

DRYCK

FATÖL

Grängesberg Pilsner 40cl	85kr
Heineken 40cl	90kr
Krusovice Imperial 40cl	110kr

FLASKÖL

Mariestads 50cl	95kr
Sleepy Bulldog 33cl	95kr
Newcastle 33cl	95kr
Paulaner 50cl	110kr
Sol 33cl	90kr
Wisby Stout 33cl	95kr
Sitting Bulldog IPA 33cl	95kr
Mellanöl 33cl	80kr

CIDER

Briska -	
Päron, Fläder 33cl	90kr
Strongbow 33cl	95kr

VATTEN/LÄSK/ALKOHOLFRIIT

Coca-Cola, Coca-Cola Zero,	
Fanta, Sprite, Juice,	
Loka/Ramlösa, Lättöl	40kr
Alkoholfri Öl	60kr
Alkoholfritt Vin	90kr

PRIS/CL

SNAPS

25kr

ROM

Plantation Grande	
Reserve	35kr
Zacapa 23 yo	42kr
Zacapa XO	57kr

COGNAC

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

PRIS/CL

CALVADOS

Boulard	32kr
Busnel VSOP	37kr

WHISKY - SCOTCH MALT

Lagavulin 16 yo	42kr
Laphroig 10 yo	40kr
Oban 14 yo	40kr
Caol Ila 12 yo	40kr
Bowmore 12 yo	40kr
Dalwhinnie 15 yo	40kr
Cragganmore 12 yo	37kr
The Balvenie -	
Caribbien Cask 14 yo	40kr
The Balvenie -	
DoubleWood 12 yo	36kr
Glenfiddich 12 yo	35kr
Talisker	40kr
Macallan	42kr

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	40kr
Jack Daniel's	32kr
Jim Beam	32kr

IRLAND

Tullamore	32kr
Jameson	32kr

GRAPPA

Grappa Fattoria	
Di Cavalcaselle	36kr
Luce Grappa Invecchiata	46kr

PRIS/CL

LIKÖRER / ÖVRIG SPRIT

Licor 43	25kr
Sambuca	27kr
Drambuie	27kr
D.O.M.	27kr
Cointreau	28kr
Baileys	24kr
Kahlua	24kr
Amaretto	24kr
Strega	26kr
Xante	30kr
Frangelico	25kr
Malibu	22kr
Chartreuse	32kr
Grand Marnier	24kr
Southern Comfort	25kr
Galliano	25kr
Fireball	25kr
Turkisk Peppar	24kr
Fernet	26kr
Aquavit	25kr
Campari	22kr
Pernod	25kr
Minttu	25kr
Gammeldansk	26kr
Punsch	25kr

SÖTA VINER

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

KAFFE

Kaffe	40kr
Cappuccino	42kr
Café au lait	42kr
Espresso	42kr
Choklad	42kr

TULLBACKEN
— —
RESTAURANG & BAR

SMAKLIG MÅLTID OCH HA EN UNDERBAR SOMMAR!

MAT & DRYCK

FÖRDRINKSTIPS!

Aperol Spritz 155kr
Prosecco, Aperol, Soda, Apelsin

St-Germain Spritz 155kr
Fläderlikör, Prosecco, Soda, Lime

VITA VINER

Husets vita 110/420kr

Capitolo 125/500kr
Italien. Druvor: Pinot grigio. Torr, frisk och fruktig smak av mogna päron och plommon. Smakrik, ren och balanserad.

Cono Sur 135/520kr
Chile. Druvor: Sauvignon Blanc. Medelfyllig och torr med god friskhet, inslag av mineral och elegant totalintryck.

Essence Riesling 135/520kr
Tyskland. Druvor: Riesling. Lätt till medelfylligt, halvtorrt med ren, frisk, saftig smak med inslag av lime, apelsinskal, persika och mineraltoner.

Domaine Louis Moreau Chablis 180/720kr
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 130/520kr
Sydafrika. Druva: Chardonnay. Torrt, friskt, smakrikt, med fruktiga toner av mogna citrusfrukter.

CHAMPAGNE/MOUSERANDE

Martini Prosecco 130/520kr
Prosecco. Italien.

Julia & Navinés 130/520kr
Cava. Spanien.

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

Moët & Chandon Brut Imperial 1100kr
Champagne. Frankrike.

Lanson Black Label 1000kr
Champagne. Frankrike.

FÖRRÄTTER

Toast Skagen 160:-
Räkor, majonnäs, rödlök och dill serveras på smörstekt bröd och toppas med löjrom.

Gratinerad Getost 165:-
Med sommarprimörer, honung, saltrostade valnötter och rödbetor.

SALLADER/PASTA/VEGETARISKT

Caesarsallad Kyckling 249:-
Grillat kycklingbröst, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano-ost och caesardressing.

Caesarsallad Räkor 259:-
Handskalade räkor, romansallad, bacon, krutonger, Grana Padano-ost och caesardressing.

Rigatonipasta med Oxfilé 265:-
Oxfilépasta med gorgonzola, grädde, kantareller, zucchini och cocktailtomater.

Halloumiburgare (vegetariskt) 249:-
Sriracha-majonnäs, picklad rödlök, romansallad, tomat och briochebröd.

VARMRÄTTER

Smörstekt Fjällröding 295:-
Serveras med pepparotskräm och potatisstomp, smaksatt med creme fraiche och gräslök.

Brässerad Gösfilé 275:-
Serveras med grädde, anjovis, dill, vårlök, tomat och färskpotatis.

Fläskfilé Oscar 275:-
Serveras med bearnaisesås, rödvinssås, sparris och räkor.

Plankstek på Oxfilé 389:-
Med gratinerad duchessepotatis, bearnaisesås, baconlindande haricots verts och ugnsbakad tomat.

Backens burgare 249:-
Högre/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 125:-
Serveras med vaniljglass, mascarponekräm, rosmarin och rostade kokosflingor.

Pannacotta 125:-
Smaksatt med vaniljstänger serveras med färska bär.

Sorbet 70:-
Fråga personalen om dagens smaker.

BARNMENY

Pannkakor 95:-
Med sylt och grädde.

Hamburgare 110:-
Med sallad, tomat, dressing och countryfries.

Köttbullar 110:-
Med lingonsylt, gräddsås och potatismos.

Fläskfilé 115:-
Med bearnaisesås och countryfries.

RÖDA VINER

Husets röda 110/420kr

Gentilhomme Côtes du Rhône 125/500kr
Frankrike. Druvor: Grenache, Syrah, Mourvèdre. Medelfyllig med toner av mörka och röda bär. Behagliga tanniner och bra friskhet.

Les Calcaires 120/480kr
Frankrike. Druvor: Pinot noir. Medelfylligt med toner av plommon, björnbär, mogna hallon och körsbär.

Coto De Imaz Reserva 135/520kr
Spanien. Druvor: Tempranillo. Ganska fyllig, fortfarande ungdomligt kraftfull smak med inslag av björnbär, plommon, vanilj och kryddor.

Nipozzano Riserva Chanti Rufina 795kr
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! 135/520kr
Australien. Druvor: Shiraz. Generöst vin med inslag av röda frukter, örter och tobak. Bra längd med mineralitet i avslutet.

Louis M Martini 750kr
USA. Druvor: Cabernet sauvignon, Merlot, Petite syrah, Teroldego. Välbalanserad smak med väl integrerade tanniner. Tydlig fruktighet och kryddiga inslag från ekfat.

ROSÉVINER

Fortant Grenache 120:-/460:-
Frankrike. Druva: Grenache.

ALLERGIER?

Fråga gärna oss i personalen så hjälper vi dig!