

# Vens HAMNKROG

## **LUNCH OCH KVÄLLS MENY**

På Vens Hamnkrog är vi passionerade om att erbjuda en autentisk matupplevelse som är inspirerad av vårt vackra lokala samhälle. Vi är stolta över att använda lokala råvaror från Ven, Skåne och Danmark i vår meny. Vårt kök är engagerat i att skapa vällagade, rustika rätter som är tillgängliga till humana priser.

Varmt välkomna till Vens Hamnkrog,

Lisa, Wojtek med personal.



## UNDER DAGEN - VECKA 37

fram till 17 eller tills de tar slut

**Räkmacka**, hållakulla bröd, handskalade räkor, ägg, citronmajonnäs, citron (G, L, S) 185:-  
Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager

## LUNCH

serveras mellan 12 och 15  
inklusive filtrerat bordsvatten

**Pommes** 65:-  
med dipp  
Dryckesförslag: Vin: Majas Cortado / Öl: Lager

**Pasta pesto** 125:-  
med ruccola pesto, saltorkade tomater och parmesan (V)  
Dryckesförslag: Vin: Balatoni Syrah / Öl: Mörk och ljus lager

**Lasagne** 145:-  
med tre sorters ost och oxfärs (G, L)  
Dryckesförslag: Vin: Majas Cortado / Öl: IPA & Leffe

**Klassisk fish & chips** 195:-  
torskfilé med pommes, ärtmos & tartarsås (G)  
Dryckesförslag: Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager

**Nothing F!shy & chips** 195:-  
vegansk filé med pommes & ärtmos (G, Vg)  
Dryckesförslag: Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager

## BARNMENY

**Lasagne**, (G, L) 85:-

**Fish & chips**, panerad torskfilé med pommes och tartarsås (veg. alt. finns) (G, Ä) 95:-

Allergi innehåll - (G) gluten, (L) laktos, (S) skaldjur, (N) nötter  
Övrigt - (V) vegeteriskt, (Vg) veganskt

**BOKA BORD PÅ: VENSHAMNKROG.SE**

## KVÄLLSMENY FREDAG 22 SEPTEMBER - VECKA 38

från 17:30.

AW - vid val av huvudrätt ett glas vin eller öl för 45:-.

Takeaway -20%

### APPETIZERS

Bröd, med aioli (G)	45:-
Oliver	45:-
Bjärechips	45:-
Nötter (N)	45:-

### FÖRRÄTTER

Chips med stenbitsrom Creme Fraiche, rödlök och stenbitsrom (G, L, S)	115:-
Vitello tonnato kalv med tonfisk och kapris Dryckesförslag: Vin: Cava Pregadéu Xarel-Lo, Bourgogne Côte d'Or / Öl: Lager	135:-

### HUVUDRÄTT

Lasagne med tre sorters ost och oxfärs (G, L) Dryckesförslag: Vin: Majas Cortado / Öl: IPA & Leffe	155:-
Risotto med Karljohansvamp (V) och parmesan (V, G) Dryckesförslag: Vin: Balatoni Syrah / Öl: Mörk och ljus lager	175:-
Klassisk fish & chips torskfilé med pommes, ärtmos & tartarsås (G) Dryckesförslag: Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager	195:-
Prosciuttolindat fasanbröst Fasan från Ven serveras med örtgrillade grönsaker och pesto. (L) Dryckesförslag: Vin: Balatoni Cabernet Sauvignon, / Öl: Mörk lager & Leffe	215:-

### BARNMENY

Fish & chips, panerad torskfilé med pommes och tartarsås (veg. alt. finns)	95:-
Prosciuttolindat fasanbröst, örtgrillade grönsaker (L)	125:-

### DESSERT

Gelato choklad, passion, citron eller salt karamel	30:-
--	------

Allergi innehåll - (G) gluten, (L) laktos, (S) skaldjur, (N) nötter  
Övrigt - (V) vegeteriskt, (Vg) veganskt

**BOKA BORD PÅ: VENSHAMNKROG.SE**



## **KVÄLLSMENY LÖRDAG 23 SEPTEMBER - VECKA 38**

från 17:30.

### **ITALIENSK AFTON**

oliver i örter

vitello tonnato

svamprisotto med Karljohansvamp

parmalindad fasanbröst

örtgrillade grönsaker

gorgonzola med hjortronmarmelad

chokladgelato med blåbär i rom

**MENY 475:- / PERSON**

**VINPAKET 375:- / PERSON**

**ÖLPAKET FRÅN BENCHWARMERS 275:- / PERSON**