

## Vedugnen - Lunch 11:30-14:00

# GARAGE

## PIZZA & VIN

### Veckans Lunch 145 kr

#### Tisdag

Bakad kyckling serveras med rostad klyftpotatis, het tomatsås smaksatt med chorizo, rostad kål & vitlök

#### Onsdag

Nattbakad karré med potatisgratäng, rödvinssås med lök, champinjoner, fläsk & persilja

#### Torsdag

Wallenbergare på kalv serveras med potatispuré, ärtor, brynt smör, lök & rårörda lingon

#### Fredag

Köttbullar med potatismos serveras med gräddsås, gurka & lingon

### Dryck

#### Fatöl

**Garagets Pilsner** Ljus pilsner, Qvånum 4,2% 50cl **79kr**  
**S:t Eriks Bryggeri** Ljus lager 5,0% 50cl **69kr**

#### Vin

##### Bubblig

Pont de Ferro, Cava Do **105/450kr**  
Mai Sentito!, Pet Nat, Marche **145kr/675kr**

##### Vitt

Husets vita **105/450kr**  
2023 Tiberio, Pecorino, Abruzzo **145/675kr**  
2023 Les Chais Du Port De La Lune, Rythme **145/675kr**

##### Rött

Husets röda **105/450kr**  
2021 Garage Wines, Revial, Maule Vally **145/675kr**  
2024 Bruno Murciano, Parajes del Cabriel **145/675kr**

#### Alkoholfritt

**Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7up** Läsk **35 kr**  
**Kiviks Festis** 25cl **25 kr**  
**Rudenstam must** Apple, Svartvinbärsnektar 33cl **65 kr**  
**Gränges** Lätt öl 2,1% 33cl **65kr**  
**Mikkeller** Easy peasy pilsner 0,3% 33cl **65kr**  
**Mikkeller** Drink in the sun 0,3% 33cl **65kr**  
**Rock n Röll** lager 0,5% 33cl **65kr**  
**Brewski** 4-ever 0,5% 33cl **65kr**  
**Ginger Joe** ingefärsöl 0,0% 33cl **55kr**  
**Brutes** Apple och rabarber cider 0,0% 33cl **65kr**

### Pizza

*Vår pizzadeg gör vi på kulturspannmål som heter Wäs-götavete som kommer från Marcusgården i grästorp & vi jäser degen i 24-48 timmar innan vi bakar pizza på den.*

#### Slottsbacken 175 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs & basilika.

#### Falköpingsvägen 195 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, fläsk från Grevbäck, konfiterad vitlöksolja & gräslök.

#### Kebab 215 kr

Röd botten på tomatsås gjord på svenska tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, kebab gjord på pluma från Grevbäck, tryffelmajonnäs, friterad lök & körvel.

#### Sivans 205 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, Svecia & gräddädel från Sivans i Tråvad, marmelad, saltrostade mandlar & gräslök.

#### Snickaregatan 195 kr

Röd botten på tomatsås gjord på tomater från Källby, fior di latte, Tegel från Almnäs, sardeller, persilja & vitlök

#### Floragatan 195kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, hyvlad fänkål, brynt smörvinigrette & pistagenötter

#### Gitarrvägen 195kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, Skogs-champinjon, tryffel, rostade mandlar & dragon

### Pasta

*Vår pasta gör vi på ägg & kulturspannmål från Grästorp samt durumvete från Gotland. Detta är vår tolkning av en lasagne som bakas i vedugnen*

#### Ragù lasagne 195 kr

Två lager pasta med ragu på högrev, morot, selleri, champinjon, lök, vitlök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

#### Porcini canelloni 195 kr

Fior di latte, Tegel från Almnäs, svampragú, morot, selleri, lök samt bechamel smaksatt med lagrad ost

**Vid allergier meddela oss i personalen.  
Fråga oss gärna om du har några  
funderingar om ursprung på våra råvaror**