



LITTLE

ITALY



Förrätt 8,90 €, stor 14,50 €  
Appetizer 8,90 €, large 14,50 €

PIEMONTE VL, G ★

Ankleverpaté och fikon  
Bruschetta med Karljohan och parmesan  
Parmaskinka och olivsallad  
Foie gras and figs  
Cepes and parmesan on bruschetta  
Parma ham and olive salad

EMILIA-ROMAGNA L, G

Vitello tonnato; kalv och tonfisk  
Citronsaltad lax och pesto  
Rödbetor med salvia, mozzarella  
Vitello tonnato; veal and tuna  
Salt and lemon gravlax with pesto  
Beets with sage, mozzarella

APULIA L, G

Räkor och grillad paprika  
Ugnstekta potatisklyftor med chili, aioli  
Getost och melon  
Shrimps and grilled paprika  
Potato wedges grilled with chili, aioli  
Goat's cheese and melon

MIXED SALAD L, G 5,90 € / 7,90 € 🌱❤️

Sallat, gurka, körsbärstomater och hallonvinägrett  
Lettuce, cucumber, cherry tomatoes and raspberry vinaigrette

TOSCANA SALAD L, G 9,00 € / 12,50 € 🌱❤️

Romainesallat, grillad mango, pumpafrön, getost och hallonvinägrett  
Romaine lettuce, grilled mango, pumpkin seeds,  
goat's cheese and raspberry vinaigrette

med grillad lax 13,80 € / 16,50 € ★

with grilled salmon

med grillad oxbiff 13,80 € / 16,50 €

with grilled beef steak

CAPRESE L, G 9,70 € / 13,60 €

Marinerad plommontomat, mozzarella di bufala,  
rucola, basilika och balsamicosirap  
Marinated plum tomatoes, mozzarella di bufala,  
rucola, basil and balsamico

MINISTRONE 7,40 €

Kyckling-minestrone-soppa och ravioli med tomat och oliver  
Chicken minestrone soup and ravioli with tomatoes and olives

ARTICHOKE & MUSHROOMS VL, G 7,90 € 🌱★

Soppa på kronärtskocka och grädde, stekta trattkantareller  
Cream of artichoke soup and fried funneled chantarelles



L = Laktosfri / Lactose free, G = Glutenfri / Gluten free,  
VL = Laktosfattig / Low lactose



vegetarisk  
vegetarian



health



kökmästarens rekommendation  
chef's recommendation

Välj varmrätt och tillbehör. Alla rätter serveras med grönsaker.

En tillbehör ingår i priset, för övriga debiteras 3,80 € / st.

Choose a main course and a side dish below. Vegetables included in all orders.

One side dish of your choice is included in the price, additional side dishes 3,80 € each.

**Tillbehör:**

Pommes frites L, G  
 Risotto Milanese VL, G  
 Rosmarinpotatis L, G  
 Potatispuré med parmesan VL, G  
 Pappardellepasta L  
 Gratinerade tomater VL

**Side dishes:**

French fries L, G  
 Risotto Milanese VL, G  
 Rosemary potatoes L, G  
 Parmesan potato purée VL, G  
 Pappardelle pasta L  
 Tomatoes au gratin VL



BEEF GORGONZOLA VL, G 25,80 € ★

Oxfilet med gorgonzolagrätäng, marsalabräserad lök  
*Beef fillet with gorgonzola gratin, onions braised in marsala*

ENTRECOTE VL, G 23,90 €

Grillad 200 g entrecote, stekt skogssvamp,  
 parmesan och vitlökssmör med persilja  
*Grilled 200 g entrecote, fried wild mushrooms,  
 parmesan and parsley butter with garlic*

JACK DANIEL'S STEAK VL, G 19,50 € ★

Grillade oxnoisetter, rödvinsås och whiskyskum  
*Grilled beef noisettes, red wine sauce and whisky foam*

CHICKEN BREAST VL, G 15,20 €

Grillat kycklingbröst, paprikakompott och getostsås  
*Grilled chicken breast, paprika compote and goat's cheese sauce*

SMOKY PORK VL, G 13,10 €

Grisfilé glaserad med smoky barbecuesås, knaprig bacon och chilibearnaise  
*Pork tenderloin glazed with smoky barbecue dressing, crisp bacon and chili bearnaise*

PIKE-PERCH SALTIMBOCCA VL, G 18,90 € ★

Gös hoprullad med parmaskinka, citron-smörsås  
*Pike-perch rolled in parma ham with lemon butter sauce*

SALMON VL, G 16,70 €

Lax gratinerad med basilika och oliver, kräftaioli  
*Salmon with basil and olive gratin, crayfish aioli*

VEAL LIVER VL, G 14,80 €

Grillad kalvlever och gräddstuvade trattkantareller  
*Grilled calf's liver and funneled chantarelles stewed in cream*

LAMB OSSO BUCCO VL, G 24,50 € ★

Lammlägg bräserad i tomatås, gremolata  
*Lamb shank slowly cooked in tomato sauce, gremolata*

L = Laktosfri / Lactose free, G = Glutenfri / Gluten free,

VL = Laktosfattig / Low lactose



vegetarisk  
vegetarian



health



kökmästarens rekommendation  
chef's recommendation

RAVIOLI 13,20 €  Ravioli med tomat och oliver, pesto och körsbärstomatsås  
*Tomato and olive ravioli, pesto and cherry tomato sauce*

PAPPARDELLE RAGU L 14,70 €

Oxstek bräserad i rödvinssås, grönsaker och pappardelle  
*Beef braised in red wine sauce, vegetables and pappardelle*MUSHROOM RISOTTO VL, G 13,50 €  Karljohanrisotto, parmesan och gratinerade tomater  
*Cepe risotto, parmesan and gratinated tomatoes***med stekt gös** 18,50 €   
**with fried pike-perch****med grillat kycklingbröst** 16,80 €  
**with grilled chicken breast**

SALMON RISOTTO VL, G 14,50 €

Stekt lax, citron, persilja, kronärtskocka och parmesanrisotto  
*Fried salmon, lemon, parsley, artichokes and parmesan risotto***Med hamburgarna serveras pommes frites eller sallad enligt val**  
**Burgers and snacks served with french fries or mixed salad**VEGETARIAN BURGER 14,90 € Grillad vegetarisk biff, getost, coleslawsallad och diablesylt  
*Grilled vegetable patty, goat's cheese, coleslaw and diable jam*GOURMET BURGER VL 16,50 € 200 g grillad Hereford-hamburgare, parmesan,  
aioli, salsa på körsbärstomater och friterade lökringar  
*200 g grilled Hereford burger, parmesan, aioli,  
cherry tomato salsa and deep-fried onion rings***Gourmet Burger med krispig bacon VL 17,50 €**  
**Gourmet Burger with crispy bacon VL**

CLUB SANDWICH L 14,80 €

Kycklingbröst, ägg, bacon, tomat och majonnäs på focaccia  
*Chicken, egg, bacon, tomato and mayonnaise on focaccia*

SHRIMP SANDWICH L 11,90 € / 17,00 €

Färska, stora räkor, ägg och citronmajonnäs på toast  
*Fresh, large shrimps, egg and lemon mayonnaise on toast*

CAESAR SALAD VL 13,40 € / 16,30 €

Klassisk caesarsallad med chili-limekyckling eller räkor, enligt val  
*Classic caesar salad with either chili-lime chicken breast or with shrimps*

SCANDIC BURGER

Scandics favorithamburgare med cheddarost,  
bacon, tomatsalsa, tzatziki och pommes frites  
*The favourite Scandic hamburger with cheddar, bacon,  
tomato salsa, tzatziki and French fries***Junior med en hamburgerbiff** 8,90 €  
**Junior with one hamburger patty****Double med två hamburgerbiffar** 14,30 €  
**Double with two hamburger patties**PEPPER STEAK VL Traditionell biff bräserad i konjak-gräddsås  
och smaksatt med tre sorters peppar.  
Serveras med friterade lökringar och pommes frites  
*Traditional beefsteak with three kinds of pepper,  
braised in brandy cream, served with  
deep-fried onion rings and French fries***med 150 g oxfilébiff** 25,90 €  
**with 150 g beef fillet steak****med 200 g oxbiff** 23,50 €  
**with 200 g beef sirloin steak**

BELLA ITALIA 39,00 €

## CAPRESE

Marinerad plommontomat, mozzarella di bufala, rucola, basilika och balsamicosirap  
*Marinated plum tomatoes, mozzarella di bufala, rucola, basil and balsamico syrup*

## ENTRECOTE

Grillad 200 g entrecote, stekt skogssvamp, parmesan, vitlökssmör med persilja och rosmarinpotatis  
*Grilled 200 g entrecote, fried wild mushrooms, parmesan and parsley butter with garlic and rosemary potatoes*

## PEAR

Karamelliserat päron med Amarettosabayon  
*Caramelised pear and Amaretto sabayon*

ROME 30,00 €

## ARTICHOKE & MUSHROOMS

Soppa på kronärtskocka och grädde, stekta trattkantareller  
*Cream of artichoke soup and fried funneled chantarelles*

## PIKE PERCH SALTIMBOCCA

Gös hoprullad med parmaskinka, citron-smörsås och potatispuré med parmesan  
*Pike-perch rolled in parma ham with lemon butter sauce and parmesan potato purée*

## TIRAMISU

Savoiardikex fuktade med kaffe och varvade med mascarpone  
*Layers of mascarpone and savoiardi biscuits soaked with coffee*

PEAR VL, G 6,80 €

Karamelliserat päron med Amarettosabayon  
*Caramelised pear and Amaretto sabayon*

TIRAMISU 7,50 €

Savoiardikex fuktade med kaffe och varvade med mascarpone  
*Layers of mascarpone and savoiardi biscuits soaked with coffee*

CHOCOLATE FONDANT 8,90 € ★

Varm chokladfondant med vaniljglass  
*Hot chocolate fondant with vanilla ice cream*

LIMONCELLO L, G 5,70 €

Lime-citronsorbet med limoncellolikör  
*Lemon sorbet with limoncello liqueur*

ICE CREAM 4,50 €

Extraboll / Extra scoop 1,50 €

**Glass inkl. väffla, sås och vispgrädde**

***Ice cream orders include sauce, whipped cream and wafer***

Pistaschglass G

*Pistachio ice cream G*

Hallonsorbet

*Raspberry sorbet*

Vaniljglass G

*Vanilla ice cream G*

Chokladsås L, G

*Chocolate sauce L, G*

Jordgubbsglass G

*Strawberry ice cream G*

Crème caramel VL, G

*Crème caramel sauce VL, G*

Chokladglass G

*Chocolate ice cream*

Skogsbärskompott L, G

*Wild berry compote L, G*

**L = Laktosfri / Lactose free, G = Glutenfri / Gluten free,**

**VL = Laktosfattig / Low lactose**



vegetarisk  
vegetarian



health



kökmästarens rekommendation  
chef's recommendation





**Scandic**