

MENY



MENINGEN. NJUTNINGEN. EGENTLIGEN.
VÄLKOMMEN TILL AVALON HOTEL OCH RESTAURANG

KONTANTFRITT PÅ AVALON - ENDAST KORT ACCEPTERAS
CASH FREE AT AVALON - ONLY CREDIT CARDS ACCEPTED

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 stor del av våra örter, bär, blommor och svamp själva. I menyn kan du bland annat hitta rosor, fläder och örter som vår kökschef Marcus plockat. Våra ägg är ekologiska och alla våra mejeriprodukter 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 a large part of our herbs, berries, flowers and mushrooms ourselves. In this menu you'll find roses, elderflowers and herbs that our Head Chef Marcus has picked himself. All eggs are organic and all dairy products are 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.

Välkommen till bords och smaklig måltid!

Welcome, we hope you enjoy your dinner!

AVALONS KLASSIKER / AVALON CLASSICS

PRIS/PRICE SEK

AVALONS RÄKMACKA (MSC) 160g MSC-märkta räkor på hembakat maltbröd med majonnäs, ägg och citron	255
AVALONS SHRIMP SANDWICH (MSC) 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon	
GRAVAD LAX med dillstuvad potatis och hovmästarsås	235
CURED SALMON with creamy potatoes, dill and sweet mustard sauce	
CAESARSALLAD med svensk kycklingfilé, bacon, tomat, äpple och krutonger	215
CAESAR SALAD with Swedish chicken, bacon, tomatoes, apples and crutons	

AVALONS 3-RÄTTERS MENY / AVALONS THREE COURSE MENU 545:-

SOTAD LAX med jalapeñomajonnäs, salladslök, koriander, limes dressing och sojarostatat bovete	
BLACKENED SALMON with jalapeño mayonnaise, scallions, cilantro, lime dressing and buck wheat	
RÖDSPÄTTAFILÉ med dillslungad potatis, sotade primörer och Sandefjordsås med forellrom och gräslök	
FRIED PLAICE with potatoes, blackened vegetables and butter sauce with trout roe and chives	
ALT:	
GRILLAD OXFILÉ med friterad potatis, sockerärtor, chimichurri och rostad majssås	
GRILLED BEEF TENDERLOIN with deep fried potatoes, sugar snaps, chimichurri and roasted corn sauce	
SMULTRONSORBET med citroncrème, flädermarinerade jordgubbar och rostad vit choklad	
WILD STRAWBERRY SORBET with elderflower marinated strawberries and roasted white chocolate	

MIDDAGSPAKET 795:-

Trerättersmeny med två glas vin och kaffe

DINNER PACKAGE 795:- Three course menu with two glasses of wine and coffee

FÖRRÄTTER / STARTERS

24 MÅNADERS PARMESAN DOP från familjen Gennari i Collecchio, serveras med lagrad balsamico	55
24 MONTH AGED PARMESAN DOP from the Gennari family in Collecchio, served with aged balsamico	
AVALON SNACKS (PERFEKT ATT DELA / PERFECT TO SHARE) Brillat-savarin, Fourme d' Ambert, Comté, coppa, Ibericosalami, kompott och knäcke	225
CHEESE & CHARCUTERIES with Brillat-savarin, Fourme d' Ambert, Comté, coppa, iberico salami, compote and hard bread	
LÖJROM FRÅN THOMMY MÖLLER VID SPIKENS FISKELÄGE I VÄNERN (MSC) 40g med smörstekt toast, gräddfil, citroncrème och rödlök	345
SWEDISH CAVIAR FROM VÄNERN (MSC) with toast, sour cream, lemon and red onions	
SOTAD LAX med jalapeñomajonnäs, salladslök, koriander, limes dressing och sojarostatat bovete	155
BLACKENED SALMON with jalapeño mayonnaise, scallions, cilantro, lime dressing and buck wheat	
RÅBIFF PELLE JANZON på oxfile med bakad äggula, pepparrotscrème, rödlök och 10g löjrom från Väneren	195
TARTAR OF BEEF TENDERLOIN with egg yolk, horseradish, onions and 10g of swedish caviar from Väneren	

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

GARGANELLI PASTA med marinerad fetaost, basilika, oliver och torkade tomater från Gällenas	245
PASTA GARGANELLI with marinated feta cheese, basil, olives and dried tomatoes from Gällenas	
RÖDSPÄTTAFILÉ med dillslungad potatis, sotade primörer och Sandefjordsås med forellrom och gräslök	295
FRIED PLAICE FILET with potatoes, blackened vegetables and butter sauce with trout roe and chives	
HAMBURGARE PÅ SVENSKT HÖGREV med tomatmajonnäs, ananaschutney, koriander, friterad lök och pommes frites med jalapeñodip	235
BURGER OF SWEDISH CHUCK ROLL tomato mayonnaise, pineapple chutney, cilantro, deep fried onions and french fries with jalapeño dip	
RÅBIFF PELLE JANZON på oxfile med bakad äggula, pepparrotscrème, rödlök, 10g löjrom från Väneren och pommes frites	345
TARTAR OF BEEF TENDERLOIN with egg yolk, horseradish, onions, 10g of swedish caviar from Väneren and french fries	
GRILLAD OXFILÉ med friterad potatis, sockerärtor, chimichurri och rostad majssås	345
GRILLED BEEF TENDERLOIN with deep fried potatoes, sugar snaps, chimichurri and roasted corn sauce	

EFTERRÄTTER / DESSERTS

VALRHONA CHOKLADTRYFFEL VALRHONA CHOCOLATE TRUFFLE	45
SMULTRONSORBET med citroncrème, flädermarinerade jordgubbar och rostad vit choklad	125
WILD STRAWBERRY SORBET with lemon crème, elderflower marinated strawberries and roasted white chocolate	
RÖDVINBÄRSSORBET med vit Valrhona chokladcrème och rosmaräng	125
RED CURRANT SORBET with white Valrhona chocolate crème and rose meringue	



Vi har som tradition att använda årets färg från Pantone till vår sommarmeny och i år är det: 17-3938 VERY PERI