

VINVALVET TAPAS & MEZE MENY

UPPLEV EN KULINARISK RESA GENOM MEDELHAVET MED VÅR NOGGRANT UTVALDA
MENY AV TAPAS OCH MEZE.

VÅR MENY ERBJUDER EN RIK VARIATION AV SMAKER,
IBERICO-CHARK FRÅN SPANIEN TILL FÄRSK TABBOULEH FRÅN DET LIBANESISKA
KÖKET.

VI REKOMMENDERAR ATT DU TAR TRE TILL FYRA TAPAS PER PERSON FÖR ATT
FULLT UT NJUTA AV VÅR MÅNGSIDIGA MENY.

NJUT AV EN SMAKFULL UPPLEVELSE HOS OSS!



MIXBRICKA

2 PERSONER 180
Manchego, Mahon, Cecina nött & Serrano skinka
, Chorizo iberico, Olivmix och valnötter.

TABLAS MIXTAS

TABLA DE QUESO 150
Ostbricka med 3 olika ostar, marmelad & valnötter.

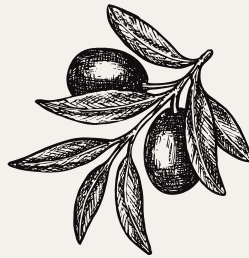
TABLA DE CHORIZO IBERICO 130
2 olika Iberico chorizo korvar.

**TABLA DE JAMON IBERICO PATA
NEGRA 170**
Pata negra lagrad 18 månader
serveras med pan con tomat.

TABLA CECINA DE LEON 165
Cecina (nötkött) lagrad i 18 månader serveras
med spanska marconamandlar.




Snacks



BAR BRICKA 125
3 snacks: oliver, marconamandlar och chips

OLIVAS 65
Vitlöksmarinerade gröna & svarta oliver
Olives in garlic marinade

ÄR DU ALLERGISK? 
Fråga personalen för mer information om
innehållet i maten.



Vegetarian & Vego

TAPAS/MEZE

1. TABBOULI 85
Traditionell libanesisk tabbouლისalad
Persilia, lök, tomat, bulgur.

2. PAN CON TOMATE 55
Rostat bondbröd med färsk tomatsås

3. PAN CON AJO 55
Rostat bondbröd med vitlök, olivolja & havssalt

4. PATATAS BRAVAS 65
Friterad potatis med tomatsås & aioli

5. PIMIENTOS DE PADRÓN 70
Friterad spansk Padron-paprika

6. TORTILLA DE PATATA 80
Spansk potatis- & lökomelett

7. HOJALDRE CON QUESO 85
Getostcrème på smördegssbädd och fikonsås

8. PROVOLET 85
Grillad provolone med tomatpesto, oregano
och pumpafrön

9. CHAMPIÑONES SALTEADOS 80
Vitlöksfrästa champinjoner med persilja

10. MUHAMMRA 80
paprikaröra med valnötter, chili och vitlök.

11. HUMMUS 80
Krämig kikärtsröra med vitlök, olivolja och citron

12. JEBNI 80
Ostrullar i filodeg med 3 olika ostar (mozzarella,
gouda och fårost)

12. FATAYER SPENAT 80
Piroger fyllda med spenat och lök.

13. CROQUETA 85
Croqueta fylld med karl johan svamp



Meat & Chicken

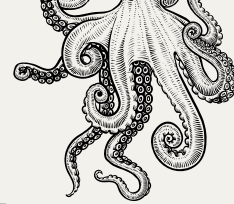
TAPAS/ MEZE

- 14. ROLLO DE POLLO** 95
Baconlindad kycklingfilé fylld med grönsaker, ost & saltorkad tomat med salsa crioalla
- 15. CROQUETAS DE JAMÓN** 85
Kroketter fyllda med serranoskinka
- 16. KEBBE TRABOLSIE** 85
Libanesiska köttfärskroketter med tzatziki
- 17. TACO DE CARRILLERA DE TENERA** 90
Långkokt oxkind med avokadoröra, mixsallad med koriander chipotlemayo
- 18. TOSTADA CON BLACK ANGUS STEAK** 120
Angus flap steak på rostat bondbröd med chimichurri
- 19. ALBONDIGAS** 90
Spanska köttbullar gjorda av högrevfärs i salsa española.
- 20. LAMMRACKS** 130
Marinerat lammracks med chili och vitlök, sötpotatis med parmesanost.
- 21. HAMBURGUESA** 95
en lite rackare på 60g med chipotle-dressing och provolone ost.

BESTÄLL EXTRA MED TAPAS

Brödkorg 30:-

Extra Aioli 30:-



Fish & Seafood

TAPAS/MEZE

- 23. CALAMARES FRITOS** 95
Krispiga friterade bläckfiskbitar serveras med aioli
- 24. TARTAR DE SALMON** 110
Laxtartar med avokadoröra, lime mayonnaise.
- 25. GAMBAS AL AJILLO** 105
Frästa tigerräkor i vitlök, vittvin & chili
- 26. SAMAK** 95
Panerad, friterad barracuda med grillad citron.
- 27. FRITURA DEL MAR** 105
Friterade små bläckfiskbitar, tigerräkor, lax, med chili-lime mayonnaise

Raciones/ Huvudrätter

Lammracks 320

Lammracks, serverat med sötpotatis, parmesanost och tryffelmayo

Black Angus steak 285

Black Angus steak serverat med patatas bravas, pimientos del padron och chimichurri

Samak 265

Panerad, friterad barracuda, serverat med patatas bravas och tomatsallad



Cocktails

RÖDA VINER / RED WINES

	Glas	Flaska
CALIZA Druva: Merlot, Tempranillo, Syrah,	90	360
ISASA EKO, Druva: Tempranillo; Region: Rioja;	105	420
ONTAÑON CRIANZA Tempranillo, Garnacha; Region: Rioja	115	460
ONTAÑON RESERVA Druva: Tempranillo, Graciano; Region: Rioja	145	580
MAS DE SUBIRA Druva: Cariñena, Garnacha tinta; Region: Priorat		650

VITA VINER/ WHITE WINES

	Glas	Flaska
CALIZA Druva: Sauvignon blanc, Verdejo och Viura Region: La Mancha Friskt & fruktigt	90	360
ISASA Druva: Eko Verdejo; Region: Kastilien-León; fruktigt & aromatiskt	105	420
PULPO ALBARIÑO Druva: Albariño Region: Rias Baixas Friskt torrt vin med toner av gröna äpplen, persika, aprikos och blomster.	135	540

ROSE OCH CAVA

HUSETS ROSÉ PAUL MAS VALMONT	90	360
CAVA EXTRA BRUT	95	380

SANGRIA/TINTO VERANO

- Klassisk Sangria rött /vin 85:-
- Tinto Verano med rött vin 85:-
- Kalimotxo 85:-
- Sangria på Cava 95:-
- Kanna Sangria rött/vitt 295:-
- Kanna Sangria Cava 350:-



ÖL / BEER CIDER

- Fatöl Estrella 40cl 75:-
- San Miguel 33cl 65:-
- Budvar Czech Lager 50cl 75:-
- Ipa Lagunitas 33cl 85:-
- Mellanöl 33cl 45:-
- Alkoholfri öl 33cl 40:-
- Cider Somersby 33cl 70:-



AMARETTO SOUR 140
Amaretto, cotronjuice, sockerlag

WHISKY SOUR 140
Bourbon, citronjuice, sockerlag

FRENCH MARTINI 140
Vodka, hallonlikör, Ananasjuice

OLD "SÖDER" FASHIONED 140
Whisky, Agitador, Benedicctine, Angustura, lemon zest

CAIPIRINHA 140
Cachaca, rom, limejuice, sockerlag

MOSCOW MULE 140
Vodka, limejuice, ginger Beer

HALLON MOJITO 140
Rom, mynta, sockerlag, limejuice, sodavatten, med hallonpure´

APAROL SPRITZ 140
Aparol, mousserande, sodavatten, citronsivka

LIMONCELLO SPRITZ 140
Limocello, mousserande, sodavatten, citronsivka

PINA COLADA 140
Ljus Rom, sötad, kokosgrädde, ananasjuice

APPLETINI 140
Apple Sourz, vodka, cava, citronsivka

ORGASM 140
Baileys, kahlua, amaretto, mjölk

FROZEN MARGARITA 140
Tequila, cointreau, sockerlag, citronjuice

LONGDRINKS

SNOWBALL 125
Ägglikör, vodka, cava, limejuice, sprite

GT 125
Gin & tonic, citronsivka

CUBA LIBRE 125
Mörk rom , cola, lime

GIMLET 125
Gin, limejuice, sockerlag

ALKOHOLFRI

- Alkoholfria Cocktails 69:-
- Loka naturell 38:-
- Pepsi / Pepsi Max 38:-
- Fanta / Sprite 38:-
- Apelsinjuice 38:-
- Äppeljuice 38:-
- Passionsfruktsjuice 38:-
- Alkoholfri sangria 65:-
- Alkoholfri Cider 45:-
- Ginger Beer 65:-



EFTERRÄTT

SORBET	95
2 olika sorters sorbet, serveras med frukt	
CREMA CATALANA	80
Katalansk kräm på grädde täckt med karamellisierat socker	
CHOKLADKAKA MED SORBET	110
Hembakad chokladkaka serveras med sorbet vi har 2 olika smaker fråga personal.	
DESSERT VIN	120
Portovin 8cl Moscatel 8cl	

KAFFE & ESPRESSO

KAFFE	38
ESPRESSO	38
DUBBEL ESPRESSO	45

SHOTS

HOT SHOT	95
TEQUILA	95
MIINTU	95
JÄGER MEISTER	95
WILDE BLUEBERRY	95
Licor 43, blåbärssoppa, grädde	

KAFFEDRINKAR & VARMA COCKTAILS

IRISH COFFEE	140
Whiskey, kaffe, socker och grädde	
KAFFE KARLSSON	140
Bayleys, Cointreau, kaffe och grädde	
HOT APPLE PIE	140
Likör 43, varm äppeljuice, kanel och grädde	
HOT APEROL	140
Aperol, vitt vin, varm apelsinjuice, kanel och grädde	
ESPRESSO MARTINI	140
Vodka, Kahlua, Espresso	
FIREBALL COFFEE	140
Fireball Whiskey, Cointreau, Kaffe, grädde, kondenserad mjölk	
KAFFE CANARIO	140
Likör 43, kaffe, kondenserad mjölk, kanel	
CARAJILLO	
Kaffe, Brandy , socker	

AVEC

GRÖNSTEDTS	30
DIPLOMATICO	33
BRUGAL 1888	33
PLANTATION	30
MARKER'S MARK BOURBON	30
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	33
WILD TURKEY RYE WHISKY	30
TORRES 10 BRANDY	30
BOULARD CALVADOS	30
MARTELL VSOP	30
FERNET BLANCA	30
SAMBUCA	30
AKVAVIT	30

VINVALVET 1644 TAPAS & MEZE

VI HAR STOLT SERVERAT TAPAS I ÖVER 15 ÅR.
EFTER DEN NYA OMBYGGNADEN AV SLUSSEN, PRESENTERAR VI NUEN FRÄSCH OCH
INSPIRERANDE MENY SOM FÅNGAR DET BÄSTA FRÅN MEDELHAVET.
VÅRA RÄTTER ÄR EN BLANDNING AV SPANSKA TAPAS OCH LIBANESISKA MEZE,
VILKET ERBJUDER EN UNIK UPPLEVELSE AV SMAKER OCH DOFTER.

PLANERAR DU EN STÖRRE SAMMANKOMST, EN FEST ELLER EN FÖRETAGSEVENT?
VÅR EXKLUSIVA VINRUM KAN BOKAS FÖR GRUPPER OM 12 TILL 50 PERSONER.

VI TAR INGEN HYRA FÖR LOKALEN

FÖR BOKNING 08 6421250
INFO@VINVALVET.SE