
MENY

Mat och dryck är en viktig del av livet. Därför vill vi ge dig en smakupplevelse i varje måltid du äter hos oss, oavsett om du bor på hotellet eller bara tittar in för att njuta av en god frukost, lunch eller middag. I våra restauranger och barer ska det vara trevligt och enkelt att umgås eller bara koppla av.

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN 169

Grovhackade räkor med dillmajonnäs och sikrom. Serveras på levainbröd.

CEVICHE 169

Ceviche på mango, avokado, gurka, och lime. Toppas med handskalade räkor och koriander.

GRILLAD SPARRIS 169

Grillad sparris med hollandaisesås och ärtskott.

VARMRÄTTER

KALVFÄRSBIFFAR 239

Kalvfärsbiffar med syltade svampar, rödvinssås och potatispuré som toppas med rårörda lingon.

HÖGREVSGRYTA 219

Mustig högrevsgröta med paprika och rotfrukter som serveras med grillat levainbröd.

ÖRTBAKAD LAX 325

Örtbakad lax med sparris och dillslungad potatis, serveras med en ljuvlig gräslökssås.

PAPPADELLE 189

Pappardelle, portabello och strimlad fläskfilé i en krämig sås som toppas med ruccola och parmesanost

VEGETARISK PASTA 179

Pappardelle, portabello, sparris och tryffelolja i en krämig sås som toppas med ruccola och parmesanost.

RÄKMACKA 195

Vår klassiska räkmacka serveras på danskt rågbröd med räkor, dillmajonnäs, citron, kokt ägg och dill

SCANDIC-BURGER 219

Nötköttsburgare toppad med ost och bacon i briochebröd med picklad lök, BBQ-sås, sallad & tomat. Serveras med pommes frites och chipotlemajo.

GREENLICIOUS BURGER 219

Växtbaserad burgare som är gjord på svensk ärtä och serveras med picklad rödlök, chmichurrimajonnäs, krispsallad och vegansk ost. I menyn ingår pommes frites och dip.
Double Up: Dubbelburgare +40kr.



SCANDIC-SALLAD 219

Salladsblandning med haricotverts, picklad rödlök, riven parmesan, krutonger, ört- och vitlöksdressing. Välj mellan; rökt majsckykling, räkor eller grillost.

DESSERTER

ÄPPELPAJS-PANNACOTTA 109

Pannacotta med smak av äppel med en krispig smulpaiss-topping.

CREMÉ BRULEE 109

Toppas med färska bär

CHOKLADFONDANT 109

Serveras med halloncoulis och bär

FÖR BARNEN

PASTA OCH KÖTTFÄRSSÅS 79

PANNKAKOR 79

Pannkakor med sylt och grädde.

Veganskt Glutenfri

Matallergi eller matintolerans: Prata med någon i personalen så vägleder vi dig. Alla våra restauranger är kontantfria.

—○ ALKOHOLFRITT

COCA COLA 36
COCA COLA ZERO
SPRITE & FANTA

MELLERUDS EKO, 33CL 52
Ljus Lager, 0.5%

EASY RIDER, 33CL 52
India Pale Ale, 0.4%

BRISKA CIDER, 33CL 55
Päron, 0.5%

SCANDIC BUBBELVATTEN 25
Vårt egna bubbelvatten på kanna, 0.8l

—○ FLASKÖL

MARIESTADS EXPORT, 50CL 84
Ljus Lager, 5.3%

HALE TO NOTHING, 33CL 83
Pale Ale, 4.5%

MELLERUDS EKO, 33CL 72
Ljus Lager, 4.5%

WISBY WEISSE EKO, 50CL 88
Ofiltrerad Veteöl, 5.2%

SOL, 33CL 72
Ljus Lager, 4.5%

DAURA DAMM, 33CL, GLUTENFRI 92
Glutenfri Lager, 5.4%

—○ FATÖL

KRUŠOVICE IMPERIAL, 40CL 82
Ljus Lager, 5.0%

A SHIP FULL OF IPA, 40CL 84
India Pale Ale, 5.8%

HAZY BULLDOG, 40CL 93
American Pale Ale, 5.7%

MURPHY'S IRISH STOUT, 40CL 82
Stout, 4%

MARIESTADS EXPORT, 40CL 74
Ljus Lager, 5.3%

—○ CIDER

BRISKA CIDER, 33CL 73
Fråga personalen för aktuella smaker.



VITT VIN

CHABLIS SAINT MARTIN 139/573

Frankrike. Druva: Chardonnay

GOBELSBURG RIESLING 129/528

Österrike. Druva: Riesling

PASQUA MUCCHIETTO 106/437

Italien. Druva: Chardonnay & Grillo

LA CROIX ST PIERRE BLANC 99/408

Frankrike. Druva: Chardonnay & Sauvignon Blanc

ROSÉ VIN

LA CROIX ST PIERRE ROSÉ 101/408

Frankrike. Druva: Grenache & Cincault

**CHÂTEAU L'ERMITE
D'AUZAN** 127/488

Frankrike. Druva: Grenache Noir, Syrah & Mourvèdre

RÖTT VIN

COTO MAYOR CRIANZA 122/488

Spanien. Druva: Tempranillo

PAGUS BISANO RIPASSO 118/488

Italien. Druva: Corvina Rondinella & Corvinone

PASQUA MUCCHIETTO 106/437

Italien. Druva: Nero d'Avola, Shiraz

LA CROIX ST PIERRE ROUGE 99/408

Frankrike. Druva: Merlot & Syrah

MOUSSERANDE

CODORNIU CAVA EKO 85/502

Spanien. Druva: Xarel-lo, Parellada & Macabeo

PROSECCO TREVISO 90/528

Italien. Druva: Glera