

Vedugnen - Lunch 11:30-14:00

GARAGE

PIZZA & VIN

Veckans Lunch 145 kr

Tisdag

Pannbiff med stekt lök, skysås, lingon, gurka & kokt potatis

Onsdag

Helbakad kyckling smaksatt med timjan & citron serveras med orecchiette, cannelinibönor samt smörad kycklingbuljong

Torsdag

Grillad fläskkarré serveras med potatis, rostade grönsaker, vitlökssmör & fetaostkräm

Fredag

Schnitzel på fläsk serveras med krossad friterad potatis, sardell & kapris smör, rödvinssky, rostade bönor & citron

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 Äpple, 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 Äpple 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**