

Stora

ÖREBRO

bar & kök

-Fördrinkar-

PROSECCO

Ett friskt & elegant fruktigt bubbel.

APEROL SPRIZ

Aperol, prosecco, soda & apelsin.

LIMONCELLO TONIC

Limoncello, tonic, citron & mynta.

WHISKY SOUR

Bourbon whiskey, citronjuice, sockerlag & äggvita

ROSEMARIN COLLINS

Bombay, citronjuice, rosemarinsyrup & soda



-Så små rätter-

MARINERADE OLIVER 49kr

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 65kr

POMMES FRITES 69kr
Serveras med tryffeldipp.

HALLOUMIFRIES 79kr
Serveras med chiliaioli.

-Mellan rätter-

UGNSBAKAD SPETSKÅL 69kr
Med gremoulata & riven peccorino.

HONUNGSBAKAD CHEVRÉ 89kr
Timjanbakade betor & friterad grönkål.

HÖSTRISOTTO 99kr
Med portabello, kejsarhatt, parmesanost & timjan.

RÅBIFF 139kr
Med krasseemulsion, sotad steklök, krasse, senapsfrön & friterad grönkål.

PILGRIMSMUSSLA 139kr
Med skum på brynt smör, balsamicofläsk, sotad steklök, höstaple & selleripuré.

SPICY GAMBAS 139kr
Med jalapeñomajo, syrad fänkål & gratinerat vitlöksbröd.

TACO PULLED BEEF X2 129kr
Med kryddig tomat salsa, koriander & syrad rödkål.

TACO VEGETARIANO X2 129kr
Halloumi, tomat salsa, koriander & picklad rödlök.

-Gott efter maten-

IRISH COFFEE 145kr
Irländsk whiskey, farinsocker, kaffe & grädde.

KAFFE KARLSSON 145kr
Baileys, cointreau, kaffe & grädde.

ESPRESSO MARTINI 145kr
Vodka, espressolikör & kaffe (kall).

LELLES KAFFE 145kr
Xante, socker, kaffe toppas med vit chokladskum.

-Varmrätter-

OXFILÉ TOURNEDOUSE 298kr
Serveras med madierasås, primör morötter, kejsarhatt, potatisterrine smaksatt med cheddarost.

SMÖRSTEKT GÖS 269kr
Serveras med grönkål, murklor, forellrom, potatispuré smaksatt med örter, grillad citron & skum på brynt smör.

HÖGREVSBURGARE 185kr
180 gram hamburgare serveras med kanderat bacon, cheddarost, biff tomat, krispsallad, färskostkräm smaksatt med konfiterad vitlök, pommes & tryffeldipp.

PORTABELLOBURGARE 185kr
Vitrök & örtbakad portabello serveras i briochebröd, färskostkräm smaksatt med konfiterad vitlök, biff tomat, krispsallad, pommes & tryffeldipp.

PASTA VONGOLE 199kr
Serveras med linguine pasta, hjärtmusslor, vitlök, persilja, cocktailtomater, smör & vitt vin.

VEGANEN 185kr
Örtbakad kejsarhatt, potatisfondant, primör morötter, gremolata & grönkål.

MOULES FRITTES 239kr
Serveras med citronaioli, gratinerat vitlöksbröd & pommes.

STORAS PLOCKTALLRIK 239kr /person
Manchego, västerhavssost, serranoskinka, fänkålssalami, salami romana, kycklingspett, halloumisticks, pommes frites, gratinerad vitlöksbröd, oliver, säsongens frukt, marinerad kronärtsskocka, tryffelaioli, chiliaioli, citronaioli & gambastaco.
(För minst två personer)

-Dessert-

CHOKLADTRYFFEL 99kr
Smaksatt med havssalt och chili

HÖSTIG ÄPPELPAJ MED VANILJ & BURBON 99kr
Serveras med vaniljkräm.

CHOKLADFONDANT 99kr
Serveras med saltkaramellglass & hallonkompott.

PERFEKT AVSLUTNING 159kr
Choklad tryffel, kaffe, avec 3cl
(välj mellan cognac, calvados, likör)

-Prosecco-

CORTE DELLE CALLI 99kr / 449kr

Ett friskt och elegant fruktigt bubbel, med aromer av citrus och gröna äpplen. uppfriskande finish.

-Champagne-

PIPER-HEIDSIECK BRUT 995kr / 1895kr

Pinot noir, Pinot meunier, 750 ml 1500 ml
Chardonnay Torr, fruktig, mycket frisk smak med inslag av röda äpplen, honung, ljust bröd, nougat och apelsin.

DOM PÉRIGNON 3995kr

Chardonnay och Pinot noir
Torr komplex, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, rostat bröd, mineral, vit choklad, nötter och mandarin.

-Vitt vin-

BELO 89kr / 379kr

Druva: Viura, Spanien, Rioja
Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, vit persika, hougsmelon och citrus.

TABALI, GAND RESERVA 99kr / 399kr

Druva: Sauvignon Blanc, Sydafrika
Fruktigt, mycket friskt och smakrikt vin med inslag av krusbär, svartvinbärsblad, grapefrukt, nässlor och mineral.

MOSELLAND 99kr / 399kr

Druva: Riesling, Frankrike
Smaken har en fräsch krispighet & fin sötmabalanserad av den typiska rieslingsyran.

DOMINI 109kr / 429kr

VENETI CUSTOZA DOC

Druva: Garganega, Trebbiano, Italien
Torrt vin med en tydlig fruktsyra med smak av grön frukt, så som äpplen, krusbär, citrus. Smak av mineraler och ljust bröd framhävs tydligt.

CHABLIS 575kr

Moillard AOC Coquillage
Frankrike, chardonnay blommig doft med mineral & citrustoner. Livlig och härligt fet chardonnay med bra struktur, tydliga inslag av mineral & med en lång eftersmak.

-Rosé vin-

LA MAISON ROSÉ 100CL 89kr / 449kr

Grande Cuvée

Bärig, mycket frisk smak med inslag av röda vinbär, örter, hallon & blodgrapefrukt.

-Rött vin-

RAFALE SYRAH 89kr / 379kr

Druva: Syrah / Frankrike
Medelfylligt och välbalanserat, med mjuk och rund avslutning

CANTINA 109kr / 429kr

Di Negrar Ripasso

Italien, Valpolicella
Druva: Corvinone, Rondinella,
Fyllig, kryddig & koncentrerat fruktig smak med inslag av mogna körsbär, örter, choklad & vanilj.

CARLOS SERRES 109kr / 429kr

RIOJA RESERVA

Rioja, Spanien
Druva: Tempranillo,
kryddig, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbärplommon, vanilj, kakao och tobak.

CHÂTEAU COURAC 109kr / 429kr

CÔTES DU RHÔNE, VILLAGES

Frankrike
Druva: Cunoise Grenache Mourvèdre Syrah
Stor och läcker doft med mycket frisk bärfrukt, intensivtsyrahkryddig med inslag av vitpeppar, mörk choklad och fat.

LAPOSTOLLE 449kr

Druva: Cabernet Sauvignon / Chile
Saftigt och fylligt vin med fin bärighet, kännbara men integrerade tanniner, balanserad syra och ståtlig elegans. I karaktären crème de cassis, blåbärssylt, mörka plommon, lagerblad, läder, ceder, blyerts, kakao, muskotnöt, kanelstäng och kryddnejlika.

CASTELMARE AMARONE, 499kr

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Italien, Valpolicella
Druva: Cantina Valpolicella Negrar
Kryddig, nyanserad smak med inslag av mörka körsbär, chokladpraliner, kryddnejlika, romrussin, nougat och vanilj

ANTICHELLO, AMARONE 699kr

DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Italien, Valpolicella
Druva: Corvina, Rondinella, Molinara
Karaktäristisk doft med inslag av körsbär och mogen frukt, söta balsamicotoner av kanel och kryddor. Smaken är balaserad med mjuka tanniner, frisk, fruktig och ihållande.

CHÂTEAU MAUCOIL, 799kr

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Frankrike
Druva: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Kryddig, nyanserad smak med inslag av fat, plommon, lagerblad, svartpepparskogshallon, lakrits och lavendel.

-Drinkar-

GRAPEFRUIT

En lite syrligare drink med en härlig symfoni mellan grapefruit och rosemarin.

Olmea Tequila, Aperol, färskpressad grapefruit, lime och hemmagjord rosemarinsyrup.

CITRONGRÄS

Fräsch drink baserad på kryddig rom och citrongräs som toppas med ingfära.

Bacardi spiced, citrongräsvatten, citron & ginger beer.

KÖRSBÄR

En sötsur drink där sötma och syra från körsbär möter knäckig hasselnöt

Luxardo marachino, Frangelico, Amaro Montenegro, limejuice, cherrysocklerlag och äggvita

VIT CHOCKLAD

Syrliga hallon i en skön blandning som dricks igenom ett skum av vit chocklad.

Eristoff Vodka, Bols vit cacaolikör, Stora Örebro's hallonpure, citron, socker & vitchocklads-kum (äggvita).

BANAN

Söt drink med smak av nötig karamelkola och banan

Butterschotch, Bols banana, Bacardi blanco, citronjuice och rockcandy

WASABI

En sträv och syrlig drink med wasabi hetta Olmea tequila, Cointrue, lime, wasabisocker, salt.

PASSIONSFRUKT

Syrlig och fräsch publikfavorit Barsol Pisco, citron, socker, passionsfruktspure.

KÖRBÄR (ALKOHOLFRI)

Fräsch alkoholfri drink med smak av hallon toppas med vitchocklad skum (äggvita).

-Öl på fat-

CARLSBERGS EXPORT 40CL 74kr

STAROPRAMEN 40CL 79kr

KRONENBOURG BLANC 89kr

BROOKLYN EAST IPA 89kr

NYA CARNEGIE 100W IPA 95kr

-Öl på flaska-

CARLSBERG HOF 33CL 69kr

ERIKSBERG 50CL 85kr

EL PERRO NEGRO 44CL GLUTENFRI 89kr

ÖREBRO BITTER 33CL 89kr

ÖREBRO JANTE LAGER 33CL 89kr

TROPIC THUNDER 33 CL 89kr

S:T ANNAS VÄSTKUST IPA 89kr

PROFANITY STOUT 89kr

Fler öl finns i baren fråga personalen.

-Cider-

SOMERSBY PÄRONCIDER 75kr

CIDRAIE ÄPPLE TORR 75kr

CRUSH MANGO/PASSION 75kr

-Alkoholfritt-

LÄSK 35kr

ALKOHOLFRI VIT VIN RÖTT/VITT 55kr

ALKOHOLFRI CIDER 55kr

ALKOHOLFRI ÖL 55kr

ALKOHOLFRI DRINK 75kr

RED BULL 55kr