
SUMMER COCKTAILS 165

RUBY SIPPER

Averna - Jägermeister - Raspberry - Soda
A refreshing longdrink with tart raspberries and herbal spice notes

GRÖNA MISSEN

Amaro Montenegro - Green Curaçao - Almond - Apple
A fruity, cooling longdrink with Tiki-flavours

A GURK SPRITZ

Cocchi rosa - Rosé wine - Grape cordial - Cucumber - Soda
A drink for spritz lovers

PAPPAS BÅT

Aquavit - Elderflower - Strawberry - Lemon - Tar-syrup
Summer memories from the coast in a glass

JUSTICE FOR RHUBARB

Gin - Lillet Blanc - Rhubarb - Vanilla
A small glass with a big rhubarb experience

MELON KING SOUR

Vodka - Elderflower - Melon - Kaffir lime cordial - Egg white
Tropical, zesty cocktail for the warm summer nights

BUBBLES AND ROSÉ

Champagne

Diebolt Vallois, Tradition 195/995

Spain

Faustino Cava, Brut 125/595

France

2023 Vignes D´Oc, Languedoc 125/595
2022 Dom Tropez, Provence 145/695

Follow us on social media

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

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

WHITE WINE 15 cl / bottle

Germany

2022 Mineralstein, Riesling 145/695

France

2022 Chablisienne, LeFinage, Chablis 165/795
2022 Thomas Labaille, Sancerre 165/795
2021 Maison Foucher, Vouvray 145/695

Italy

2022 La Spinetta, Timorasso 165/795

South Africa

2022 Nederburg, Chenin Blanc 125/595

USA

2022 Shannon Ridge, Chardonnay 165/795

RED WINE 15 cl / bottle

France

2021 Schiste & Granite, Syrah 145/695
2022 L´instant, Pinot Noir 155/745
2022 Joseph Jambon, Beaujolais 145/695

Italy

2021 Falchetto, Barbera d´Asti 145/695

Argentina

2021 PAZ, Malbec 145/695

South Africa

2022 Nederburg, Cab Sauvignon 125/595

TRERÄTTERS MENY 595

BURRATA

med rostade vindruvor, balsamico, pistagenötter och timjan
Burrata with roasted grapes, balsamico, pistachios and thyme

SMÖRSTEKT TORSK

med dillslungad färskpotatis, sotade sommarprimörer och beurre blanc med forellrom
Butter fried cod with potatoes, blackened vegetables and beurre blanc with trout roe eller / or

GRILLAD KALVENTRECÔTE

parmesanrostad potatis, bakade tomater, grillad knipplök, pistage- och basilikasmör samt kalvsky
Grilled veal rib eye with parmesan roasted potatoes, baked tomatoes, grilled green onions, pistachio and basil butter and veal jus

CITRONSORBET

med kaksmul, jordgubbar och vit chokladcrème
Lemon sorbet with cookie crumble and white chocolate crème

FÖRRÄTTER

OSTRON 45/ST
med gurka och flädervinäger
Oysters with cucumber and elderflower vinegar

BURRATA 185
med rostade vindruvor, balsamico, pistagenötter och timjan
Burrata with roasted grapes, balsamico, pistachios and thyme

BOQUERONES PÅ GRILLAT BRÖD 165
med gräslökskrème och riven parmesan
Boquerones on grilled bread chive crème and parmesan

LÖJROM FRÅN KALIX (40g) 375
med smörstekt toast, gräddfil, lök och citron
Swedish caviar from Kalix with toast, sour cream, onions and lemon

RÅBIFF PÅ OXINNANLÅR 185
med gräddfil, rödlök, bakad äggula, picklad pepparrot och stenbitsrom
Beef tartar with sour cream, onions, baked egg yolk, pickled horseradish and lumpfish roe

DESSERT

VALRHONA CHOKLADTRYFFEL 50
Valrhona chocolate truffle

BRILLAT SAVARIN 110
med rabarberkompott och fröknäcke
Brillat Savarin with rhubarb compote and seed crisps

FLÄDERMARINERADE JORDGUBBAR 125
med vaniljglass och bränd maräng
Elderflower marinated strawberries with vanilla ice cream and meringue

CITRONSORBET 125
med kaksmul, jordgubbar och vit chokladcrème
Lemon sorbet with cookie crumble and white chocolate crème

Avalon is a cash free restaurant

If you are unsure about allergens - ask us!

Feel free to ask for our extensive wine list.

HUVUDRÄTTER

RIGATONI 245
med burrata, rostade tomater, vitlök, chili och Valencia mandlar
Rigatoni with burrata, roasted tomatoes, garlic, chili and Valencia almonds

SMÖRSTEKT TORSK 325
med dillslungad färskpotatis, sotade sommarprimörer och beurre blanc med forellrom
Butter fried cod with potatoes, blackened vegetables and beurre blanc with trout roe

RÅBIFF PÅ OXINNANLÅR 345
med gräddfil, rödlök, bakad äggula, picklad pepparrot och stenbitsrom. Serveras med pommes frites
Beef tartar with sour cream, onions, baked egg yolk, pickled horseradish and lumpfish roe. Served with french fries

HAMBURGARE 245
med jalapeñomajonnäs, tomatsalsa, ananas, koriander, rostad lök och pommes frites
(Går att få vegetarisk)
Smashed burger with jalapeño mayonnaise, tomato salsa, pineapple, cilantro, roasted onions and french fries
(Vegetarian option available)

GRILLAD KALVENTRECÔTE 345
med parmesanrostad potatis, bakade tomater, grillad knipplök, pistage- och basilikasmör samt kalvsky
Grilled veal rib eye with parmesan roasted potatoes, baked tomatoes, grilled green onions, pistachio and basil butter and veal jus

AVALONS KLASSIKER

GRAVAD LAX 255
med dillstuvad potatis och hovmästarsås
Cured salmon with dill creamed potatoes and sweet mustard sauce

CAESARSALLAD 245
med kycklingfilé, bacon, tomat, äpple och krutonger
Caesar salad with chicken, bacon, tomato, apple and croutons

AVALONS RÄKMACKA 275
160g räkor på hembakat maltbröd med majonnäs, ägg och citron
Avalons shrimp sandwich with 160g shrimps on homebaked malt bread with mayonnaise, egg and lemon

BEER & CIDER

Draft Beer

40cl Carlsberg - Export	89
40cl Brooklyn - Lager	98
40cl Eriksberg - Karaktär	98
40cl Kronenbourg - Blanc	98
40cl Carnegie - 100W IPA	98

Sweden

50cl Eriksberg - Lager	95
------------------------	----

Denmark

33cl Carlsberg - Hof	82
----------------------	----

Spain

33cl San Miguel - Gluten free	85
-------------------------------	----

Cider

33cl Boulard - Apple Cider	85
33cl Sommersby - Pear Cider	79

NON ALCOHOLIC

Mocktails

Southside Sober	85
Placebo Penicillin	85
Chauffeur Spritz	85
Designated Drinker*	85

**Contains almonds*

Juice

33cl Rescued fruits apple juice	65
---------------------------------	----

Beer

33cl Carlsberg, Organic non alcoholic 0,5%	65
--	----

33cl Brooklyn Special Effects 0,4%	65
------------------------------------	----

Cider

33cl Les Celliers Associés Galipette 0%	75
---	----

Wine

20cl Oddbird Blanc de Blancs sparkling wine 0%	85
--	----

