



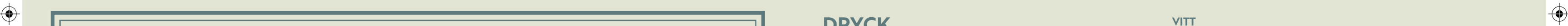
Afterwork

Välkomna till oss för en härlig avslutning på veckan!

Vi erbjuder kvällens AW-drink, goda viner, bubbel och massor av härliga cocktails och mocktails.
Drop in 17-19

MENY





MENY

FÖRE

Ravioli & Basilika
(vegetarisk)
Ostfylld ravioli med krämig basilikasås,
ruccolapesto, pinjenötter, toppad med riven parmesan
115 Kr

Matjessill från Norröna
Matjessill från Norröna toppad med klassisk gubbröra,
serveras på färskpotatis med brynt smör och dillpesto
125 Kr

Hus 57's Charkbräda
Urval av italienska och spanska charkuterier, ost, oliver,
bröd och picklad lök
155 Kr

Toast Skagen
Toast Skagen med
löjrom och smörstekt briochebröd
175 Kr

VARMA RÄTTER

Risotto
Risotto med säsongens svamp, toppad med parmesan
165 Kr

Addera kyckling till din risotto från närliggade Vikingfågel
215 Kr

Fiskgryta
Fiskgryta med kräftstjärtar, potatis, tomat, palsternacka,
rotselleri, fänkål, toppad med aioli
195 Kr

Hus 57's Burgare
Hamburgare på högrev med cheddar chilidressing krispig
sallad, saltgurka och pommes frites

100g 165 kr
200g 215 kr
300g 265 kr

Ryggbiff
Ryggbiff med säsongens primörer, potatiskaka
och sherrysås
295 Kr

Flera av våra rätter går att få både gluten och laktosfria - fråga personalen

KVÄLLENS HÅLLBARA

Måndag -Torsdag
Vi vill minska på matsvinnet utan att minska på matglädjen.
"Kvällens hållbara" varierar därför från dag till dag. Fråga gärna
vad som står på menyn just idag.
149 Kr

Veckans pastarätt
Måndag-Torsdag
149 Kr

SÖT AVSLUTNING

Crème Brûlée
95 Kr

Glass
Frisk sorbet eller krämig glass?
Vill du veta dagens smaker? Fråga personalen
25 kr

Tre små söta
Lyxiga och hemmagjorda tryfflar från trakten
35 Kr/ 95 Kr

Pavé
Kakao pudrad ganaché
25 kr

Smaklig spis!

Fördrink? Fråga efter vår Cocktailmeny



DRYCK

Hos oss hittar du vin i alla dess former. Vi föreslår mer än gärna ett passande vin till maten eller sällskapet. På Hus 57 arbetar vi prestigelöst med vin, och det viktigaste är att du får något som just du tycker om. Det blir så himla mycket trevligare då! - **HUS 57**

MOUSSERANDE

Moët & Chandon Imperial. Champagne, Frankrike
Druvor: Pinot Noir, Pinot Meunier & Chardonnay.
Fruktig & frisk smak av ljust bröd, mineral & blodapelsin.
155:-/ 920:-

Cava Cordoniu Ecologica Eco. Cava, Spanien
Druvor: Xarel-lo & Parellada.
Ungdomlig & fruktig smak av honungsmelon, äpplen & mineral.
89:-/ 400:-

Prosecco Treviso Extra Dry. Veneto, Italien
Druvor: Glera
Medelfylligt, fräscht & fruktigt med smak av citrus, päron & persika
99:-/ 425:-

ROSÉ

Miradou. Provence, Frankrike
Druvor: Caladoc & Carignan
Medelfylligt & torrt med smak av jordgubbar, hallon, körsbär & röda vinbär.
99:-/ 425:-

Ananto Rosé EKO, Valencia, Spanien
Druvor: Bobal
Torr, frisk & fruktig smak av röda bär.
89:-/ 370:-

RÖTT

Cuma Organic Red Blend EKO. Argentina
Druvor: Malbec & Cabernet Sauvignon
Medelfylligt med inslag av mörka bär & örter.
89:-/ 370:-

Dark Horse. Kalifornien, USA
Druvor: Cabernet Sauvignon
Fylligt & torrt med smak av björnbär & mörka plommon.
95:-/ 390:-

Côtes du Rhône Gentilhomme. Rhône, Frankrike
Druvor: Grenache, Mourvèdre & Syrah
Medelfylligt med smak av mörka bär, lakrits & kakao.
99:-/ 415:-

Antico Monastero Barbera d’Alba. Piemonte, Italien
Druvor: Barbera
Balanserad smak av plommon & vanilj.
105:-/ 465:-

Pagus Bisano Ripasso DOC, Italien
Druvor: Corvina & Rondinella
Medelstor välbalanserad smak av kryddor, mörka körsbär, lätt fatkaraktär, örter, mandel & röda bär.
110:-/ 495:-

Epicuria Rouge, Frankrike
Druvor: Mourvèdre
Fyllig, fruktig & generös med toner av solmogna mörka körsbär, björnbär och blåbär, antydan till exotiska kryddor, kaffebönor & mjuk blommighet.
675:-

Ogier Chateaneuf du Pape, Frankrike
Fylligt, rättframt vin, med mjuka, eleganta tanniner i Rhönestil. Bra friskhet & fruktighet med aromer av mörka körsbär, hallon & svarta vinbär, samt toner av lakrits & kryddighet.
795:-

VITT

Ananto Macabeo EKO. Valencia, Spanien
Druvor: Macabeo
Friskt & fruktigt vin med citrustoner.
89:-/ 370:-

Solitär Riesling Trocken, Tyskland
Druvor: Riesling
Lättare, medeltorr, frisk och saftig smak med inslag av lime, mineral, smultron & vita persikor med pigga syror.
99:-/ 415:-

La 4ème Tour Riesling EKO. Alsace, Frankrike
Druvor: Riesling
Torrt, friskt & fruktigt med återkommande toner av citrus & tropisk frukt.
110:-/ 435:-

Domaine Roc Chateauvieux. Loire, Frankrike
Druvor: Sauvignon Blanc
Torrt, friskt & fruktigt med toner av mineral.
105:-/ 415:-

Sancerre Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike
Druvor: Sauvignon Blanc
Intensivt, torrt & fruktigt med toner av hagtornsblom & lindblommor.
595:-

NÄRPRODUCERAD ÖL

Höganäs, Miss Fortune.....85:-

FATÖL

Mellerud EKO, 40 cl.....79:-
A Ship Full Of IPA, 40 cl.....85:-
Paulander Hefe, 50 cl.....90:-
Krusovic, 40 cl.....85:-
Estrella Damm, 40 cl.....79:-

FLASKÖL

Mariestad, 50 cl.....85:-
Hazy Bulldog APA, 33 cl.....75:-
Duvel Ljus ALE, 33 cl.....89:-
Lagunitas IPA, 35,5 cl.....79:-
Peroni, 33 cl.....72:-
Heineken 33 cl.....65:-

CIDER

Somersby Pear, 33 cl.....69:-

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri Mellerud EKO, 33 cl.....45:-
Alkoholfri Easy Rider IPA, 33 cl.....49:-
Alkoholfri Cider Briska Päron, 33 cl.....45:-
Rött – Ett glas alkoholfritt.....45:-
Vitt – Ett glas alkoholfritt.....45:-
Nuzeco – Ett glas alkoholfritt.....45:-

Läsk: Coca Cola/ Fanta/ Sprite.....35:-
Loka Naturell/ Citrus.....35:-
Apelsinjuice / Äpplejuice.....20:-
Mjölk.....20:-

