

HUR VI BRUNCHAR PÅ HEURLINS:

Du väljer två av maträtterna som du helst molar 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 menyn.

Svårare än såhär är det inte, trevlig helg!

PRISLISTA

HEURLINS BRUNCH 365:-

(Två maträtter, dessertbuffé, kaffe & te)

DESSERTBRUNCH 185:-

(Dessertbuffé, kaffe & te)

MINIBRUNCH 169:-

(En maträtt från menyn)

Heurlins

SALTSTÄNKT & sotsugen

FISH AND CHIPS

Dirty west coast fries med räkor och gammelnas ost.

KRABBKROKETTER

Het chipotle kräm, syltade äpplen och picklad chili.

LANGOS MED TÅNGKAVIAR

Gräddfil, rödlök och riven gammelnas ost.

STEAK "SANDWICH

Ryggbiff serveras på ett langosbröd med gräddfil, sallad, bakad delikatess lök, bakade tomater, Heurlins Hotsauce, riven pepparrot samt riven gammelnas ost.

TOAST SKAGEN

Smörstekt hembakt bröd, skagenröra, sjuryggsrom och riven pepparrot.

SVAMPRISOTTO

Krämig svamprisotto smaksatt med tryffel, rostade valnötter.

AMERIKANSKA PANNKAKOR

Krispigt lantbacon, lönsirap samt rårörda lingon

OMELETT

Klassisk omelett med spenat, sottorkad tomat toppad med riven lagrad ost.

Hela dryckesmenyn
på baksidan

BRUNCH

Cocktails

Mimosa 125:-
Heurlins style

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

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

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

Kondis gokaffe 158:-
En kaffelatte med galliano

ÖL FLIGHT

3 st blandade öl 20 cl 135:-

HEURLINS

SALTSTÄNKT & sotsugen

BÄRS PÅ TAPP 40CL

Pripps Blå 5%	65:-
Carlsberg Hof 4,2%	58:-
Astra Pilsner 4,9%	86:-
Brooklyn Stonewall Inn IPA 4,6%	98:-
Guinness Draught 4,2% HALF PINT	48:-
Kronenbourg Blanc 1664 5%	92:-
Tuborg Classic 4,6%	78:-
Brooklyn Pilsner 4,6%	92:-
Nya Carnegie 100w IPA 6,8%	110:-
Kellerbier 5,9%	102:-

VITT PÅ FLASKA

Pinot Blanc Bio	110/525:-
Hubert Beck, Frankrike	
Chit-Chat Chenin	140/695:-
Wine Mechanics, Sverige	
Bottoms up Riesling	165/815:-
Maison Noir Wines Oregon	

RÖTT PÅ FLASKA

Junge Löwen Blaufränkisch	125/620:-
Österrike	
Common People Barbera	145/725:-
Wine Mechanics, Sverige	
O.P.P Pinot Noir	175/875:-
Maison Noir Wines Oregon	

ORANGE

Amós Baixeres Vinyeros	165/815:-
Spanien	



Scanna för att se
all vår öl!

Bubbel

CAVA BRUT RESERVA CASTILLO D' MONTBLANC Spanien	125/595:-
CREMANT D'ALSACE THEO Frankrike	140/675:-
ARILDS PET NAT Sverige	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	90:-
----------------	------

RÖTT FRÅN FRANKRIKE

Rouge Pétard Aramon	92/310:-
---------------------	----------

VITT FRÅN SVERIGE

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

NO OR LOW ALCOHOL

Alkoholfri Easy IPA 0,5%	65:-
Vega bryggeri, 33cl	
Folkölskranen IPA 3,5%	80:-
Fermenterarna, 44cl	
Brooklyn Special Effects IPA	62:-
Carlsberg, 33cl	
Brooklyn Lager Alkoholfri	58:-
Carlsberg, 33cl	
Virgin Mary	85:-
Kullamust Äpplemust 25cl	55:-
Rescued Apelsinjuice	65:-
Läsk	42:-

Follow us!

#HEURLINS
@HEURLINSGBG

