

FÖRRÄTTER

STARTERS

JORDÄRTSKOCKSOPPA MED
PUMPADROPPAR, HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA
OCH ROSTAD FOCACCIAGRISSINI
ARTICHOKE SOUP WITH PUMPKIN DROPS,
SEARED SCALLOP AND ROASTED FOCACCIA GRISSINI
140 KR

TOAST SKAGEN MED LÖJROM
SHRIMP TOAST SKAGEN WITH ROE
160 KR

RÅBIFF
STEAK TARTARE
150 KR

SMÅTT

SIDES

OLIVER MARINERADE I CHILI
OCH CITRON
CHILI AND LEMON MARINATED OLIVES
40 KR

KORV TÄRNAD I BITAR
CUBED SALAMI
40 KR

CHARKUTERIER MED OST, OLIVER,
VITLÖKSBRÖD
CURED MEATS, CHEESE, OLIVES,
GARLIC BREAD
150 KR

BLANDSALLAD
SIDE SALAD
40 KR

VITLÖKSBRÖD
GARLIC BREAD
40 KR

HETA KYCKLINGVINGAR MED OSTCRÉME
SPICY CHICKEN WINGS WITH CHEESE DIP
80 KR

POMMES FRITES MED MAJONNÄS
FRENCH FRIES WITH MAYONNAISE
60 KR

ÖPPETTIDER
MÅN 11-23
TIS-TORS 11-24
FRE 11-01
LÖR 12-01
WWW.MANINTHEMOON.SE



Man in the Moon

MUSSLOR

MUSSELS

HEL PORTION SERVERAS MED POMMES
WHOLE PORTION SERVED WITH FRENCH FRIES
150 KR / 250 KR

MARINIÈRES
GRÄDDE, VITT VIN, VITLÖK,
SCHALOTTENLÖK, PERSILJA
CREAM, WHITE WINE, GARLIC,
SHALLOTS, PARSLEY

ASIAN
KOKOSMJÖLK, CITRONGRÄS, INGEFÄRA,
PIRI PIRI, LIME, KORIANDER
COCONUT MILK, LEMON GRASS, GINGER,
PIRI PIRI, LIME, CORIANDER

CAJUN
ÖL, CHORIZO, TOMAT, VITLÖK,
SELLERI, CAJUNKRYDDOR
BEER, CHORIZO, TOMATO, GARLIC,
CELERY, CAJUN SPICES



VARMRÄTTER

MAIN COURSES

CANNELLONI MED SVAMPSTUVNING,
BASILIKACRÉME OCH PARMESAN
CANNELLONI WITH MUSHROOM STEW,
BASIL CREAM AND PARMESAN
220 KR

SMÖRSTEKT GÖSFILÉ MED KRÄMIGT SMÖRSKUM, BAKAD SPETSKÅL,
PROSCIUTTOCRISP SAMT MOROT- OCH PUMPADUCHESSE
BUTTER FRIED PIKE-PERCH WITH CREAMY BUTTER FOAM, BAKED CABBAGE,
PROSCIUTTO CRISP AND CARROT- AND PUMPKIN DUCHESSE
270 KR

TRE KORVAR (SALSICCIA, CHORIZO, LAMMKORV)
MED DIJONNAISE, ÖLBRÄSERAD LÖKRAGU OCH RÖSTIPOTATIS
THREE SAUSAGES WITH DIJONNAISE,
BEER BRAISED ONIONS AND POTATO ROSTI
240 KR

ÄLG-BOEUF BOURGIGNON MED RÖKT
SIDFLÄSK OCH MANDELPOTATISPURÉ
ELK BOEUF BOURGIGNON WITH SMOKED
BACON AND ALMOND POTATO PURÉE
250 KR

ENTRECÔTE BLACK ANGUS MED
BÉARNAISE, POMMES FRITES, FRANSK TOMATSALLAD
BLACK ANGUS RIBEYE STEAK, BÉARNAISE,
FRIES, FRENCH TOMATO SALAD
320 KR

KLASSIKER

CLASSICS

BIFF RYDBERG MED ÄGGULA,
ÖLBRÄSERAD LÖK OCH SENAPSGRÄDDE
CUBED FILET OF BEEF, DICED POTATOES,
EGG YOLK, BEER BRAISED ONIONS AND
MUSTARD CREAM
270 KR

ANGUS HAMBURGARE MED OST,
BACON OCH POMMES FRITES
HAMBURGER, CHEESE, BACON
AND FRENCH FRIES
190 KR

RAGGMUNK MED STEKT FLÄSK
OCH RÅRÖRDA LINGON
POTATO PANCAKE WITH THICKLY CUT
BACON AND LINGONBERRIES
180 KR

RÅBIFF MED POMMES FRITES
STEAK TARTAR WITH FRENCH FRIES
230 KR



DESSERTER

DESSERTS

CHOKLADFONDANT MED
HALLONCOULIS OCH VANILJGLASS
CHOCOLATE FONDANT WITH RASPBERRY
COULIS AND VANILLA ICE CREAM
98 KR

PÄRONPANACOTTA MED
BJÖRNBÄRSTÄCKE OCH XANTÉMARÅNG
PEAR PANACOTTA TOPPED WITH
BLACKBERRY AND XANTÉ MERINGUE
98 KR

VIT CHOKLAD CRÉMÉ BRULÉE
MED OREOSMULOR
WHITE CHOCOLATE CRÉMÉ BRULÉE
WITH OREO CRUNCH
98 KR

CHOKLADTRYFFEL
CHOCOLATE TRUFFLE
40 KR

UTVALDA OSTAR MED MARMELAD
SELECTION OF CHEESE WITH JAM
130 KR

EN KULA GLASS/SORBET
A SCOOP OF ICE CREAM OR SORBET
35 KR