

DRYCK

FATÖL

Grängesberg Pilsner 40cl	75kr
Heineken 40cl	80kr
Krusovice Imperial 40cl	95kr

FLASKÖL

Mariestads 50cl	90kr
Sleepy Bulldog 33cl	85kr
Newcastle 33cl	85kr
Paulaner 50cl	98kr
Sol 33cl	80kr
Wisby Stout 33cl	85kr
Sitting Bulldog IPA 33cl	85kr
Mellanöl 33cl	70kr

CIDER

Briska -	
Päron, Fläder 33cl	80kr
Strongbow 33cl	85kr

VATTEN/LÄSK/ALKOHOLFRIIT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Juice, Loka/Ramlösa, Lättöl	40kr
Alkoholfri Öl	60kr
Alkoholfritt Vin	80kr

PRIS/CL

SNAPS

24kr

ROM

Plantation Grande Reserve	33kr
Zacapa 23 yo	40kr
Zacapa XO	55kr

COGNAC

Grönstedts Monopole VSOP	30kr
Remy Martin VSOP	40kr
Remy Martin XO	55kr
Renault Carte Noire	38kr
Renault XO	40kr
Hennessy	32kr

CALVADOS

PRIS/CL

Boulard	30kr
Busnel VSOP	35kr

WHISKY - SCOTCH MALT

Lagavulin 16 yo	42kr
Laphroig 10 yo	38kr
Oban 14 yo	40kr
Caol Ila 12 yo	40kr
Bowmore 12 yo	38kr
Dalwhinnie 15 yo	35kr
Cragganmore 12 yo	35kr
The Balvenie - Caribbien Cask 14 yo	40kr
The Balvenie - DoubleWood 12 yo	35kr
Glenfiddich 12 yo	33kr
Talisker	38kr
Macallan	40kr

WHISKY - SCOTCH BLENDS

Johnnie Walker - Red Label	25kr
Johnnie Walker - Black Label	38kr
Johnnie Walker - Blue Label	55kr
Johnnie Walker - Gold Label Reserve	40kr
Famous Grouse	25kr
Grant's	25kr

USA

Bulleit Bourbon	38kr
Jack Daniel's	30kr
Jim Beam	30kr

IRLAND

Tullamore	30kr
Jameson	30kr

GRAPPA

Grappa Fattoria	
Di Cavalcaselle	32kr
Luce Grappa Invecchiata	42kr

PRIS/CL

LIKÖRER / ÖVRIG SPRIT

Licor 43	24kr
Sambuca	26kr
Drambuie	26kr
D.O.M.	26kr
Cointreau	26kr
Baileys	22kr
Kahlua	22kr
Amaretto	22kr
Strega	24kr
Xante	30kr
Frangelico	24kr
Malibu	22kr
Chartreuse	30kr
Grand Marnier	24kr
Southern Comfort	24kr
Galliano	24kr
Fireball	24kr
Turkisk Peppar	24kr
Fernet	24kr
Aquavit	24kr
Campari	22kr
Pernod	24kr
Minttu	24kr
Gammeldansk	24kr
Punsch	24kr

SÖTA VINER

Sherry & Portvin, 5cl	95kr
Dessertvin - Muscat de Rivesaltes Eko, 5cl	90kr

KAFFE

Kaffe	35kr
Cappuccino	37kr
Café au lait	37kr
Espresso	37kr
Choklad	37kr

TULLBACKEN



RESTAURANG & BAR

SMAKLIG MÅLTID OCH HA EN UNDERBAR SOMMAR!

MAT & DRYCK

FÖRDRINKSTIPS!

Aperol Spritz 145kr
Prosecco, Aperol, Soda, Apelsin

St-Germain Spritz 145kr
Fläderlikör, Prosecco, Soda, Lime

VITA VINER

Husets vita 95/365kr

Capitolo 120/470kr
Italien. Druvor: Pinot grigio. Torr, frisk och fruktig smak av mogna päron och plommon. Smakrik, ren och balanserad.

Cono Sur 125/480kr
Chile. Druvor: Sauvignon Blanc. Medelfyllig och torr med god friskhet, inslag av mineral och elegant totalintryck.

Essence Riesling 125/480kr
Tyskland. Druvor: Riesling. Lätt till medelfylligt, halvtorr med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsinskal, persika och mineraltoner.

Domaine Louis Moreau Chablis 175/690kr
Frankrike. Druvor: Chardonnay. Torr, fräsch, mineralig smak med frisk syra. Toner av mogna vinteräpplen, citrus och marsipan samt en lång krispig avslutning.

Jean Garde Chardonnay Boschendal 120/460kr
Sydafrika. Druva: Chardonnay. Torrt, friskt, smakrikt, med fruktiga toner av mogna citrusfrukter.

CHAMPAGNE/MOUSSERANDE

Martini Prosecco 120/460kr
Prosecco. Italien.

Julia & Navinés 120/460kr
Cava. Spanien.

Moët & Chandon Brut Imperial Piccolo 20cl 350kr
Champagne. Frankrike.

Moët & Chandon Brut Imperial 1100kr
Champagne. Frankrike.

Lanson Black Label 950kr
Champagne. Frankrike.

FÖRRÄTTER

Toast Skagen 145:-
Räkor, majonnäs, rödlök och dill serveras på smörstekt bröd och toppas med löjrom.

Gratinerad Getost 149:-
Med sommarprimörer, honung, saltrostade valnötter och rödbetor.

Scampi 155:-
Chili- och vitlöksgratinerade. Serveras med bröd.

SALLADER/PASTA/VEGETARISKT

Caesarsallad 205:-
Grillat kycklingbröst, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano-ost och caesardressing.

Skaldjurssallad 225:-
Räkor, kräftstjärtar och scampi marinerade med vitlök, citron och chili serveras med limes dressing och vitlöksbröd.

Rigatonipasta med Oxfile 220:-
Oxfilepasta med gorgonzola, grädde, kantareller, zucchini och cocktailtomater.

Canneloni 189:-
Skinka, ost och zucchinifyllda canneloni gratineras med tomatsås, grädde och Grana Padano-ost.

Canneloni (vegetariskt) 189:-
Spenat, ricotta och zucchinifyllda canneloni gratineras med tomatsås, grädde och Grana Padano-ost.

Halloumburgare (vegetariskt) 205:-
Sriracha-majonnäs, picklad rödlök, romansallad, tomat och briochebröd.

VARMRÄTTER

Smörstekt Fjällröding 265:-
Serveras med pepparrotskräm och potatisstomp, smaksatt med creme fraiche och gräslök.

Brässerad Gösfilé 249:-
Serveras med grädde, anjovis, dill, vårlök, tomat och färskpotatis.

Blåmusslor 220:-
Kokta i vitt vin, lök, vitlök, timjan, persilja och grädde. Serveras med countryfries och chiliaoili.

Tullbackens Bouillabaisse 269:-
Lax, gös, blåmusslor och räkor som kokas med fänkål, saffran, tomat och vitlök. Serveras med vitlöksbröd och aioli.

Grillad Entrecôte 349:-
Med sommarens primörer, rödvinssås och smör smaksatt med bacon, parmesan och tryffel.

Fläskfilé Oscar 225:-
Serveras med bearnaisesås, rödvinssås, sparris och räkor.

Pepparstek 395:-
200g oxfile som rullas i fyra sorters peppar, serveras med cognacdoftande pepparsås.

Plankstek på Oxfile 349:-
Med gratinerad duchessepatis, bearnaisesås, baconlindande haricots verts och ugnsbakad tomat.

Backens burgare 210:-
Högrev/bringa, briochebröd, tryffelmajonnäs, stekt grönkål, rökt cheddar, inlagd silverlök och country fries.

Till alla våra kötträtter kan ni välja mellan countryfries eller parmesangratinerad färskpotatis.

DESSERTER

Picklade Jordgubbar 110:-
Serveras med vaniljglass, mascarponekräm, rosmarin och rostade kokosflingor.

Pannacotta 110:-
Smaksatt med vaniljstänger serveras med färska bär.

Sorbet 59:-
Fråga personalen om dagens smaker.

BARNMENY

Pannkakor 85:-
Med sylt och grädde.

Hamburgare 90:-
Med sallad, tomat, dressing och countryfries.

Köttbullar 90:-
Med lingonsylt, gräddsås och potatismos.

Fläskfilé 95:-
Med bearnaisesås och countryfries.

RÖDA VINER

Husets röda 95/365kr

Gentilhomme Côtes du Rhône 125/480kr
Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre. Medelfyllig med toner av mörka och röda bär. Behagliga tanniner och bra friskhet.

Les Calcaires 110/430kr
Frankrike. Druvor: Pinot noir. Medelfylligt med toner av plommon, björnbär, mogna hallon och körsbär.

Coto De Imaz Reserva 130/500kr
Spanien. Druvor: Tempranillo. Ganska fyllig, fortfarande ungdomligt kraftfull smak med inslag av björnbär, plommon, vanilj och kryddor.

Nipozzano Riserva Chanti Rufina 780kr
Italien. Druvor: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon. Medelstor, komplex, intensiv och elegant torr smak med toner av moreller, rostad kaffe, mörk choklad, örter, fat och charkuterier.

Plan B! 130/495kr
Australien. Druvor: Shiraz. Generöst vin med inslag av röda frukter, örter och tobak. Bra längd med mineralitet i avslutet.

Louis M Martini 595kr
USA. Druvor: Cabernet sauvignon, Merlot, Petite syrah, Teroldego. Välbalanserad smak med väl integrerade tanniner. Tydlig fruktighet och kryddiga inslag från ekfat.

Reine Jeanne Chateauneuf-Du-Pape 880kr
Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvedre. Fylligt, rättfram vin med mjuka, eleganta tanniner i Rhonestil.

ROSÉVINER

Fortant Grenache 110:-/420:-
Frankrike. Druva: Grenache.

ALLERGIER?

Fråga gärna oss i personalen så hjälper vi dig!