

Vedugnen - Lunch 11:30-14:00

GARAGE

PIZZA & VIN

Veckans Lunch 145 kr

Tisdag

Picatta Milanese serveras med tomatrisotto, spritärtor, timjan & löksallad

Onsdag

Köttbullar med potatispuré, rårörda lingon, pressgurka & persilja

Torsdag

Pulled pork serveras med bröd, friterad potatis, tomat & löksallad, jalapenomajonnäs & körvel

Fredag

Kycklingfilé serveras med pommes, café de paris, tomatsallad smaksatt med örter

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.

Sjövägen 235 kr

Creme frieche, fior di latte, Tegel från Almnäs, vit sparris, brynt smör smaksatt med pepparrot & löjrom

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 högre, 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**