



RESTAURANG PLAZA

M E N Y



#ScandicPlazaBoras

RESTAURANG PLAZA

3-RÄTTERS / 3-COURSE

Vi serverar en tre-rätters meny varje kväll, fråga gärna vår personal om kvällens tre-rätters.

We serve a three course menu every evening, ask our waiters and they will tell you more.

395:-

FÖRRÄTTER / STARTERS

GRATINERAD CHEVRÉTOAST / GOAT CHEESE TOAST

Fikon- och päronkompott, citrusslungad sallad samt balsamicokräm.

Fig and pear compote, lemon and lime tossed salad with balsamico reduction.

CARPACCIO PÅ VILT / VENISON CARPACCIO

Ginmarinerade lingon, syrad grädde, rostade valnötter och picklad svamp.

Lingonberries marinated in gin, sour cream, roasted walnuts and pickled mushrooms.

TOAST SKAGEN

Klassisk skagen på surdegsbröd med picklad rödlök.

Toast Skagen on sourdough bread with pickled onions.

VITLÖKSBRÖD / GARLIC BREAD

Serveras med en tomatsalsa.

Served with tomato salsa.

VECKANS SOPPA / SOUP OF THE WEEK

Serveras med grillat bröd.

Served with grilled bread.

FRÅN BAREN / BAR MENU

RÄKSMÖRGÅS / SHRIMP SANDWICH

Serveras på surdegsbröd, blandsallad, picklad rödlök samt en nobisdressing.

Served on sourdough bread, mixed leaf salad, pickled onions and nobis sauce.

SCANDICSALLAD / SCANDIC SALAD

Svensk Bjäre-kyckling på en sallad med knaperstekt bacon, surdegskrutonger, ört- och vitlöksdressing, samt riven parmesanost.

Swedish Bjäre chicken on a salad with crispy bacon, sour dough croutons, herb & garlic dressing and grated parmesan cheese.

OLIVER / OLIVES

Vitlök- & chilimarinerade oliver.

Garlic and chili marinated olives.

SNACKS

Ölkorv, chips, nötter.

Beer sausage, chips, nuts

Matallergi och matintollerans: Har du en matallergi eller intolerans, berätta gärna för vår personal innan du beställer din mat och dryck så vägleder de dig.

Dagen tips / Hash of the day 169:-

Är du Scandic Top eller Red level? Då betalar du endast 150:-

150 SEK for Scandic Friends top or red level.

HUVUDRÄTTER / MAIN COURSES

KRÄMIG OXFILÉPASTA / CREAMY PASTA WITH FILLET OF BEEF

Svamp, örter och en skvätt konjak.

Mushrooms, herbs and a dash of cognac.

239:-

89:-

RIMMAD TORSKRYGG / BRINED COD

Serveras med potatis och palsternackspuré, blåmussel-sås smaksatt med vermouth samt tångkaviar.

Potatoes and parsnip puree, blue mussel sauce with vermouth and seaweed caviar.

249:-

129:-

SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF / SWEDISH DRY AGED SIRLOIN

Serveras med dragonkräm, picklad rödlök, örtsallad och parmesan.

Served with tarragon cream, pickled red onion, herb salad and parmesan cheese.

309:-

129:-

SCANDICBURGARE / SCANDIC BURGER

En dubbelburgare på svenskt nötkött med cheddarost och dijonmajonnäs i pretzelbröd. Serveras med pommes frites.

A double cheeseburger from Swedish beef, cheddar cheese and Dijon mayonnaise in a pretzel bun. Served with French fries.

199:-

49:-

89:-

BEYOND BURGER

100% växtbaserad burgare med helt veganska toppings i form av ost, chimichurrimajonnäs, krispsallad, tomat och syrad rödlök.

100% plant based burger with all the vegan toppings: cheese, chimichurri mayonnaise, crispy salad, tomato and pickled onions.

199:-

199:-

LÅNGBAKAT HÖGREV / SLOW COOKED CHUCK

Serveras med en ragu på svamp och kål, rödvinsås och örtslungad, friterad potatis.

Served with ragout on mushrooms and cabbage, red wine sauce and fried potatoes with herbs.

245:-

199:-

DESSERTER / DESSERT

PEKANNÖTSPAJ / PECAN PIE

Serveras med mockagrädde.

Served with mocha flavoured whipped cream.

79:-

29:-

PANNACOTTA TRILOGI / PANACOTTA TRILOGY

Fråga din servis om veckans smaker.

Ask your waiter for the flavour of the week.

99:-

29:-

PLAZAS SMAKSATTA TRYFFLAR / PLAZAS FLAVOURED TRUFFLES

49:-

Våra restauranger är kontantfria. Vi tar emot de flesta kort, bl.a VISA, MasterCard & AmEX.