

På Avalon serverar vi nordisk mat med influenser och tekniker från hela världen. Vi tror på hållbarhet och försöker till det yttersta göra det vi kan för att minimera vårt ekologiska fotavtryck. Vi plockar en del av våra örter, bär, blommor och svamp själva. I menyn kan du bland annat hitta fläder från Torslanda och ramslök från Kinnekulle som vår kallkökschef Marcus har plockat. Samtliga ägg- och mjölkprodukter på Avalon är ekologiska och laktosfria. Chokladen från Valrhona och vårt kaffe är dubbelcertifierat, vilket innebär att det både är ekologiskt och fairtrade-certifierat. Fisk och skaldjur är i största möjliga utsträckning ASC- eller MSC-märkt.

At Avalon we serve Nordic food with influences and techniques from around the world. We believe in sustainability and try our utmost to minimize our ecological footprint. We pick parts of our herbs, berries, and mushrooms ourselves. In this menu you'll find elderberries from Torslanda and ramson from Kinnekulle that our Pantry Chef Marcus has picked himself. All eggs and dairy products at Avalon are organic and lactose-free. The chocolate from Valrhona and our coffee is double certified, which means that it is both organic and fairtrade certified. Our fish and seafood is to the greatest extent possible ASC or MSC certified.

Har du några allergier så tveka inte att fråga vår personal.

If you have any allergies, please let our staff know.

Vi önskar er en smaklig måltid!

We hope you will enjoy your dinner!

## AVALONS KLASSIKER / AVALON CLASSICS

PRIS/PRICE SEK

<b>AVALONS RÅKMACKA (MSC)</b>	<b>245</b>
160g msc märkta räkor på hembakt maltbröd med majonnäs, ägg och citron (Lägg till löjrom, 10g 75:-)	
<b>AVALONS SHRIMP SANDWICH (MSC)</b>	
160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon (Add Swedish caviar, 10g SEK 75)	
<b>GRAVAD LAX</b>	<b>225</b>
med dillstuvad potatis och hovmästarsås	
<b>CURED SALMON</b> with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce	
<b>CAESARSALLAD</b>	<b>209</b>
med svensk kycklingfilé, bacon, tomat, äpple och krutonger	
<b>CAESAR SALAD</b> with Swedish chicken, bacon, tomatoes, apples and crutons	

## AVALONS 3-RÄTTERS MENY / AVALONS THREE COURSE MENU 495:-

## SOJAMARINERAD BÖMLOLAX

med wasabi, limemajonnäs och gravad grapefrukt

**SOY MARINATED SALMON FROM BÖMLO** with lime mayonnaise, wasabi and cured grapefruit

## SMÖRSTÉKT SPÄTTAFILÉ FRÅN SKAGERAK (MSC)

med dillslungad potatis, rädisor, sparris och Sandefjordsås med forellrom

**FRIED PLAICE (MSC)** with potatoes, radish, asparagus and butter sauce with trout roe

## ALTERNATIVT:

## GRILLAD SVENSK OXFILÉ (200G)

med friterad potatis, sotad majs, ramslöksmajonnäs och tryffelsås

**GRILLED BEEF TENDERLOIN (200G)** with fried potatoes, blackened corn, ramson mayonnaise and truffle sauce

## SMULTRONPARFAIT

med flädermarinerade jordgubbar och basilikamaräng

**WILD STRAWBERRY PARFAIT** with elderberry marinated strawberries and basil meringue

## MIDDAGSPAKET 745:-

Trerättersmeny med två glas vin och kaffe

**DINNER PACKAGE** Three course menu with two glasses of wine and coffee

## FÖRRÄTTER / STARTERS

<b>12 MÅNADERS PARMESAN DOP</b>	<b>55</b>
Serveras med balsamicosirap	
<b>12 MONTH AGED PARMESAN DOP</b> Served with balsamico	
<b>AVALONS OST &amp; CHARK (PERFEKT ATT DELA)</b>	<b>225</b>
Brillat savarin, blå kornblomst, vesterhavssost, kompott, iberico salami, coppa, knäckebröd och maltbröd	
<b>AVALON SNACKS (PERFECT TO SHARE)</b> Charcuteries, cheese, jam, crisp bread and malt bread	
<b>SOJAMARINERAD BÖMLOLAX</b>	<b>145</b>
med wasabi, limemajonnäs och gravad grapefrukt	
<b>SOY MARINATED SALMON FROM BÖMLO</b> with lime mayonnaise, wasabi and cured grapefruit	
<b>LÖJROM FRÅN VÄNERN (40G)</b>	<b>325</b>
serveras med smörstekt toast, rödlök, smetana och citron	
<b>SWEDISH CAVIAR FROM VÄNERN (40G)</b> with toast, onions, smetana and lemon	
<b>RÅBIFF "PELLE JANZON" (70G)</b>	<b>175</b>
på svensk oxfile med bakad äggula, pepparrotsmajonnäs, rödlök och löjrom från Vänern	
<b>TARTAR OF SWEDISH BEEF (70G)</b> with baked egg yolk, horseradish mayonnaise, red onions and caviar from Vänern	

## HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

<b>RIGATONI</b>	<b>245</b>
med tomatsås, burrata, vitlök, parmesan och basilika	
<b>RIGATONI</b> with tomato sauce, burrata, garlic, parmesan and basil	
<b>SMÖRSTÉKT SPÄTTAFILÉ FRÅN SKAGERAK (MSC)</b>	<b>275</b>
med dillslungad potatis, rädisor, sparris och Sandefjordsås med forellrom	
<b>FRIED PLAICE (MSC)</b> with potatoes, radish, asparagus and butter sauce with trout roe	
<b>HAMBURGARE PÅ SVENSKT HÖGREV (180G)</b>	<b>229</b>
med inlagd rättika, morot, koriander, rostad lök och chilimajonnäs. Serveras med pommes frites.	
<b>BURGER OF SWEDISH CHUCK ROLL (180G)</b> with pickled black radish, carrot, cilantro, roasted onions and chili mayonnaise. Served with french fries.	
<b>RÅBIFF "PELLE JANZON" (140G)</b>	<b>325</b>
på svensk oxfile med bakad äggula, pepparrotsmajonnäs, rödlök och löjrom från Kalix. Serveras med pommes frites.	
<b>TARTAR OF SWEDISH BEEF (140G)</b> with baked egg yolk, horseradish mayonnaise, red onions and caviar from Vänern. Served with french fries.	
<b>GRILLAD SVENSK OXFILÉ (200G)</b>	<b>345</b>
med friterad potatis, sotad majs, ramslöksmajonnäs och tryffelsås	
<b>GRILLED BEEF TENDERLOIN (200G)</b> with fried potatoes, blackened corn, ramson mayonnaise and truffle sauce	

## EFTERRÄTTER / DESSERTS

<b>VALRHONA CHOKLADTRYFFEL</b>	<b>45</b>
<b>VALRHONA CHOCOLATE TRUFFLE</b>	
<b>SMULTRONPARFAIT</b>	<b>95</b>
med flädermarinerade jordgubbar och basilikamaräng	
<b>WILD STRAWBERRY PARFAIT</b> with marinated strawberries and basil meringue	
<b>HALLON &amp; LAKRITS</b>	<b>95</b>
Hallonsorbet med fänkålskrème, lakrits och rostad vit choklad	
<b>RASPBERRY SORBET</b> with fennel crème, liquorice and roasted white chocolate	

