

“ONE OF THE VERY NICEST THINGS ABOUT LIFE IS THE WAY  
WE MUST REGULARLY STOP WHATEVER IT IS WE ARE DOING  
AND DEVOTE OUR ATTENTION TO EATING”

LUCIANO PAVAROTTI



RESTAURANG  
**KALLBADHUSET**



## MENY MARIA CHRISTINA

Hummersoppa med höstsvamp, grön sparris och terrine på skaldjur.  
*Lobster soup with mushroom, green asparagus and seafood terrine.*

Marinerade lamminnerfiléer med Toskanskt örtsmör, ugnsbakade cocktailtomater, gräddbräserverad potatis smaksatt med aningen tryffel och krispig sallad.  
*Marinated fillets of lamb with Tuscan herb butter, baked tomatoes, creambraised potato flavored with truffles and crispy salad.*

Crème Brûlée med färska bär.  
*Crème brûlée with berries.*

Menypris: 595 kr  
Vinpaket: 365 kr



## BARNMENY FOR THE KIDS

Hamburgare med dressing, sallad, bröd och pommes frites.  
*Hamburger with dressing, salad, bread and French fries.*  
69 kr

Vaniljglass med chokladsås.  
*Vanilla ice cream with chocolate sauce.*  
65 kr

## FÖRRÄTTER/STARTERS

Löjrom med smörstekt råraka, finhackad rödlök, gräslök och crème fraîche.  
*Bleak roe with butterfried potato cake, chopped red onion, chive and sour cream.*  
225 kr

Halstrade vitlök- och chilimarinerade scampi med nyslagen aioli och krispig sallad.  
*Fried marinated scampi with aioli and crispy salad.*  
175 kr

Råbiff "Greta" med pepparrot, senap, äggula och gräslök.  
*Steak tartar with horseradish, mustard, yolk and chive.*  
195 kr

Hummersoppa med höstsvamp, grön sparris och terrine på skaldjur.  
*Lobster soup with mushroom, green asparagus and seafood terrine.*  
195 kr



## "FOOD IS AN IMPORTANT PART OF A BALANCED DIET"

FRAN LEBOWITZ

## KÖTT/MEAT

Hamburgare på hängmörad högrev och bringa från Bjursunds slakteri med cheddarost, chipoteldressing, sallad och picklad rödlök. Serveras med briochebröd och pommes frites.  
*Homemade cheese burger with chipotel dressing, salad, and pickled red onion.*  
*Served with brioche and French fries.*  
175 kr

Kallbadhusets hamburgare på svensk wagyu-kött från Bjursunds gård med cheddarost, chipoteldressing, sallad och picklad rödlök. Briochebröd och pommes frites.  
*Homemade cheese burger made of swedish wagyu beef with chipotel dressing, salad, and pickled red onion.*  
*Served with brioche and French fries.*  
295 kr



Detta exklusiva och fullständigt unika nötkött kommer från gräsbetande svenska 100% fullblodswagyu.

Tillgången på wagyukött är högst begränsat och endast ett mindre antal djur slaktas årligen.

Gården Bjursunds är uppfödare av djuren och vi är ensamma om att saluföra 100 % fullblodswagyu på den svenska marknaden.

Besättningen är fortfarande under uppbyggnad och omfattar till dags data (2018) ca 200 djur.

Wagyuköttet är inte bara oerhört mört och smakrikt utan sannolikt det mest hälsosamma röda kött som man kan äta. Mer än hälften av allt intramuskulärt fett i wagyukött består av omättade fettsyror vilket minskar totala kolestrolhalten samtidigt som det ökar det bra kolesterolet (HDL).

Marinerade lamminnerfiléer med Toskanskt örtsmör, ugnsbakade cocktailtomater, gräddbräserverad potatis smaksatt med aningen tryffel och krispig sallad.  
*Marinated fillets of lamb with Tuscan herb butter, baked tomatoes, creambraised potato flavored with truffles and crispy salad.*  
345 kr

Entrecôte Exclusive från Högländskött (250 g).  
Serveras med ugnsbakade tomater, confiterad vitlök, nyslagen bearnaisesås och pommes frites.  
*Ribeye Exclusive from " Högländskött" (250 g).*  
*Served with baked tomatoes, confit garlic, sauce bearnaise and French fries.*  
365 kr

Tournedos på oxfilé från Ugglarp, Dalsjöfors med gräddkört höstsvamp, rödvinsås och potatisterrine.  
*Tournedos of beef with creamed mushroom, red wine sauce and potato terrine.*  
395 kr

## FISK/FISH

Smörstekt gösfilé med gräslök och forellrom i smörad vitvinsås med ragu på sparris, bönor och morot.  
Serveras med dillkokt potatis.  
*Butterfried pike perch with chive and salmon roe in white wine sauce, ragout on beans, asparagus and carrot. Served with potatoes.*  
325 kr

## VEGETARISKT/VEGETARIAN

Marinerat grillspett med grönsaker och halloumi.  
Serveras med nyslagen aioli, krispig sallad och pommes frites.  
*Marinated scower with vegetables and halloumi.*  
*Served with aioli salad and French fries.*  
195 kr

## DESSERTER/DESSERTS

Crème Brûlée med färska bär.  
*Crème brûlée with berries.*  
95 kr

Italiensk citronglass med färska bär.  
*Italian lemon ice cream with berries.*  
95 kr

Mjölchokladmousse på hasselnötsbrownie med blodapelsingelé. Serveras med vaniljglass.  
*Milk chocolate mousse with cobnut brownie, orange gel and vanilla ice cream.*  
125 kr

Hjortronsoppa med mandelbiskvi och blåbärsorbet.  
*Cloudberry soup with almond macaroon and blueberry sorbet.*  
125 kr