

FÖRRÄTTER STARTERS

ENGLATOAST

Räkor och kräftstjärtar i frisk majonnäs och löjrom på bröd.
Shrimp and crayfish toast with a fresh mayonnaise, topped with bleak roe.

155:-

RÅRAKA

Klassisk råraka med löjrom, rödlök, gräslök, gräddfil och citron.
Hash browns served with bleak roe, red onion, chive, sour cream and lemon.

170:-

HUMMERSOPPA

Härligt mustig hummersoppa serverad med vispad grädde och cognacsbrie.
Creamy lobster soup served with whipped cream and cognac brie.

145:-

GRILLAD SPARRIS

Sparris lindad i parmaskinka, serverad med sallad, rödbetor och fetaostcreme.
Asparagus with parma ham, served with salad, beetroot and feta cheese creme.

125:-

GRATINERAD ½ HUMMER

Vitlöksgratinerad halv hummer, serveras med aioli, vinaigrette och bröd.
Garlic gratinated half lobster served with aioli, vinaigrette and bread.

175:-

SALLADER SALADS

KLASSISK CAESARSALLAD

Ljuvlig romansallad med klassisk ceasardressing, bacon, parmesan, kyckling och krutonger.
Caesar salad with chicken fillet, crutons, parmesan cheese and classic caesar dressing.

185:-

DAGENS SALLAD

Dagens fräscha sallad direkt från köket - fråga din servitör!
Fresh salad of the day - straight from the kitchen! Please ask Your waiter!

120:-

VEGO VEGAN

VEGOGRILL A LA ENGELEN

En sagolik symfoni av säsongens bästa gröna råvaror. Serveras till din valfrihet med två ljuvliga såser och grillad halloumi alternativt sojasteaks.
A tale-like symphony of the season's vegetables served with two lovely dressings accompanied by grilled halloumi or soy steak.

165:-



ENGELEN



HUVUDRÄTTER MAIN COURSES

ENGELENS GOURMETBURGARE

Bacon- och cheeseburgare serverad med coleslaw, pommes frites, lökringar och hemlagad dressing. Beef burger with cheddar cheese and bacon served with coleslaw and pickles. Topped with chef's dressing, french fries and onion rings.

210:-

LAMMRACKS PROVENCALE

Vitlöks- och örtmarinerade lammracks med potatisgratäng, rostade grönsaker och timjansky. Garlic- and herbmarinated lamb with potato gratin, roasted vegetables and thyme.

275:-

KLASSISK T-BONESTEAK

300-grams t-bonesteak serverad med klyftpotatis, chipotlebearnaise- och BBQ-sås samt coleslaw. Classic t-bone steak served with potato wedges, chipotlebearnaise, BBQ sauce and coleslaw.

290:-

MAJSKYCKLING MED SPARRISRISOTTO

Majskyckling serverad med underbart krämig sparrisrisotto, toppad med parmesanost. Corn chicken served with asparagus risotto and parmesan cheese topping.

255:-

GRILLAD RÖDING

Serveras med rödbetor, grönsparris, potatis och citron- och romcreme. Grilled char with beetroot, green asparagus, potatoes and lemon - fishroe creme.

225:-

PASTA LINGUINI

Färsk pasta linguini med grädde och vitlök tillredd enligt Ditt önskemål!

Pasta Linguini with cream and garlic, prepared per your request. Please choose below:

Lax / Salmon 165:-

Kyckling / Chicken 175:-

Oxfile / Beef tenderloin 185:-

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA

Torsk, lax, blåmusslor och räkor toppade med saffransaioli.

Cod, salmon, mussels and shrimps topped with saffron aioli.

210:-

SURF AND TURF

Hummer och oxfile i en ljuv förening serverat med potatiskaka, grönsaker, chipotlebearnaise och rödvinssås.

Lobster and beef tenderloin served with potato cake, vegetables, chipotle bearnaise and red wine gravy.

355:-

SIDE ORDERS

BRÖDKORG | Bread basket 20:-

VITLÖKSBRÖD | Garlic bread 35:-

CHIPOTLE BEARNAISE 20:-

SAFFRANSAIOLI | Saffron aioli 25:-

LÖKRINGAR | Onion rings 35:-

POMMES FRITES | French fries 30:- / 55:-

RÖDVINSSÅS | GRÖNPEPPARSÅS

Red wine sauce | Green Pepper Sauce 20:-

KLYFTPOTATIS | Potato wedges 30:-

HOT WINGS + Bluecheesedressing

5 st 95:- / 10 st 165:-

ALLTID PÅ ENGELEN ALWAYS AT ENGELEN

HASSES PLANKA

Ryggbiff på planka med potatismos, chipotlebearnaise och tillbehör.

Beef steak on a wooden plate, served with mashed potatoes and chipotle bearnaise sauce.

270:-

KOLINGENS ENGEL

Grillad oxfile med sparris, champinjoner, chipotlebearnaise och Idaho-potatis.

Beef tenderloin with asparagus, mushrooms, chipotle bearnaise and Idaho wedges.

295:-

ENGELENS KOLING

Oxfile med traditionella tillbehör, serveras med Engelens hemlagade grönpepparsås.

Beef tenderloin with traditional supplements green pepper sauce and Idaho wedges.

295:-

TRADITIONELLA KÖTTBULLAR

Klassiska svenska köttbullar! Classic swedish meatballs!

180:-

MARIES HÄRLIGA LAXPLANKA

Grillad lax på planka med hovmästarsås och tillbehör.

Grilled salmon on a wooden plate, served with hollandaise sauce and supplements.

245:-

ENGELN MENY ENGELN MENU

ENGLATOAST

SHRIMP AND CRAYFISH TOAST

KOLINGENS ENGEL

BEEF TENDERLOIN WITH IDAHO POTATO WEDGES

CRÈME BRÛLÉE

CRÈME BRÛLÉE

465:-

SJÄLVKLART EFTERÅT DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk fransk crème brûlée serverad med säsongens bär. Classic french dessert served with berries.

95:-

CHOKLADBROWNIE

Serveras med pistageglass och vispad grädde. Chocolate fudge cake served with pistage ice cream and whipped cream.

95:-

ENGELENS BLÅBÄRSPAJ

Hembakad blåbärspaj med glass. Chef's blueberry pie served with ice cream!

98:-

FRITERAD CAMEMBERT

Friterad camembert med hjortron och friterad persilja. Fried camembert served with cloudberry and fried parsley.

95:-

OSTBRICKA

Kvällens utvalda ostar. Serveras med frukt, kex och fikonmarmelad. Assorted cheese platter served with fruit, biscuits and fig jam.

155:-

CHOKLADTRYFFEL

Något sött till kaffet. Chocolate truffle.

30:-

**ALLERGISK - KONTAKTA PERSONALEN!
IF ALLERGIC - CONSULT YOUR WAITER!**

VINLISTA

VITA VINER

THE PAVILLION | SYDAFRIKA | WESTERN CAPE

Torr med bra fruktighet av tropisk frukt och citrus samt fräsch och frisk syra. Passar till drink och aperitif samt lättare fisk- och skaldjursrätter.

COUR DE POCÉ | FRANKRIKE | LOIRE

Torr, frisk och ungdomlig smak med inslag av torkade krusbär, basilika och citrus. Passar till lättare sallad, getost och skaldjur.

CALDORA PINOT GRIGIO | ITALIEN | ABRUZZO

Fräsch smak av melon, päron och kiwi. Lite fet och kryddig, med lång eftersmak. Passar till grillad fisk och skaldjur, pasta och krämig risotto.

BÍCICLETA RIESLING | CHILE | VALLE CENTRAL

Härlig och saftig Riesling, mycket smakrik med toner av citron och lime. Passar till med hetta och sötma, gärna till rökiga smaker.

THE TOWER | AUSTRALIEN | CENTRAL VICTORIA

Torr, koncentrerad och frisk, med smak av tropisk frukt och ananas.. Frisk avslutning. Passar väl till grillade fiskrätter och krämiga pastarätter.

CÔTES DU RHÔNE BLANC EKO | FRANKRIKE | RHÔNE

Torr, fyllig med aptitretande friskhet och rik fruktig smak. Det perfekta fisk- och skaldjursvinet.

PETIT CHABLIS | FRANKRIKE | CHABLIS

Torr, elegant och frisk med balanserad syra och mineral. Klassiskt skaldjursvin. Utmärkt sällskapsvin.

CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE VINER

PROSECCO | ITALIEN | VENETO

Fruktigt och fräscht mousserande vin. Passar till musslor, solsken och fräscha förrätter.

CHAMPAGNE DE SAINT MARCEAUX | FRANKRIKE | CHAMPAGNE

Frisk och fruktig med inslag av röda äpplen. Passar till fisk- och skaldjursrätter samt till firande av medelstora framgångar.

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE | FRANKRIKE | CHAMPAGNE

Förstklassig och elegant, mycket rik champagne med elegant mousse. Passar till firande av stora framgångar.

CHENIN BLANC

85:- / 345:-

SAUVIGNON BLANC

95:- / 390:-

PINOT GRIGIO

380:-

RIESLING

420:-

CHARDONNAY, VIOGNIER

455:-

GRENACHE BLANC CLAIRETTE, MARSANNE.

495:-

CHARDONNAY

550:-

GLERA

85:- / 345:-

PINOT NOIR, MEUNIER CHARDONNAY

645:-

PINOT NOIR, CHARDONNAY PINOT MEUNIER

695:-

RÖDA VINER

TORRE DEL FALASCO CORVINA IGT | ITALIEN | VENETO

Medelfylligt vin med hög syra och toner av björnbär och körsbär. Passar till förrätter, stekt och grillad fisk samt lättare kötträtter.

McPHERSON SHIRAZ | AUSTRALIEN | SOUTH EASTERN AUSTRALIA

Fyllig, generös och bärig. Kryddig doft med smak av hallon och vanilj. Mustiga och kryddiga rätter.

RIB SHACK RED | SYDAFRIKA | WESTERN CAPE

Fylligt och kraftigt med massor av smak. Björnbär, mörka plommon, choklad och kaffe. Det ultimata vinet till hamburgaren!

TRAPICHE OAK CASK MALBEC | ARGENTINA | MENDOZA

Fylligt, smakrikt vin med långt och kryddigt avslut. Passar till grillat kött, gärna lamm, med mustiga tillbehör.

NOTRE DAME DE COUSIGNAC VENTOUX EKO | FRANKRIKE | RHÔNE

Ungdomligt, friskt och lätt. Passar till vegetariskt och lättare kötträtter.

TRALCETTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO | ITALIEN | ABRUZZO

Generös, saftig, typisk italienare med smak av mörka körsbär. Passar perfekt till det italienska köket.

COTO DE IMAZ RESERVA | SPANIEN | RIOJA

Klassiskt och elegant vin med smak av torkad frukt och ekfat. Vinet för de smakrika rätterna, gärna från det svenska köket.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE | ITALIEN | VENETO

Medelfylligt, maffigt vin med smak av mörk frukt, choklad, mandel, fat och örter. Tuffare, rustikare och elegantare kötträtter.

CHATEAU REAUT / COTE DE BORDEAUX | BORDEAUX

Mjukt och elegant, mörkt vin med smak av röda frukter och milda undertoner av ek. Subtila, sammetsmjuka tanniner, ett vin för kötträtten.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC | ITALIEN | VENETO

Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär, choklad och viol. Kraftfulla rätter, välhängt kött eller hårdostar.

ROSÉVINER

ANANTO BOBAL EKO | SPANIEN | VALENCIA

Krispig, frisk och fruktig med smak av röda bär. Utmärkt som aperitif och en lugn stund i solen.

PRINCESS | FRANKRIKE | LOIRE

Medelfylligt, elegant vin med viss smak av jordgubbar och persika. Passar till lättare sallader och fräscha fiskrätter.

CORVINA

85:- / 345:-

SHIRAZ

95:- / 360:-

PINOTAGE, SHIRAZ

98:- / 385:-

MALBEC

395:-

GRENACHE NOIR, SYRAH

450:-

MONTEPULCIANO

475:-

TEMPRANILLO

465:-

CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

495:-

MERLOT, CAB. SAUVIGNON, CABERNET FRANC

555:-

CORVINA, RONDINELLA,

645:-

BOBAL

85:- / 345:-

GROLLEAU GAMAY

95:- / 390:-