

MENY

LOBBYBAREN



FÖRRÄTT

- SVAMP TOAST – LF** 135 kr
*Grillad toast med krämig svampöra på champinjon och portabello.
Serveras med rucola och riven parmesan*
- CAPRESE SALLAD - G** 135 kr
Tomater i en balsamicoglace som serveras med krutonger

HUVUDRÄTT

- PINZA BIANCO - G** 185 kr
Serrano, smetana, mozzarella galbani, pinjekärnor, honung och rucola
- PINZA POMODORO - G** 185 kr
Tomatsås, mozzarella galbani, cocktailtomater och rucola
- NACHOTALLRIK – GF & L** 185 kr
Serveras med tacofärs, salsa, jalapeno, majs, smetana och mozzarella

EFTERRÄTT

- ÄPPELKAKA** 115 kr
Serveras med vaniljglass och rostad vit choklad
- CHOKLAD FONDANT** 115 kr
Serveras med vispgräddde, jordgubbscoulis och friterade marconamandlar

LF (LAKTOSFRI) L (LAKTOS) | GF (GLUTENFRI) G (GLUTEN) | V (VEGETARISK) | VE (VEGANSK)

HAR DU ALLERGIER? VÄNLIGEN KONTAKTA PERSONALEN!

GLÖM INTE ATT FÖLJA OSS PÅ SOCIALA MEDIER!



abyhotel



Äby Hotel

MENU

THE LOBBY BAR

STARTERS

- MUSHROOM TOAST – LF 135 kr
Grilled toast with creamy mushroom mix served with aragula and parmesan
- CAPRESE SALLAD - G 135 kr
Tomatoes in a balsamic glaze served with croutons and rucicola.

MAIN COURSES

- PINZA BIANCO - G 185 kr
Serrano, smetana, mozzarella galbani, pine nuts, honey and aragula
- PINZA POMODORO - G 185 kr
Tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes and aragula
- NACHOS – GF & L 185 kr
Served with taco mince, salsa, jalapeño, corn, smetana and mozzarella.

DESSERTS

- APPLE CAKE 115 kr
Served with vanilla ice cream and roasted white chocolate.
- CHOCOLATE FONDANT 115 kr
Served with whipped cream, strawberry coulis and fried marcona almonds

LF (LACTOSE-FREE) L (LACTOSE) | GF (GLUTEN-FREE) G (GLUTEN) | V (VEGETARIAN) | VE (VEGAN)

ANY ALLERGIES? PLEASE CONTACT THE STAFF!

DON'T FORGET TO FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA!

