# Valentinas

Följ oss gärna på instagram: **valentinas_kalleback**

## Smått

**Vitlöksbröd**
Grillad surdegsbaguette med örter och vitlök riven Gruyèreost, och aioli.
**59**kr

**Oliver**
Oliver marinerade i vitlök och örter.
**49**kr

**Svampkroketter**
Skogschampinjon, Karljohan, svart tryffel, Cognac, dragon och lagrad Gruyèreost.
**115**kr

**Löjromschips**
Dillslungade chips, löjrom, rödlök, gräslök, dill och crème fraîche.
**175**kr

## Mellanrätt

**Crocque Monseiur**
Grovt bröd, rökt skinka, Gruyèreost, Dijonsenap.
**145**kr

## Förrätter

**Mini Tarte Flambée**
Minivariant av valfri Tarte Flambée.
**98**kr
*Enligt vinrekomendationen på respektive Tarte Flambée*

**Valentinas Räkmacka**
Smörgås med räkor, ägg, dillmajonnäs, inlagd vittoppig rädisa och fänkål på krispsallad, smörstekt rågbröd samt citron.
**175**kr
*Dr Fisher Riesling 2020 (Riesling) 155kr*

**Moules au Pernod**
Musslor i vitt vin, Pernod, vitlök, schalottenlök chili, stjärnanis smör och persilja.
**179**kr/**230**kr (stor med pommes)
*OTAZU Chardonay 2020 (Chardonnay) 135kr*

**Plateau de fromage**
Härlig ostbricka med husets blandade ostar.
**195**kr
*Grand Marrenon 2021 (Syrah, Grenache) 139kr*

**Plateau de charcuterie**
Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier.
**195**kr
*Marchesi di Barolo Langhe Nebbiolo 2021 (Nebbiolo) 170kr*

**Plateau de fromages et charcuteries**
Stor charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar.
**235**kr
*Grand Marrenon 2021 (Syrah, Grenache) 139kr*

## Alltid på Valentinas

En klassiker, given på alla bistrots, vi varierar tillbehör samt styckdetalj

**Steak frites**
Grillad tender strip, dragondressad sallad med silverlök och sötad tomat, pommes frites samt kolgrillat Café de Paris-smör.
**279**kr
*Petit Hipperia 2020 (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, petit verdot, Syrah) 160kr*

## Cocktails (6cl)

**Negroni**
Haymans gin, Campari, Antica Formula
**145**kr

**Whiskey Sour**
Templeton bourbon, citronjuice
**145**kr

**Hendrick´s Tonic**
Henrics gin, Royal Bliss tonic, gurka & svartpeppar
**159**kr

**Bellini**
Prosecco & vit persikopuré
**125**kr

**Spritz**
Aperol, Campari, Rosé & Hugo
**125**kr

**Pornstar Martini**
Vaniljvodka, Passionsfrukt, lime & bubbel vid sidan
**159**kr

**French 75**
Haymans gin, citron, bubbel
**145**kr

**Cucumber sour**
Haymans gin, gurka, citronjuice
**145**kr

**Elderflower Fizz 0%**
Fläder, hallon, chilihonung and citronjuice
**105**kr

**Bellini 0%**
Alkoholfri Prosecco & vit persikopuré
**105**kr

## Dela-meny

Valentinas färdiga menyförslag inklusive dryck:

Minimum 2p **545kr/pp**

**Plateau de fromages et charcuteries**
Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar.

***

**Tarte Flambée**
Vafri Tarte Flambée från menyn.

***

**Chokladtryffel**
Två sorters hemmagjorda chokladtrufflar.

**I menyn ingår 2 st glas per person av våra utvalda viner eller alkoholfritt alternativ med druvjuicer från Languedoc-Roussillon**

## Tarte Flambée

**Tarte Flambée: Foristiere***
Surdegstarte med dragon-crème fraîche Karljohansvamp, skogschampinjon, Svecia och Gruyèreost, friterad schalottenlök och riven svart tryffel.
**245**kr
*J. Hofstätter Müller Thurgau 2022 ( Müller Thurgau) 129kr*

**Tarte Flambée: Diable****
Surdegstarte med San-Marzanotomatsås, sötade cocktailtomater, Svecia och Gruyèreost, Ventrecinasalami, tomat och myntadressing och riven parmesan.
**205**kr
*Bernhart Gutswein 2017 (Pinot Noir) 135kr*

**Tarte Flambée: Été***
Surdegstarte med Gruyèreost, färskpotatis, inlagd fänkål, crème fraîche, citron, dill, gräs- och rödlök samt finstrimlad Branteviksill vid sidan.
**225**kr
*Öl: Fat 21 lager 65kr*
*2cl Aalborg dild akvavit 46kr*

**Tarte Flambée: Bretagne**
Surdegstarte med vitlökssmaksatt crème fraîche, blåmusslor, lagrad Gruyèreost pressad citron, riven parmesan, Citron, Pernod samt persilja.
**205**kr
*J. Hofstätter Müller Thurgau 2022 ( Müller Thurgau) 129kr*

## Varmrätter

**Caesarsallad**
Klassisk Caesarsallad med lågtempad kycklingfilé, hyvlad parmesan samt krispig bacon.
**179**kr
*Château de Chemilly Chablis 2020 (Chardonnay) 169kr*

**Köttbullar i cognacssås**
Stekta köttbullar med cognacsgräddsås serveras med pressgurka, rårörda lingon samt potatispuré.
**198**kr
*Bernhart Portugieser 2019 (Portugieser ) 115kr*
*Öl: Fat 21 lager 65kr*

**Steak minute**
Grillad kalv Tri tip doppad i Citron och svartpeppar, serveras med fransk potatissallad
**229**kr
*J. Hofstätter Kolbenhof 2022 (Schiava) 119kr*

**Veckans special**
Veckans fiskrätt, se griffeltavlan.
**209**kr

## Desserter

**Café Gourmand**
Espresso/Americano, mini-creme brûlée, kvällens sorbet samt två sorters chokladtryffel.
**98**kr
*Château Grillon Sauternes (Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle) 135kr*

**Chokladtryffel**
Tre sorters hemmagjorda chokladtryfflar.
**75**kr
*Château Grillon Sauternes (Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle) 135kr*

**En kula Sorbet**
En kula av dagens sorbet.
**69**kr
*Marchesi di Barolo Moscato d'Asti Zagara (Moscato) 89kr*

*Rätten ÄR eller kan även serveras vegetarisk

**Rätten kan även serveras vegansk