

HUR VI BRUNCHAR PÅ HEURLINS:

Du väljer två av maträtterna som du helst mölar i dig. I den söta delen har vi dukat upp en dessertbuffé där du får hämta och mumsa i dig hur mycket sötsaker som du vill, kan eller orkar. Kaffe och te ingår men om du är törstig så köper du själv till bärs, bubbel eller drinkar från meny.

Svårare än så här är det inte, trevlig helg!

PRISLISTA

HEURLINS BRUNCH 365:-

(Två maträtter, dessertbuffé, kaffe & te)

DESSERTBRUNCH 185:-

(Dessertbuffé, kaffe & te)

MINIBRUNCH 169:-

(En maträtt från meny)

HEURLINS

SALTSTÄNKT & sötsugen

FISH AND CHIPS

Dirty west coast fries med räkor & gammelnas ost.

LANGOS MED TÄNGKAVIAR

Gräddfil, rödlök & riven gammelnas ost.

STEAK SANDWICH

Ryggbiff serveras på ett langosbröd med gräddfil, sallad, bakad delikatesslök, bakade tomater, Heurlins Hotsauce, riven pepparrot & riven gammelnas ost.

TOAST SKAGEN

Heurlins skagenröra på hembakat tekaka & riven pepparrot
- Add on löjrom 45:-

SVAMPRIOTTO

Krämig svampriotto smaksatt med tryffel, parmesan & rostade valnötter.

AMERIKANSKA PANNKAKOR

Krispigt lantbacon, lönsirap & rårörda lingon

OMELETT

Klassisk omelett med spenat & sotorkad tomat, toppad med riven lagrad ost.

Hela dryckesmenyn på baksidan

BRUNCH

Cocktails

Mimosa 135:-
Heurlins style

Bloody mary med twist 158:-
Fråga personalen om denna veckas bloody mix!

Paloma 158:-
Tequila, grapefruktsoda, lime, salt, grapefrukt

Heurlins GT 158:-
Malibu Pink gin, rabarber tonic, citron, rosmarin

Kondis gokaffe 158:-
En kaffelatte med galliano

ÖL FLIGHT

3 st blandade öl 20 cl 155:-

HEURLINS

SALTSTÄNKT & sotsugen

Vi har också gästkrantar på finbesök från lokala bryggerier, fråga oss vem som hänger här för tillfället!

BÄRS PÅ TAPP 40CL

Pripps Blå 5%	69:-
Carlsberg Hof 4,2%	62:-
Astra Pilsner 4,9%	89:-
Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6%	98:-
Guinness Draught 4,2% HALF PINT	52:-
Kronenbourg Blanc 1664 5%	95:-
Tuborg Classic 4,6%	79:-
Brooklyn Pilsner 4,6%	95:-
Nya Carnegie 100w IPA 6,8%	92:-
Kellerbier 5,9%	102:-

**BÄRS PÅ FLASKA OCH BURK
FINNS I MÄNGDER I KYLEN, ÄVEN
GLUTENFRIA & ALKOHOLFRIA
ALTERNATIV. KIKA I KYLEN ELLER
FRÅGA OSS!**

VITT PÅ FLASKA

Albastrum Albariño	138/690:-
Bodegas Eidosela, Spanien	
Chit-Chat Chenin	140/695:-
Wine Mechanics, Sverige	
Furmigt Condition	140/695:-
Wine Mechanics, Sverige	

RÖTT PÅ FLASKA

Junge Löwen Blaufränkisch	140/695:-
Österrike	
Para Muestra Un Boton	159/795:-
Encima Wines, Spanien	
O.P.P Pinot Noir	175/875:-
Maison Noir Wines Oregon	

ORANGE

Amós Baixeres Vinjeras	165/815:-
Spanien	

Bubbel

RUIDA DOMO CAVA BRUT Spanien	125/595:-
CREMANT DE BOURGOGNE Frankrike	145/685:-
ARILDS PET NAT Sverige	150/750:-
CONTRATTO MILLESIMATO BRUT Italien	775:-
RIESLING SEKT, GUT HERMANNENBERG Tyskland	725:-

Hur gott? VIN PÅ TAPP GLAS 15CL ELLER KARAFF 50CL

BUBBEL FRÅN ITALIEN

GLERA Spumante	99:-
----------------	------

RÖTT FRÅN ITALIEN

Bocchino vino rosso	125/420:-
---------------------	-----------

VITT FRÅN SVERIGE

Hipster Solaris	125/420:-
-----------------	-----------

NO OR LOW ALCOHOL

Alkoholfri Easy IPA 0,5%	65:-
Vega bryggeri, 33cl	
Brooklyn Special Effects IPA	62:-
Carlsberg, 33cl	
Brooklyn Lager Alkoholfri	58:-
Carlsberg, 33cl	
Alkoholfri glutenfri Pale ale 0,3%	65:-
Poppels bryggeri, 33cl	
Virgin Mary	85:-
Kullamust Äpplemust 25cl	58:-
Rescued Apelsinjuice	65:-
Läsk	42:-

Follow us!

#HEURLINS
@HEURLINSGBG

