

---

## SNACKS

---

OSTRON 45/ST  
Serveras med schalottenlöksvinnägrett

*Oysters with shallot vinaigrette*

TRYFFELSALAMI 40g 75

*40g of truffle salami*

VECKANS OST 85  
40g ost från Hilda Nilsson i Saluhallen

*40g 'cheese of the week' from Hilda Nilsson in Saluhallen*

SNACKSGURKA 85  
med ramslöksfärskost

*Cucumber with ramson cream cheese*

POPCORN 95  
med tryffelsmör och parmesan

*Popcorn with truffle butter and parmesan*

TRE KROKETTER 95  
på rökt röding och krabba, serveras med tartarsås

*Three croquettes of smoked arctic char and crab served with tartar sauce*

CHIPS MED DIP 135  
Salta chips med gräddfil, lök, forellrom & dill

*Crisps with sour cream, onions, trout roe & dill*

**Bli en Avalonist - följ oss på sociala medier.**

 [instagram.com/avalonhotel](https://www.instagram.com/avalonhotel)

 [facebook.com/avalonhotelgbg](https://www.facebook.com/avalonhotelgbg)

---

## STARTERS

---

BOQUERONES 165  
på strömming med grillat bröd, ramslöksfärskost och parmesan

*Boquerones with grilled bread, ramson cream cheese and parmesan*

SOTAD GRÖN SPARRIS 175  
med nässelpesto, bakad äggula, brynt smör och saltrostade hasselnötter

*Blackened green asparagus with nettle pesto, baked egg yolk, browned butter and roasted hazelnuts*

SMÖRSTEKT PILGRIMSMUSSLA 195  
med miso- & apelsin crème, äpple och saltrostade hasselnötter

*Butter fried scallops with miso & orange crème, apple and roasted hazelnuts*

POCHERAD VIT SPARRIS 225  
med smörsås, ramslök och stenbitsrom

*Poached white asparagus with butter sauce, ramson and lumpfish roe*

LÖJROM 40g 375  
från Bröderna Persson i Kalix med smörstekt toast, citron, rödlök och gräddfil

*Swedish caviar from Kalix with toast, lemon, onion and sourcream*

RÅBIFF 185  
på oxinnanlår med parmesanmajonnäs, frissésallad, colatura och Marconamandlar

*Beef tartar with parmesan mayonnaise, salad, colatura and Marcona almonds*

AVALONS RÅKMACKA 275  
160g MSC räkor på hembakat maltbröd med majonnäs, ägg och citron

*Avalons shrimp sandwich with 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon*

GRAVAD LAX 255  
med dillstuvad potatis och hovmästarsås

*Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce*

**Om du är osäker gällande allergener - fråga oss!**

---

## MAIN COURSES

---

GRÖN ÄRTCRÈME 265  
med mynta, vitvinskockt spetskål, pocherat ägg, röka mandlar och sparrisskum

*Green pea crème with mint, cabbage, poached egg, smoked almonds and asparagus foam*

FRITERAD TORSKKIND 265  
på grillat bröd, med tartarsås, friterad karpis, gurka, stenbitsrom och potatisterrin

*Deep fried cod cheek on grilled bread with tartar sauce, fried capers, cucumber, lumpfish roe and potato terrine*

SMÖRSTEKT PIGGVAR PÅ BEN 495  
med dillslungad potatis, sotad gurka, grön sparris, picklad grön tomat samt Sandefjordsås med forellrom och stenbitsrom

*Butter fried turbot on the bone served with potatoes, green asparagus, pickled green tomat and butter sauce with trout roe and lumpfish roe*

RÅBIFF 345  
på oxinnanlår med parmesanmajonnäs, frissésallad, colatura och Marconamandlar. Serveras med pommes frites

*Beef tartar with parmesan mayonnaise, salad, colatura and Marcona almonds. Served with french fries*

GRILLAD KALVENTRECOTE 345  
med potatisterrin, färsk kål, chorizo, majonnäs på salt citron, röka mandlar och rostad kycklingsky

*Grilled veal ribeye with potato terrine, cabbage, chorizo, lemon mayonnaise, smoked almonds and roasted chicken jus*

CAESARSALLAD 245  
Caesarsallad med kycklingfilé, rökt sidfläsk, tomat, äpple och krutonger

*Caesar salad with chicken, bacon, tomato, apple and croutons*

HAMBURGARE 255  
med chili & sidfläskjam, biffomat, cheddarost, pepparmajonnäs och koriander. Serveras med pommes frites

*Burger with chili & baconjam, tomato, cheddar, pepper mayonnaise and coriander. Served with french fries*

**Avalon är en kontantfri restaurang.**

---

## 3 COURSE MENU 595

---

POCHERAD VIT SPARRIS  
med smörsås, ramslök och stenbitsrom

*Poached white asparagus with butter sauce, ramson and lumpfish roe*

\*

GRILLAD KALVENTRECOTE  
med potatiskrokett, grillad purjolök, picklade steklökar och kalvsky

*Grilled veal ribeye with potato croquette, grilled leek, pickled onions and veal jus*

\*

RABARBERGLASS  
med inkokt rabarber, citroncrème och drömmar

*Rhubarb ice cream with rhubarb, lemon crème and cookie*

**Vinpaket med tre glas vin 435**  
Vinpaket med två glas vin 345

*Wine package with two or three glasses of wine*

---

## DESSERTS

---

EN KULA GLASS ELLER SORBET 45  
*A scoop of ice cream or sorbet*

VALRHONA CHOKLADTRYFFEL 45  
*Valrhona chocolate truffle*

BRILLAT SAVARIN 95  
med rabarberkompott och fröknäcke  
*Brillat Savarin with rhubarb compote and crisp bread*

RABARBERGLASS 125  
med inkokt rabarber, citroncrème och drömmar  
*Rhubarb ice cream with rhubarb, lemon crème and cookie crumble*

SPARRISGLASS 125  
med flädersorbet, citrusbakad sparris och bränd maräng

*Asparagus ice cream with elderflower sorbet, citrus baked asparaugs and burnt meringue*

A LA CARTE

---

**SPARKLING WINE** 15 cl / bottle

---

<b>France</b>	
Champagne, Diebolt - Vallois, Extra Brut	195/955
<b>Spain</b>	
Faustino Cava, Brut	125/595

---

**WHITE WINE** 15 cl / bottle

---

<b>Germany</b>	
2022 GP Winery, Mineralstein, Riesling	145/695
<b>France</b>	
2022 Laroche, Saint Martin, Chablis	165/795
2022 Thomas Labaille, Sancerre	165/795
<b>South Africa</b>	
2022 Nederburg, Chenin Blanc	125/595
2022 Newton Johnson, Chardonnay	155/745

---

**RED WINE** 15 cl / bottle

---

<b>France</b>	
2021 Schiste & Granite, Syrah	135/645
2009 Ch Peyrabon, Bordeaux	185/895
2022 L'instant, Pinot Noir	145/695
<b>Argentina</b>	
2021 PAZ, Malbec	145/695
<b>South Africa</b>	
2022 Nederburg, Cabernet Sauvignon	125/595

---

**WINES ON VISIT** 15 cl / bottle

---

<b>White wine</b>	
2021 Maison Foucher, Vouvray	145/695
2022 La Spinetta, Timorasso	165/795
2022 Mee Godard, Beaujolais Blanc	155/745
<b>Red wine</b>	
2021 Falchetto, Barbera d'Asti	145/695
2022 Joseph Jambon, Beaujolais villages	135/645
2014 J. Palacios, Pétalos del Bierzo	175/845

---

**BEER & CIDER**

---

<b>Draft Beer</b>	
40cl Carlsberg - Export	89
40cl Brooklyn - Lager	98
40cl Eriksberg - Karaktär	98
40cl Kronenbourg - Blanc	98
40cl Carnegie - 100W IPA	98

<b>Bottled Beer</b>	
50cl Eriksberg - Lager	95
33cl ORGANIC Carlsberg - Hof	82
33cl ORGANIC San Miguel - Gluten free	85

<b>Cider</b>	
33cl ORGANIC Boulard - Apple Cider	85
33cl Sommersby - Pear Cider	79

---

**NON ALCOHOLIC**

---

<b>Mocktails</b>	
Avalon spritz	85
Non-Aviation	85
Noi Tai	85

<b>Juice</b>	
33cl Rescued fruits apple juice	65

<b>Beer</b>	
33cl Carlsberg, Organic 0,5%	65
33cl Brooklyn Special Effects 0,4%	65

<b>Cider</b>	
33cl Les Celliers Associés Galipette 0%	75

Fråga gärna efter vår stora vinlista.

