valt att arbeta med Nordsjö fisk & Henrik som levererar färsk fisk till oss flera dagar i veckan.

Är menyn suddig?

-Låna gärna ett par
läsglasögon från Synsam,
Vimmerby när du läser
menyn!



kött & fågel

KYCKLING

Krämig kycklingpasta med dijonsenap, vitlök & spenat
69:-

FASAN

Varmrökt fasan från Scandinavian pro hunters serveras med ostkräm, örtrutonger, äppelchutney på pallade äpplen, syrad smälök samt krasse
89:-

RÅBIFF

Nymald oxinnanlår från Totebo gård serveras med rödbetskräm, lagrad ost från Löts gårdsmejeri, äggula, krasse samt krispig potatis
119:-

HAMBURGARE

Nötfärs från Totebo gård serveras med srirachamajonnäs, salladsblad, syrad rödlök, lufttorkad karré och rökt cheddarost
79/199:-

OXFILE

Grillad oxfilé från Dackebygdens kött serveras med ramslökssmör och lågtempererade körsbärstomater samt äppelcidarsås & torkat äpple
199:-

RYGGBIFF

Grillad ryggbiff från Totebo gård med rosmarinbakade blastmorötter samt rödvinssky
179:-

Köttet hämtar vi enbart från gårdar inom närområdet till våra kvällsmenyer, vi har också krav på att besöka eller faktiskt ha en relation till våra samarbetspartners under kött&fågel.

skog & natur

TRÄDGÅRD ✂

Trädgårdsrisotto med smörstekt sparris & torkat filmjölksbröd
99:-

BETOR

*Kokt rödbeta, hyvlad polkabeta serveras med örtolja & friterad
getost*
79:-

NÄSSLOR 🐮 🌿

Nässelsoppa med kokt ägg från Skäfshult och örtig smetana
79:-

GRÄSLÖK 🐮 ✂

*Citron- & gräslökspannacotta med kallrökt lax från Låxbo
rökeri samt friterad lök*
99:-

SPETSKÅL 🐮

*Citrus rostad spetskål på bädd av dillig bulgursallad samt
örtmajonnäs på kikärtsspad & friterade hasselnötter*
139:-

VART KOMMER GRÖNSAKERNA IFRÅN?

- Jo, det vet vi!

I så stor mån vi kan kommer vi plocka allt som växer i
trädgård från Jakob & Josefin som har 1000 kvadrat odling som
är belägen i Korcka, strax utanför Vimmerby.

Här går dom och vattnar och pysslar om sina plantor och
avståndet är sedan så nära så leveranser kanske sker med
cykel?

tillbehör & smått

SÖTPOTATISPOMMES 🐄 🌱

Med dipp

59:-

POTATISBAKELSE

Med färskost, riven västerbottenost, örter, vårlök samt smördeg

59:-

HALLOUMI 🌱

Med ramslökskräm

49:-

TOMATER 🌱 🐄

Tomatsallad på vild tomat, rödlök, basilika & balsamicovinäger

49:-

STRUTAR 🐄

med löjrom, rödlök & smetana

109:-

VAR KOMMER TILLBEHÖREN IFRÅN?

- Jo, det vet vi!

Dom kommer från Köket!

plankor & spik

OSTBRICKA ✂

Tre sorters ostar från Löts gårdsmejeri med två sorters hemkokad marmelad, friterat tunnbröd och vårt egna knäckebröd samt päron och färska bär

169:-

CHARKPLANKA ✂

Tre sorter av kvällens svenska charkuterier med marinerad blandning på oliver, örter, vitlök & citron, vårt egna knäckebröd samt två sorters dipp

169:-

BLANDSPIK ✂

Eller varför inte en kombo av båda?

199:-

Vi lagar mat med vin, ibland har vi det även i maten..

sött & gott

ÄPPLE

*Brittas äppelkaka, bruléekräm smaksatt med kardemumma samt
bränd, vit choklad*

99:-

SOMMARLÄNGTAN

*Inkokt rabarber serveras med lime- & mandelkaka och i harmoni
med en len jordgubbsmoussé*

89:-

KVÄLLENS GLASS 🌿

39:-

KVÄLLENS SORBET 🐄 🌿

39:-

KÖKETS TRYFFEL 🌿

29:-

VAR KOMMER ALL INSPIRATION IFRÅN?

- Jo, det vet vi! De kommer från alla goá medarbetare!

Öllista

Dugges Pils

33cl, 5%, Landskrona, ljus lager

Maltig smak med inslag av knäckebröd, örter och citrusskal.

Passar till fisk, ljust kött eller som sällskapsdryck

79:-

Dugges Tropic Thunder

33cl, 4,5%, Landvetter, Suröl

Suröl med mango, persika & passionsfrukt. Syrlig fruktsallad på flaska. Passar som aperitif eller som sällskapsdryck

95:-

Mikkeller American Dream, Glutenfri!

33cl, 4,6%, Danmark, Lager

Humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av passionsfrukt, mango, grapefrukt & tallbarr. Passar till lamm & nötkött eller som sällskapsdryck

85:-

To Øl Reparationsbajer, Glutenfri!

33cl, 5,8%, Danmark, APA,

Fruktig, något humlearomatisk smak med tydlig beska,

Passar till nötkött eller som sällskapsdryck

85:-

Electric Nurse

33cl, 5,8, Göteborg, Saison

Fruktig, något syrlig smak med inslag av blodapelsin, hallon och kryddor. Passar till aperitif eller dessert

69:-

To Øl Cloud 9

33cl, 4,6, Danmark, veteöl

Veteöl bryggd med mango & apelsinskal. Härliga citrustoner.

Passar till ljust kött, aperitif eller som sällskapsdryck.

89:-

Dugges Fresh

33cl, 7,0%, Landvetter, IPA

Humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av passionsfrukt, tallbarr, ananas & grapefrukt.

Passar till ljust kött, aperitif eller som sällskapsdryck.

89:-

Ängöl Prima lager

33cl, 5,0%, Kalmar, Ljus lager

Maltig smak med tydlig beska, inslag av knäckebröd, apelsinskal, örter och honung. Passar till fisk, ljust kött & sällskapsdryck.

75:-

Premium Gold

33cl, 5,7%, Vimmerby, ljus lager

Maltig smak med inslag av knäckebröd, apelsinskal och kryddor.

Passar till fläsk- och lammkött eller som sällskapsdryck

59:-

Bryggmästarens bästa mellanöl

33cl, 4,5%, Vimmerby, ljus lager

Maltig smak med inslag av knäckebröd och kryddor, balanserad beska.

Passar till ljust kött, eller som sällskapsdryck.

55:-

Till och från har vi även köpt in några extra spännande ölflaskor som bara finns hos oss under en begränsad tid, kanske är du här just när det finns något sådant?

Fråga oss vettja!

bubblor

Perelada Cava Brut Reserva NV

Cava

11,5%, Spanien, Macabeo. Parellada, Xarel-lo
Kristallskimrande ljusgul halmfärg. Små, små bubblor som stiger som fina pärlband i glaset. Delikata blommiga och fruktiga aromer med mognadston. Vinets fina struktur och arombredd ger det dess omisskännliga personligheter.

89:- glaset

399:- flaskan

Prosecco Spumante Serenissima NV

Prosecco

11%, Italien, Glera, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio
Färgen är lite högul med lite gröna reflexer. Härligt friska bubblor som håller länge. Väldigt fin, lätt & delikat smak. Gröna äpplen med lite blommig ton i slutet.

79:- glaset

379:- flaskan

Voirin-Jumel Champagne Tradition

Champagne

12%, Frankrike, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Doft och smak av rostad bröd, smörpopcorn, röda äpplen och röda bär.
Pigg syra, behaglig mousse och bra balans

675:- flaskan

vita viner

Les Parcelles 2017

"Noshörningen"

11,5%, Frankrike, Sauvignon Blanc

Vinet är aromatiskt med inslag av färska örter, lime & krusbär. Smaken är mycket fruktig & koncentrerad med inslag av krusbär, lime & svartvinbärsblad

79:- glaset

345:- flaskan

Riesling QBA 2018

13%, Tyskland

Karaktärsfullt fruktdrivet vin med inslag av citrusfrukter, gröna äpplen, persika & honungsmelon och ett mycket friskt avslut

95:- glaset

399:- flaskan

Lauriers Vouvray 2017

"WOW"

13%, Frankrike, Chenin Blanc

Doften är uttrycksfull med inslag av gula frukter, honung och kritig rökighet. Smaken är torr och expressiv med inslag av päron, persika och en nyanserad känsla med ett mineraldrivet friskt avslut.

99:- glaset

429:- flaskan

Mâcon-Verzé 2016

"Cirkeln"

12,5%, Frankrike, Chardonnay

Nyanserad doft med tydliga mineraler med inslag av päron, äpple & viol. Balanserad syra och viss sötta i avslutningen

109:- glaset

539:- flaskan

röda viner

Les Parcelles 2017

"Noshörningen"

13,5%, Frankrike, Malbec

Vinet har en fruktig & intensiv doft av mörka bär. Smaken är medelfyllig med inslag av mörka plommon, blåbär & skogshallon. Vinet är jositgt och med avrundade tanniner

79:- glaset

345:- flaskan

Honoro Vera Organic 2017

"Trädet"

15%, Spanien, Monastrell

Detta är ett smakrikt, fylligt och komplext vin med långt avslut

89:- glaset

375:- flaskan

Vidal-Fleury Côtes Du Rhône Villages 2015

"Vidal"

13,5%, Frankrike, Carignan 10%, Grenache 50% Mourvèdre 10% Syrah 30%
Vinet har en fyllig arom med dominerande doft av syrah, viol, svarta vinbär och rostad kummin. Smaken visar toner av peppar, mörka bär och ger ett avtryck som hänger sig kvar.

95:- glaset

415:- flaskan

Valpolicella Ripasso 2016

13,5%, Italien, Corvina, Corvinone, Rondinella

Kryddig, fruktig doft med inslag av mogna mörka körsbär, slånbär, vanilj örter och fat. Medelfylligt, kryddigt och fruktigt vin med inslag av fat, örter och choklad och körsbär

109:- glaset

499:- flaskan

Faithful Hound 2015

14%, Sydafrika, Cabernet Franc 32% Cabernet sauvignon 26%, Merlot 19% Malbec 19%, Petit Verdot 7%

Fruktig doft av både mullbär och blåbär. Fyllig & koncentrerad med inslag av vanilj, lakrits & tjära. Kryddig och varm frukt med viss rökighet

125:- glaset

599:- flaskan

cider & drink

CIDER

Åbro Rekorderlig Päron

33cl 4,5%, Vimmerby
60

Åbro Rekorderlig Passionsfrukt

33cl 4,5%, Vimmerby
60

Åbro Rekorderlig Dry Äpple

33cl 5,0%, Vimmerby
60

Rekorderlig Botanicals

33cl 4,0%, Vimmerby
75

Ginger Joe

33cl 4,0%, Storbritannien
80

DRINKAR

Rabarb & mynta

Lime, råsocker, mynta,
rabarberlikör & vodka

Fläder

Citron, sockerlag, äggvita,
fläderlikör, gin & sprite

Whiskey Sour

Bourbon,
citronjuice, sockerlag,
äggvita & angostura

Gin & tonic

Gin, tonic water & enbär

Caipirinha

Cachaca, lime & råsocker

Mojito

Rom, lime, mynta, socker &
soda

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda &
apelsin

Blueberry

blåbärslikör, hallonlikör,
vodka & sprite

Irish Coffee

Whisky, farinsocker, kaffe
& grädde

Kaffe Baileys

Baileys, kaffe & grädde

Läsk&no11%

LÄSK&VATTEN

Coca Cola

33cl

28:-

Coca Cola Zero

33cl

28:-

Fanta

33cl

28:-

Sprite

33cl

28:-

Hwila Naturell

33cl

24:-

Hwila Citron/Lime

33cl

24:-

Lättöl

33cl

24:-

Juice

(Äpple, apelsin)

24:-

ALKOHOLFRIIT VIN

Vendôme Mademoiselle Chardonnay

La Mancha, Spanien

55:-/250:-

Vendôme Mademoiselle Merlot

La Mancha, Spanien

55:-/250:-

ALKOHOLFRI ÖL

Bryggmästarens Premium Gold

33cl, 0,0%, Vimmerby

40:-

Warsteiner Premium Fresh

33cl, 0,0%, Tyskland

40:-

Mikkeller Drink In The Sun

33cl, 0,3%, Danmark

59:-

Mikkeller Ambler

33cl, 0,3%, Danmark

59:-

KAFFE

Pressokaffe från Arvid Nordquist

Kahawa Tembo

Djup & bärig. Generös & djup smak.

Tydliga toner av svarta vinbär & inslag av fudge.

28:-

avec & smått

WHISKY

Glenfiddich 12y

40%, Highlands, Speyside,
Skottland
25/cl

Laphroaig 10y

40%, Islay, Skottland
32/cl

Lagavulin 16y

43%, Islay, Skottland
45/cl

Tullamore Dew

40%, Irland
22/cl

Jameson

40%, Irland
24/cl

Bulleit Bourbon

45%, Kentucky, USA
28/cl

Highland Park 12y

40%, Orkney, Skottland
28/cl

ROM

Ron Zacapa Solera 23

40%, Guatemala
45/cl

Ron Aldea Familia 1998

40%, Las Palma, Islas Canarias
48/cl

Havana Club Anêjo 7 años

40%, Kuba
22/cl

COGNAC

Grönstedts Monopol VSOP

40%, Cognac, Frankrike
32/cl

Courvoisier VS

40%, Cognac, Frankrike
25/cl

CALVADOS

Coquerel VSOP Calvados

40%, Normandie, Frankrike
27/cl

Boulard Calvados Grand Solage

40%, Normandie, Frankrike
32/cl

allergier

För dig som är allergisk eller överkänslig mot viss mat!

Det är viktigt för oss att du berättar vad du inte tål eller är väldigt känslig mot för att vi på ett så bra sätt som möjligt ska guida dig igenom menyn, både i matsal och kök!

Vi har redan i förväg markerat ut dom två vanligaste intoleranserna, gluten & laktos hos oss med följande symboler:



= Laktosfritt



= Glutenfritt



= Går att få laktos- eller glutenfritt

