

## DRINKMENY

### DRYCKER / BEVERAGES

Drink 4 cl el./or 6 cl

Apéritif / Digestif 132:- / 165:-

Long drinks 127:- / 160:-

Coffee drinks 132:- / 165:-

Mocktail non-alcoholic drinks 92:-

### Öl / Beer 25 cl, 40 cl, Flaska / Bottle 33 cl

Pripps fatöl / draft 53:- / 77:- / 286:- kanna / pincher

Staropramen fatöl / draft 58:- / 95:- / 347:- kanna / pincher

Brooklyn fatöl / draft 59:- / 98:- / 358:- kanna / pincher

Eriksberg & Falcon 0,5 l flasköl 98:-

Pripps & Carlsberg flasköl 76:-

Övriga lager export flasköl 80:-

Brooklyn IPA flasköl 99:-

Carlsberg Hof flasköl 72:-

Somerby cider päron eller sparkling rosé 33 cl 80:-

Carlsberg, Eriksberg non-alcoholic flasköl 49:-

Brooklyn, Staropramen non-alcoholic flasköl 54:-

Somerby cider non-alcoholic flasköl 52:-

### Vin / Wine Glas Flaska / Bottle 75 cl

Husets röda, vita, rosé 17 cl 105:- / 399:-

Casa Gras Org. Temperillo • Syrah 2018 17 cl 139:- / 590:-

Husets "bubbel" 12,5 cl 98:- / 495:-

Fransk Crémant 12,5 cl 109:- / 595:-

Husets Champagne 765:-

Rött eller vitt vin non-alcoholic 37 cl 155:-

Sangria - vit/röd / white/red - Karaff / carafe 70 cl 352:-

### Drycker / Soft drinks 33 cl / 50 cl

Pepsi, Zingo, lättöl, Ramlösa 35:- / 47:-

Energidryck, Smoothie 25 cl 44:-

Juice eller mjölk 25 cl 33:-

### Kaffe / Coffee liten / small, stor / big

Kaffe/te/choklad 33:-

Espresso Nespresso 35:-

Cappuccino Nespresso 40:-

Varm choklad med vispgrädde 38:-

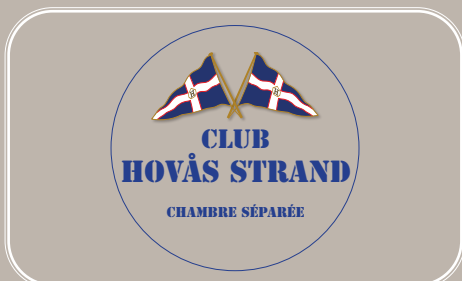
### Tilltugg / Snacks

Jordnötter 35:- Chilinötter 40:-

Lättsaltade chips 35:- Oliver 55:-

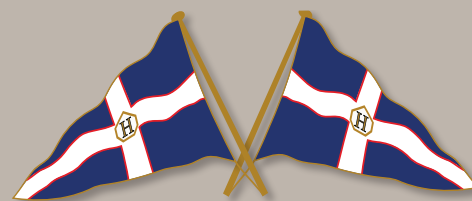
Mandlar 45:- Focacciakorg med olivolja 45:-

Välkomna till familjen Jönsson med personal.



Tel. 031-280 760 info@hovasstrandbar.se

Check in: facebook.com/hovasstrandbar



## HOVÅS STRAND

## MENY



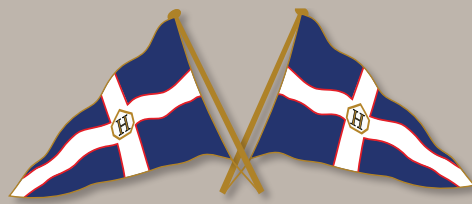
Hyr vår *Chambre Séparée* eller festlokal för ert kalas



SKEPPAREVÄGEN 30 (HOVÅSBADET)

HOVÅS - GÖTEBORG - SWEDEN





## VINLISTA

“Rekomenderade viner”

### CHAMPAGNE

**FR. Pierre Gobillard Champagne Brut Authentique 795:-**  
Pinot noir 30% - Chardonnay 30% - Meunier 40%, alc.12,5%

**FR. Pierre Gobillard “Magnum” Brut Authentique 1.495:-**  
Pinot noir 30% - Chardonnay 30% - Meunier 40%, alc.12,5%

### MOUSSERANDE VINER

**FR. Vignobles Crémant Blanc Philippe Raguénot 595:-**  
Druvor - vitt. 100 % sémillon, alc.12,0%

**FR. Vignobles, Crémant Rosé Philippe Raguénot 595:-**  
Druvor - rosé. 100% Malbec alc.11,5%

### VITA VINER

**FR. Maubet Blanc Sec, Cotes de Cascoigne 2021 399:-**  
Druvor - vitt. Sauvignon B - Colombard - G Manseng, alc.11,5%

**IT. Cardeto - Rupestre Orvieto DOC 2019 435:-**  
Trebiano 45% - Grechetto 40% - Chardonnay 15%, alc.12%

**FR.. Les Tattoo, Cotes de Cascoigne Blanc 2021 515:-**  
Druvor - vitt. Sauvignon 50% - Gros Manseng 50%, alc.11,5%

**FR. Chateau Des Tourtes, Sauvignon Blanc 2019 545:-**  
Druvor - vitt. Sauvignon Blanc 100%, alc.14,5%

**SP. Casa Gras Eko, Macabeo-Sauvignon Blanc 2019 565:-**  
Druvor - vitt. Macabeo 50% - Sauvignon Blanc 50%, alc.12,0%

### RÖDA VINER

**FR. Domaine Guillaman, Merlot-Cabernet 2019 420:-**  
Druvor - rött. Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%, alc.13,5%

**IT. Cardeto - Rupestre Umbria IGT 2018 435:-**  
Druvor - rött. Merlot 80% - Sangiovese 20%, alc.13,5%

**FR. Vignobles Raguénot, B from Bordeaux 2019 435:-**  
Druvor - rött. Merlot 80% - Cabernet Sauvignon 20%, alc.13,5%

**FR. Les Tattoo, Cotes de Cascoigne 2020 515:-**  
Druvor - rött. Tannat 50% - Merlot 50% alc.14,5%

**SP. Casa Gras Organic, Temperillo • Syrah 2018 590:-**  
Druvor - rött. Temperillo 50% - Syrah 50%, alc.14,0%

**FR. Vignobles, Symposium from Bordeaux 2019 625:-**  
Druvor - rött. Merlot 60% - C-S 25%, Malbec 15% alc.13,5%

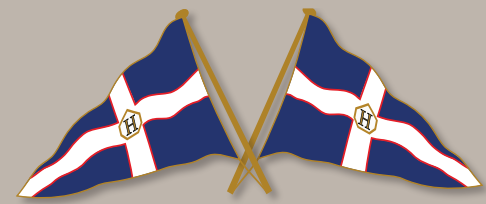
**SP. Casa Gras Organic, Artifact Crianza 2018 675:-**  
Druvor - rött. Merlot 50% Cabernet - Sauvignon 50% alc.14%

### ROSÉVINER

**FR. Domaine Guillaman, Rosé de Pressée 2019 399:-**  
Druvor - rosé. Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%, alc.12%

**FR. Les Tattoo, Cotes de Cascoigne Rosé 2021 515:-**  
Druvor - rosé. Rose & Gourmaund alc.11,5%

Övriga viner finns i vår vinkällare så fråga efter vad ni önskar.



## À LA CARTE

“Gäller från 17.00”

### FÖRRÄTTER / STARTERS

Sillamacka, potatis, crème fraiche, gräslök, rosépeppar 135:-  
*Herring sandwich, potatoes, crème fraiche, chives, rose pepper*

Gratinerad getosttoast, sallad, rödbetor, valnötter & honung 149:-  
*Gratinated Chèvre cheesetost, bed of lettuce, walnuts & honey*

Vinkokta blåmusslor, vitlök, örter, citron 159:-  
*Wine-boiled mussels, garlic, herbs, lemon*

Löjromstost med crème fraiche, rödlök, citron & dill 198:-  
*Bleak roe toast with crème fraiche, red onion, lemon & dill*

### HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

Tryffelrisotto med grönsaker 190:-  
*Vegetarian truffle risotto with vegetables*

Moules frites med vinkokta musslor i grädde, örter & pommes 238:-  
*Moules frites with wine-cooked mussels in cream, herbs & fries*

Grillad lax med kokt dillpotatis och Sandefjordsås 265:-  
*Grilled salmon with boiled dillpotatoes and Sandefjord sauce*

Torskrygg med skirat smör, räkor, pepparrot & potatis 347:-  
*Cod loin with clarified butter, prawns, horseradish & potatoes*

Entrecote 200 gr. potatiskaka, pico de gallo & rödvinssås 270:-  
*Entrecote 200 gr. potato cake, pico de gallo & red wine sauce*

8-GLAS: oxfilé, currysås, banan, chutney, mandarin, nötter & ris 270:-  
*Fillet of beef, curry sauce, banana, mandarin, chutney, peanuts & rice*

Pepparstek 180 gr. oxfilé, klyftpotatis & pepparsås 359:-  
*Classic 180 gr. fillet of beef with cottage fries & pepper sauce*

### DESSERT / SWEET THINGS

Marängsviss, maränger, glass, banan och chokladsås 116:-  
*Crushed meringues with ice cream, banana and chocolate sauce*

Brownie med vaniljglass 108:-  
*Chocolate cake with vanilla ice cream*

Tarte Tatin - fransk äppelkaka med vispgrädde 127:-  
*Tarte Tatin - French apple cake with whipped cream*

Choklad Tryffel 45:-  
*Chocolate Truffle*

### BARNMENY / CHILDRENS MENU

Köttbullar, pizza eller burgare samt en kula glass 145:-  
*Meatballs, pizza or burgers and a scoop of ice cream*

