

Vedugnen - Lunch 11:30-14:00

GARAGE

PIZZA & VIN

Veckans Lunch 145 kr

Tisdag

Bakad kyckling serveras med klyftpotatis, currymajonäs & kål

Onsdag

Pluma från Grevbäck serveras med potatissallad på kapis, betor, dijon & olivolja

Torsdag

Kycklingryta smaksatt med dragon, champinjoner & vitlök serveras med rostad kulpotatis

Fredag

Nattbakad fläskkarré serveras med potatisgratäng, spetskål & chilibearnaise

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 Schäfer-Fröhlich, Riesling, Nahe **145/675kr**

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 Villa Picta, Lambrusco, Lombardiet **125/520kr**

2025 Di La Racina Cu L'amuri, Lu Ponti, Sicilien
165/720kr

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, tryffelmajonäs, 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 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