



FÖRRÄTTER STARTERS

ENGLATOAST 155:-

Räkor och kräftstjärtar i frisk majonnäs, serverade med löjrom och rostat bröd.
Shrimp and crayfish served on toast, topped by mayonnaise and bleak roe.

ENGELENS RÅRAKA 175:-

Klassisk svensk råraka på riven potatis serverad med löjrom, rödlök, gräslök och gräddfil.
Hash browns served with bleak roe, and classic supplements.

BRUSCHETTA 145:-

Rårörda tomater serverade på bröd med basilika, oliver, lök samt lufttorkad skinka och vår bästa olivolja!
Tomato mash served on toast with basil, olives, onions and prosciutto.

SILLTALLRIK 165:-

Tre sorters sill serverad med klassiska svenska specialiteter - västerbottenost, dillpotatis och knäckebröd.
Three variations on herring served with classic swedish specialities - Västerbotten cheese, dill potatoes and crispbread.

ENGELENS KLASSIKER OUR CLASSICS

HASSES PLANKA 270:-

Ryggbiff på planka med potatismos, chipotlebearnaise och tillbehör.
Beef steak à la "Hasse" with mashed potatoes and chipotle bearnaise sauce.

KOLINGENS ENGEL 295:-

Grillad oxfilé med sparris, champinjoner och Idahopotatis. Välj mellan chipotle-bearnaise eller husets grönpepparsås.
Beef tenderloin with asparagus, mushrooms, and Idaho wedges. Choose from hot chipotle bearnaise or chef's green pepper sauce.

MARIES LAXPLANKA 250:-

En klassiker på Engelen är vår grillade lax serverad med hovmästarsås.
Grilled salmon à la Engelen with mustard sauce.

VARMRÄTTER MAIN COURSES

CHEF'S GOURMET BURGER 210:-

Bacon- och cheeseburgare serverad med coleslaw, pommes frites, lökringar och hemlagad dressing.
Cheddar & bacon beef burger served with coleslaw and pickles, dressing, french fries and onion rings.

HALLOUMIBURGARE 210:-

Grillad halloumi, coleslaw, avocado-creme, saltgurka och Engelens dressing.
Grilled halloumi, coleslaw, avocado creme, pickled cucumber and Engelen dressing.

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA 210:-

Torsk, lax, blåmusslor och räkor toppade med husets saffransaioli.
Stew of cod, salmon, mussels and shrimps, topped with saffron aioli.

GRILLAD KORIANDERLAX 195:-

Serveras med grillade grönsaker, färska örter, ris och örtsås.
Grilled salmon served with grilled vegetables, fresh herbs, rice and herb sauce.

PASTA LINGUINI

Färsk pasta tillredd enligt Ditt önskemål!
Pasta Linguini prepared per your request!

Kyckling / Chicken	175:-
Lax / Salmon	185:-
Oxfile / Beef tenderloin	195:-

SJÄLVKLART EFTERÅT TREAT YOURSELF

CRÈME BRÛLÉE 105:-

Klassisk fransk crème brûlée serverad med säsongens bär och biscotti.
Classic french dessert served with seasons' berries and biscotti.

VANILJGLASS 98:-

Vaniljglass serverad med chokladsås, vispad grädde och rån.
Vanilla ice cream served with chocolate sauce, whipped cream and biscuit.

CHOCOLATE BROWNIE 110:-

Serveras med pistageglass!
Chocolate brownie with pistage ice cream!

**ENGELN**KORNHAMNSTORG 59B | GAMLA STAN
Etabl. 1969 | 0771-826 826 | engelen.se**VITA VINER
WHITE WINES**

- THE PAVILLION | SYDAFRIKA** 85:- / 345:-
WESTERN CAPE | CHENIN BLANC
Torr med bra fruktighet av tropisk frukt och citrus, med fräsch och frisk syra.
- LES CALCAIRES | FRANKRIKE** 95:- / 360:-
LOIRE | SAUVIGNON BLANC
Torr och frisk med ungdomlig smak. Inslag av torkade krusbär och citrus.
- CALDORA PINOT GRIGIO | ITALIEN** 390:-
ABRUZZO | PINOT GRIGIO
Fräsch smak av melon, päron och kiwi. Lite fet och kryddig, med lång eftersmak.
- SOLITÄR RIESLING | TYSKLAND** 430:-
MOSEL | RIESLING
Frisk och smakrik med inslag av lime och mineral, smultron och vita persikor.
- L CHARDONNAY | AUSTRALIEN** 455:-
LANGUEDOC | CHARDONNAY
Torr, medelfylligt och fruktigt med inslag av äpplen, persika och päron. Friska mineraltoner.
- PETIT CHABLIS | FRANKRIKE** 550:-
CHABLIS, CHARDONNAY
Torr, elegant och frisk med balanserad syra. Klassiskt skaldjursvin.

**CHAMPAGNE OCH
MOUSSERANDE VINER
CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES**

- PROSECCO | ITALIEN** 85:- / 375:-
VENETO, GLERA
Fruktigt och fräscht mousserande vin. Passar till musslor, solsken och fräscha förrätter.
- CHAMPAGNE DE SAINT MARCEAUX
FRANKRIKE** 645:-
CHAMPAGNE
PINOT NOIR, MEUNIER, CHARDONNAY
Frisk och fruktig med inslag av röda äpplen.
- PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE
FRANKRIKE** 695:-
CHAMPAGNE
PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER
Förstklassig och elegant, mycket rik champagne med elegant mousse.

**RÖDA VINER
RED WINES**

- TORRE DEL FALASCO CORVINA IGT
ITALIEN** 85:- / 345:-
VENETO | CORVINA
Medelfylligt vin med hög syra och toner av björnbär och körsbär.
- McPHERSON SHIRAZ | AUSTRALIEN** 95:- / 360:-
SOUTH EAST AUSTRALIA | SHIRAZ
Fyllig, generös och bärig. Kryddig doft med smak av hallon och vanilj.
- RIB SHACK RED | SYDAFRIKA** 98:- / 385:-
WESTERN CAPE | PINOTAGE, SHIRAZ
Fylligt och kraftigt, rikt på smak av björnbär, plommon, choklad och kaffe.
- TRAPICHE OAK CASK MALBEC
ARGENTINA** 395:-
MENDOZA | MALBEC
Fylligt och smakrikt med lång, kryddig avslutning.
- NOTRE DAME DE COUSIGNAC V. EKO
FRANKRIKE** 450:-
RHÔNE | GREN. NOIR, SYRAH
Ungdomligt, friskt och lättsamt vin, bärigt och kryddigt med inslag av bl.a. blåbär och plommon men även hallon och örter.
- COTO DE IMAZ RESERVA | SPANIEN** 465:-
RIOJA | TEMPRANILLO
Elegant, med smak av torkad frukt och ekfat.
- VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE
ITALIEN** 495:-
VENETO | CORVINA etc.
Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad, mandel, fat och örter.
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOC
ITALIEN** 645:-
VEN. CORVINA, RONDINELLA
Fyllig, rik, koncentrerad smak av mörk frukt, mörka bär, choklad och viol.

**ROSÉVINER
ROSE WINES**

- ANANTO BOBAL EKO | SPANIEN** 85:- / 345:-
PROVENCE | BOBAL
Krispig, frisk och fruktig med smak av röda bär. Utmärkt som aperitif och en lugn stund i solen.
- MIRADOU ROSÉ | FRANKRIKE** 95:- / 360:-
VALENCIA | CARIGNAN, GRENACHE etc.
Medelfylligt och läskande frisk med aromer av jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär.