



VILLA  
GODTHEM

## Helglunch

Helgdagar 12.00-16.00

### PARISARE 185

Halstrad råbiff med rödbetor, kapris & stekt ägg på bröd. Serveras med tomat sallad, pommes, dijonnaise & rödvinssky  
*Pan seared beef tartar with beets, capers & fried egg on bread. Served with tomato salad, french fries, dijonnaise & red wine sauce*

### GRILLAD KYCKLINGSMÖRGÅS 159

Grillat kycklingbröst, bacon, avocado, tomat, sallad & levainbröd  
Serveras med pommes & chilimajonnäs  
*Grilled chickenbreast, bacon, avocado, tomato, salad & levain bread. Served with french fries & chili mayo*

### BURRATA SALLAD 179

Burratina, marinerade tomater, basilikadressing, oliver & vinäggrett  
*Burratina, marinated tomatoes, basil dressing, olives & vinaigrette*

## Förrätter / Starter

### KANTARELLTOAST 159

Gräddstekta kantareller med vitt portvin & gräslök på toast  
*Chanterelles in cream with white port wine & chives on toast*

### TOAST SKAGEN 135 / 245

Handpillade räkor med majonnäs, pepparrot och dill på smörstekt toast med sikrom & citron  
*Shrimp in mayo, horseradish and dill on toast with roe & lemon*

### VILLA GODTHEMS SILLBRICKA 130 / 195

Serveras med Västerbottensost & potatis  
*Pickled herrings with Västerbotten cheese & potatoes*

### PELLE JANZON 179

Utbankad oxfilé, löjrom från Bottenviken, äggula, rå lök & rostad kavring  
*Filet of beef carpaccio, vendance roe from Bottenviken, egg yolk, raw onions & roasted rye bread*

## Huvudrätter / Main

### VILLANS RÄKSALLAD 219

Handskalade räkor, kokt ägg, gurka & avocado med kryddig Rhode Islanddressing & krutonger  
*Salad with hand peeled shrimps, boiled egg, cucumber & avocado with spicy Rhode Island dressing & croutons*

### WALLENBERGARE 195

Smörslungade gröna ärtor, rårörda lingon, brynt smör & potatispuré  
*Classic Wallenbergare of veal, buttered sautéed petit pois, lingon berries, brown butter & potato purée*

### FLÄKSCHNITZEL CORDON BLEU 179

Schnitzel fylld med gruyère och skinka- serveras med gröna ärtor, ansjovissmör, rödvinssås och stekt potatis  
*Schnitzel pork loin, gruyère and ham with green peas, red wine sauce, anchovy butter and potatoes*

### RIMMAD LAX 190

Lenrimmad lax med dill, friterad kapris, hovmästarsås & färkpotatis stuvad i vitvinsås  
*Cured salmon with dill, crispy capers, mustard sauce & new potatoes braised in white wine sauce*

### HEMRULLADE KÖTTBULLAR 175

Gräddsås, lingon, pressgurka & potatispuré  
*Meatballs, gravy, lingon berries, pickled cucumber & potato purée*

### FISKGRATÄNG 220

Lax, torsk & räkor med spenat, sauce moussline & pommes duchesse  
*Fish gratin with salmon, cod & shrimps, wilted spinach, sauce moulline & pommes duchesse*

### GRILLAD RÖDING PÅ PLANKA 290

Grillad röding, grön sparris, spetskål, forellromshollandaise & pommes duchesse  
*Grilled Arctic char, green asparagus, pointed cabbage, trout roe hollandaise & pommes duchesse*

### VILLANS GRÖNA PLANKA 229

Portabello fylld med tomatconccassé, säsongens grönsaker & gurkvinäggrett  
*Portabello with tomato concassé, seasonal vegetables & cucumber vinaigrette*

### PLANKSTEK CLASSIQUE 310

Ryggbiff, pommes duchesse, baconkrisp, färska bönor, bakad tomat, béarnaise & rödvinssky  
*Striploin on wood with bacon crisp, green beans, baked tomato, béarnaise & red wine sauce*

## Dessert

### HEMGJORD GLASS

45 st / 110 tre st

Fråga er servitör om kvällens smaker  
*Ask your waiter about today's flavours*

### CRÈME BRÛLÉE 110

*Crème Brûlée*

### CHOKLADTRYFFEL 39

Tryffel på valhronachoklad  
*Truffle of valrhona chocolate*

### PAVLOVA 99

Seg maräng, hallonglass, lättvispad grädde  
& färska hallon  
*Meringue, raspberry ice cream, whipped cream  
∩ fresh raspberries*

### JORDGUBBAR 95

Flädermarinerade jordgubbar & vaniljglass  
*Elder flower marinated strawberries  
∩ vanilla ice cream*



## Kaffe ∩ te

BRYGGKAFFE	39
ESPRESSO ENKEL	28
ESPRESSO DUBBEL	39
CAPPUCCINO	41
LATTE	45
KOFFEINFRI ESPRESSO	31
TE I KANNA	38

## Öl ∩ vatten

CARLSBERG NON-ALCOHOLIC, 33 CL	45
CARLSBERG HOF, FAT	69
CARLSBERG EXPORT, FAT	72
ERIKSBERG, 50 CL	85
PILSNER URQUELL	79
J.A.C.K CARNEGIE IPA, 33 CL	85
KELLERBIER	85
LUMA PILSNER	85
RAMLÖSA, 33 CL / 80 CL	35 / 75
PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7UP	40

## Lunchbubbel / glas

SERRAFINI & VIDOTTO, BOLLICINA 105  
NV LENOBLE CUVÉE INTENSE BRUT 145



## Vitt vin - glas/butelj

2016 CUVÉE MADAME CHARDONNAY	110/425
Chardonnay, Pay d'Oc, Frankrike	
2016 BOURGOGNE CHARDONNAY RÉSERVE	145/625
Nuiton-Beaunoy, Frankrike, Bourgogne	
2017 GB RIESLING SAUVAGE	140/625
George Breuer, Riesling, Tyskland	
2017 CHABLIS LE FINAGE	145/675
La Chablisienne, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	
2017 SANCERRE	155/695
Domaine des Grandes Perrieres, Loire, Frankrike	
2017 GRÜNER VELTLINER L&T	145/625
Weingut Bründlmayer, Grüner Veltliner, Österrrike	

## Rosé

2016 REAL COMPAÑIA DE VINOS ROSADO	110/425
Castilla la Mancha, Spanien	

## Rött

2015 SOULEVÉ DE TERRE	110/425
Syrah/Grenache, VDP, Frankrike	
2016 BROLIO CHIANTI CLASSICO	135/585
Barone Ricasoli, Toscana, Italien	
2015 CÔTES DU RHÔNE VILLAGE	140/625
Vidal-Fleury, Grenache Syrah, Rhône, Frankrike	
2016 PINOT NOIR RESERVÉ	145/645
Nuiton-Beaunoy, Frankrike	
2014 ISADI RESERVA	145/645
Villa Buena, Tempranillo, Rioja, Spanien	
2014 CH. GRIMONT CUVÉE PRESTIGE	155/690
Vins & Vignobles Dourthe, Cahillac, Frankrike	
2015 MOTTO ZINFANDEL	675
Ste Michelle Wine Estates, USA	