

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

# GARAGE

## PIZZA & VIN

### Veckans Lunch 145 kr

#### Tisdag

Nattbakad karré serveras med potatisgratäng, dragonsås samt tomat & löksallad

#### Onsdag

Bœuf bourguignon med potatispuré, fläsk från grevbäck, champinjon, lök, morot & persilja

#### Torsdag

Kristi himmelsfärd 12:00-14:30 & 16:30-sent

#### Fredag

Flankstek med hasselbackspotatis, cognacssås & blomkål

### Fatöl

Garagets Pilsner Ljus pilsner, Qvånum 4,2% 50cl 79kr

S:t Eriks Bryggeri Ljus lager 5,0% 50cl 69kr

### Bubblig

2022 Campo Viejo, Cava, Brut Reserva 105/450kr

FIO Wine, PIU PIU Petnat, Mosel 155/700kr

### Vitt

Husets vita 105/450kr

2023 FIO Wine, Glou Glou orange wine, Mosel 145/675kr

2024 Fongoli, Palmetta, Umbrien 165/740kr

Marco Tinessa, Ognostro, Kampanien 185/840kr

### Rosé

Château de L' Hospital, Il Fallait Rosé!, Bordeaux

145/675kr

2021 Stolpman Vineyards, Love u Bunches, Kalifornien

155/700kr

### Rött

Husets röda 105/450kr

2021 Pranzegg, Vino rosso Leggero, Tenito-Alto Adige

145/675kr

2021 Garage Wines, Revial, Maule Vally 145/675kr

2024 Bruno Murciano, Parajes del Cabriel, Valencia

145/675kr

### Alkoholfritt

Pepsi / Pepsi Max / Zingo / 7up Läsk 35 kr

Kiviks Festis 25cl 25 kr

Rudenstam must Äpple, Svartvinbärsnektar 33cl 75 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 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, Skogschampinjon, 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 gris från Grevbäck, 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**