



Eat

*Välkommen till Eat och ett lite annat
menykoncept än det både vi och ni är vana vid.*

*När vi för fyra år sen satte den grundtanke som blev en både
lyckad och omtyckt satsning, stod vi i valet och kvalet att
antingen öppna ett steakhouse eller en restaurang med
det koncept som Eat har idag.*

*Tid, nytändning och mycket inspiration har lett till att vi nu
förverkligar vår idé om ett vågat steakhouse tillsammans med
vårt älskade Eat Mat & Umgänge.*

*Nu släpper vi alltså in lite nya roliga rätter på menyn
samtidigt som vi håller stenhårt fast vid vår höga ambition om
att verka på allra bästa sätt, med huvudråvaran i centrum och
gästerna i fokus.*

Varmt välkommen till Eat and Steak och massa umgänge!

Martin och Göran med personal



Eat

Smårätter

Gratinerade havskräftor

med smak av ingefära, chili och vitlök. Serveras med grillat bröd och kaprismajonnäs
149kr

Ostrontaste

Tre ostron, tre såser & 1 glas champagne
169kr

Ostron med tre såser

31kr/st

Rödbetor

gratinerade med getost. Serveras med rostade solrosfrön, ruccola & honungsvinägrett
79kr

Sushi på vårt vis

Halv 99 kr

Hel 149 kr

Gryta på kinesiska jätteräkor

med smak av mango chutney & grädde

Halv 109

Hel med ris 159 kr

Baby blackribs

spetskål och äppelcoleslaw samt kinesisk BBQ-sås

Halv 89 kr

Hel med färska pommes frites 139 kr



Eat

Calamari

salt och pepparfriterad med citrusdipsås

89kr

Asiatisk råbiff

serveras med marinerat sjögräs

Halv 89kr

Hel med färska pommes frites 139kr

Moules marinières

smaksatt med citrongräs, limeblad och chili

Halv 79kr

Hel med färska pommes frites 129kr

Ankbröst

Apelsin och oystersåsgravad anka serveras i ett bo av friterad selleri,
rommarinerade bigarräer samt kräm på granatäpple

79kr



Eat

Större rätter och kol grillat

Karibisk Ceasarsallad

guacamole, getost, bönor, rödlök samt vitlökskrutonger
Naturell 89 kr, Kyckling 129 kr, Marinerade skaldjur 149 kr

Pasta Linguini

slungas med olika skaldjur, syrliga tomater, babyspenat, inlagd schalottenlök,
rostad fänkål samt hyvlad parmesan
149 kr

Dagens fiskfångst

direkt från fiskauktionen plockar vi den finaste fisken och tillagar efter
kökschefens fantasi, fråga din servitris
dagspris

Kolgrillat

Lamm	slungad färskpotatissallad	vitlöks- & örtsmör
Entrecote	råstekt potatis	krämig grönpepparsås
Gödkalv	potatisgratäng	bearnaisesås
Oxfile	rostade rotfrukter	soyavinäggrett
Tonfisk	grekisk bondsallad	tzatziki

Så här beställer du

Välj vilket kött/fisk du vill ha och vilken stekgrad som önskas,
därefter bestämmer du potatis och till sist den sås/smör du vill ha.

Till alla rätterna serveras en sidesallad toppad med syltade
sultanrussin, paprikarelish och spetskålsslaw

249 kr



Eat

Dessert

Görans urval av tre ostar med tillbehör
119kr

Passionsfruktmousse på browniebotten
med marinerad ananas och chokladsås
79kr

Eats marängsviss
79kr

Husets tryffel med rostade nötter
49kr

Barnens meny <12 år

Pannkakor med sylt och grädde
45 kr

Hamburgare med bröd och pommes
65 kr

Spagetti med köttfärssås
65 kr



Eat

Kaffe	Enkel	Dubbel
Kaffe		25kr
The Svart- Rött- Grönt		25kr
Espresso	22kr	28kr
Macchiato	22kr	28kr
Cortado		30kr
Cappuccino		30kr
Caffe latte		35kr
Americano		28kr

Kaffedrinkar

4cl 98kr alt 6cl 142kr

Irish Coffee - Whisky, farin, kaffe och grädde

Kaffe D.O. M - Dom Benedectine, kaffe och grädde

Kaffe Karlsson - Cointreau, Baileys, kaffe och grädde

Kaffe Baileys - Baileys, kaffe och grädde

Caribbean Coffe - Mörk rom, Kahlua, Kaffe och Grädde

Eat Kaffe - Likör 43, Kahlua, Kaffe och Grädde

Leonard Sachs - Grand Marnier, kahlua, kaffe och grädde

Alkoholfria drycker

	Liten	Stor
Pepsi, Zingo, 7-up, Pepsi Max	25kr	32kr
Apelsinjuice	25kr	32kr
Mjök	15kr	20kr
Lättöl		32kr
Lokalt filtrerat vatten	30kr	45kr
Päroncider		45kr



Eat

Vita viner	Glas	Flaska
Eat by the glass	73kr	290kr
Tigress sauvignon Blanc, Australien	105kr	425kr
Nederburg, Sauvignon Blanc/Chardonnay, Sydafrika	90kr	360kr
Pascal Balland, Sancerre, Sauvignon Blanc, Frankrike		620kr
Pittnauer, Weisse reben, Chardonnay/ Sauvignon Blanc, Österrike		380kr
Robert Mondavi, Private Selection, Chardonnay, USA		440kr
Léon Beyer, Les Ecaillers, Riesling, Frankrike		495kr
William Fevre, Chablis		560kr

Röda viner

Eat by the glass	73kr	290kr
Nederburg, Cabernet Sauvignon/ Merlot, Syd Afrika	89kr	320kr
Don Victor, Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Chile		440kr
Don Victor Pinot Noir, Gran Reserva Chile	110kr	440kr
L'avenir, Pinotage	129kr	470kr
Château Bourgneuf, Pomerol, Bordeaux, Frankrike		840kr
Condado de Hhaza Spanien 2002		465kr
Tinto Pesquera Spanien 2001		498kr
Chateuaneaf du Pape		645kr



Eat

Rosé	Glas	Flaska
Domaine Mont d'Hortes, Frankrike	83kr	330kr
André Lurton, Réserve de Bonnet, Bordeaux, Frankrike	98kr	395kr

Mousserande

Ca'Lisetta Prosecco	89kr	320kr
Bollinger		550kr
Lanson Rosé		695kr

Öl & Cider

FATÖL

Staropramen		59kr
-------------	--	------

FLASKÖL

Hof		49kr
Granit 50 cl		59kr
Corona		49kr
Kilkenny		52kr
Leffe blond		57kr
Hoegaarden		52kr

CIDER

Xider		49kr
Sommerbys Pear		49kr



Eat
