

**MENY**  

---

**MENU**

# MENY

Måndag - Torsdag kl 18-22

## FÖRRÄTTER

### Bakad vitkål – 80kr

Serverad med bacon, pepparotscremé, brynt smör och riven Parmesan.

### Hembakat fröknäckebröd – 90kr

Med både vaniljpicklad- och stekt svamp, fetaost, rå rödbeta, rostad mandel och sojamajonnäs.

### Nachos – 85kr

Toppade med nötfärs, riven mozzarella, salsa, hackad tomat och lök, skivade jalapenos. Serverade med gräddfil och guacamole.

### Liten sallad – 25kr

Med vinegrette.

## KLASSISKA FAVORITER

### Panerad torskrygg – 180kr

Serverad med pommes, remouladsås, gröna ärtor och citron.

### Mustigt långkok – 170kr

Nötfransyska från Närke med bacon, champinjoner, steklök och rökt tomat. Serveras med potatispuré smaksatt med Västerbottenost.

### Raggmunkar – 130kr

Serverade med knaperstekt fläsk, rårörda lingon och syrade morötter.

### Köttbullar – 135kr

Serverade med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och picklad gurka.

## MODERNA FAVORITER

### Panerad fetaost – 140kr

Serverad med bakad rotselleri, honungsyogurt, picklad rödlök och en liten sallad.

### Sallad – 135kr

Med chevre, marinerad kronärtskocka, picklad rödlök, saltorkad tomat, röda linser, rostade valnötter, friterad rödbeta, lagrad ost och honungsdressing.

### Halstrad gösfilé – 195kr

Serverad med spetskål, vita bönor, rostad majs, Parmesan och dressing med dill.

### Kvällens special – 195kr

Kvällens kött, fisk eller fågelrätt.

## BURGARE & SANDWICHES

Välj mellan briochebröd och salladswrap till din burgare. Liten sallad eller pommes ingår. Byt till sötpotatispommes (+10 kr)

### Älmhult de luxe – 170kr

180 g nötfärsburgare från Arnanäs gård, sallad, tomat, rökt cheddar, rökt sidfläsk, chipotle glaze, picklad och rostad lök. Serveras med dragondipp.

### Älmhults gröna – 155kr

Pankofriterad portabellosvamp, sallad, tomat, rökt cheddar, örtcreme, picklad och rostad lök. Serveras med dragondipp.

### Eddies burgare – 155kr

180 g nötfärsburgare från Arnanäs gård, sallad, tomat, örtcreme, senap, jalapenos, picklad och karamelliserad lök.

### Jonnas burgare – 155kr

180 g nötfärsburgare från Arnanäs gård, sallad, tomat, pepper Jack ost, rökt sidfläsk, guacamole, dillpicklad gurka och alpha groddar.

### Varm kycklingsandwich – 160kr

Smörstekt surdegsbröd med senap, kycklingfilé, bacon, tomat, spenat, kronärtskocka, riven mozzarella och Parmesan.

**Halva priset på BURGARE & SANDWICHES för barn upp till 12 år.**

## EFTERRÄTTER

### Desserttallrik – 90kr

Ändras dagligen. Vi berättar gärna om kvällens innehåll.

### Grennaglass

Säsongens smaker

<b>1 kula</b>	<b>25kr</b>
<b>2 kulor</b>	<b>45kr</b>
<b>3 kulor</b>	<b>60kr</b>

## EFTER MATEN

### KAFFE OCH TE

Te – <b>20kr</b>
Kaffe – <b>25kr</b>
Caffe Latte – <b>42kr</b>
Latte Macchiato – <b>42kr</b>
Cappuccino – <b>35kr</b>
Espresso enkel – <b>25kr</b>
Espresso dubbel – <b>35kr</b>

### AVEC

Grönstedt – <b>23kr/cl</b>
Xanté – <b>23kr/cl</b>
Carlshamns flaggpunch – <b>20kr/cl</b>
Noble Prankster – <b>20kr/cl</b>
Kahlúa – <b>20kr/cl</b>
Baileys – <b>20kr/cl</b>

### WHISKEY

Tullamore Dew – <b>20kr/cl</b>
Famous Grouse – <b>23kr/cl</b>

## FÖRRÄTTER

### Hembakat fröknäckebröd – 90kr

Med både vaniljpicklad- och stekt svamp, fetaost, rå rödbeta, rostad mandel och sojamajonnäs.

### Nachos – 85kr

Toppade med nötfärs, riven mozzarella, salsa, hackad tomat och lök, skivade jalapenos. Serverade med gräddfil och guacamole.

### Liten sallad – 25kr

Med vinegrette.

## KLASSISKA FAVORITER

### Panerad torskrygg – 180kr

Serverad med pommes, remouladsås, gröna ärtor och citron.

### Mustigt långkok – 170kr

Nötfransyska från Närke med bacon, champinjoner, steklök och rökt tomat. Serveras med potatispuré smaksatt med Västerbottenost.

### Raggmunkar – 130kr

Serverade med knaperstekt fläsk, rårörda lingon och syrade morötter.

### Köttbullar – 135kr

Serverade med potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och picklad gurka.

## MODERNA FAVORITER

### Sallad – 135kr

Med chevre, marinerad kronärtskocka, picklad rödlök, saltorkad tomat, röda linser, rostade valnötter, friterad rödbeta, lagrad ost och honungsdressing.

### Kvällens special – 195kr

Kvällens kött, fisk eller fågelrätt.

## BURGARE & SANDWICHES

Välj mellan briochebröd och salladswrap till din burgare. Liten sallad eller pommes ingår. Byt till sötpotatispommes (+10 kr)

### Älmhult de luxe – 170kr

180 g nötfärsburgare från Arnanäs gård, sallad, tomat, rökt cheddar, rökt sidfläsk, chipotle glaze, picklad och rostad lök. Serveras med dragondipp.

### Älmhults gröna – 155kr

Pankofriterad portabellosvamp, sallad, tomat, rökt cheddar, örtcreme, picklad och rostad lök. Serveras med dragondipp.

### Eddies burgare – 155kr

180 g nötfärsburgare från Arnanäs gård, sallad, tomat, örtcreme, senap, jalapenos, picklad och karamelliserad lök.

### Jonnas burgare – 155kr

180 g nötfärsburgare från Arnanäs gård, sallad, tomat, pepper Jack ost, rökt sidfläsk, guacamole, dillpicklad gurka och alpha groddar.

### Varm kycklingsandwich – 160kr

Smörstekt surdegbröd med senap, kycklingfilé, bacon, tomat, spenat, kronärtskocka, riven mozzarella och Parmesan.

**Halva priset på BURGARE & SANDWICHES för barn upp till 12 år.**

## EFTERRÄTTER

### Desserttallrik – 90kr

Ändras dagligen. Vi berättar gärna om kvällens innehåll.

### Grennaglass

Säsongens smaker

**1 kula 25kr**

**2 kulor 45kr**

**3 kulor 60kr**

## EFTER MATEN

### KAFFE OCH TE

Te – 20kr

Kaffe – 25kr

Caffe Latte – 42kr

Latte Macchiato – 42kr

Cappuccino – 35kr

Espresso enkel – 25kr

Espresso dubbel – 35kr

### AVEC

Grönstedt – 23kr/cl

Xanté – 23kr/cl

Carlshamns flaggpunch – 20kr/cl

Noble Prankster – 20kr/cl

Kahlúa – 20kr/cl

Baileys – 20kr/cl

### WHISKEY

Tullamore Dew – 20kr/cl

Famous Grouse – 23kr/cl

# DRYCK

---

## FATÖL

### Småland Pale Ale 5% – 75kr

Humlearomatisk smak med friska inslag av citrus och passionsfrukt. Gjord på unikt småländskt vis på en gård i Småland precis utanför Älmhult.

### Nils-Oskar Lager 5,30% – 65kr

Välbalanserat och fylligt, ljust lageröl. Ölen är bryggt med fyra sorters malt och tre sorters humle.

## ÖL

### IKEA Lager 4,7% – 65kr

En lager med en rund smak och en balanserad bitterhet.

### Killkenny 4,3% – 65kr

Medelstor beska. Mycket brödig, rostad smak med lång eftersmak och bra efterbeska.

### Carlsberg hof 4,2% – 65kr

Maltig smak med inslag av citrus, ljust bröd och honung.

### En redig APA 5,2% – 70kr

En frisk, fräsch, smakrik klassisk Amerikansk Pale Ale (APA). Bryggs i Braås, Växjö, Småland.

### TILIA IPA 6,1% – 65kr

Humlearomatisk smak med tydlig beska, inslag av klöverblommor, citrus, ananas, honung och tallbarr. Bryggs strax öster om Växjö, Småland.

## CIDER

### Somersby Äppel 4,5% – 60kr

En uppfriskande ekologisk äppelcider. Tydlig fruktig smak av solmogna röda äpplen.

### Somersby Päron 4,5% – 60kr

Frisk och fräsch cider med tydlig krispighet och naturlig smak av mogna päron.

## ALKOHOLFRITT – 33cl, 28kr flaska

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, Lättöl

## VATTEN

Vårt lokala vatten smakar friskt och gott. Vi har bara adderat lite bubblor.

Kolsyrat vatten 50cl – **25kr**

Kolsyrat vatten 75cl – **30kr**

## RÖTT VIN

### Zensa – 70kr glas / 310kr flaska

Nero d'Avola. Mjuk och silkeslen smak med kryddiga toner av svartpeppar, choklad, vilda bär och vanilj.

### Tilia – 80kr glas / 345kr flaska

Malbec. Fruktigt vin med fatkaraktär och smak av björnbär.

### Big Easy – 110kr glas / 450kr flaska

Shiraz 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cinsault 7%, Grenache 5%, Viognier 5%, Mourvèdre 3%. Ungdomlig, fruktig doft med inslag av mörka och röda bär, rostade fat och peppar.

## VITT VIN

### Zensa – 70kr glas / 310kr flaska

Fiano. Smakrik och aromatisk med inslag av citrus och mogen tropisk frukt.

### Terres Fumées – 80kr glas / 345kr flaska

Sauvignon Blanc 20%, Terret 80%. Torr och frisk med inslag av grapefrukt.

### Chateau Ste Michelle – 105kr glas / 420kr flaska

Chardonnay. Vinets doft är fruktig med fatkaraktär och med inslag av tropisk frukt, smör, aprikos, vanilj och grapefrukt. Smaken är torr, fruktig, balanserad med fatkaraktär och inslag av gula äpplen, nötter, tropisk frukt och citrus.

## ROSÉ VIN

### Stork's tower – 70kr glas / 310kr flaska

Tempranillo, Shiraz. Vinet har en behaglig doft av jordgubbar och körsbär med ett lätt inslag av lite sötare toner.

## MOUSSERANDE VINER

### Il Selvatico – 80kr glas

Glera, Garganega. Svaga toner av citron och päron. Medelhög syra och lätta bubblor.

### Castillo Perelada Brut – 395kr flaska

Macabeo 40%, Parellada 30%, Xarel-lo 30%. Delikata blommiga och fruktiga aromer med mognadston.

### André Clouet Brut – 760kr flaska

Pinot Noir. Doften är rik och generös med fin nötighet och mineralton. Smakrikt med en härlig balans, frisk syra, fräsch frukt och inslag av vinteräpplen, nötter, cider, citrus, päron, mineral och brödighet.

## DRINKAR

Fråga gärna om vårt utbud.

# MENU

Monday - Thursday 6-10 PM

## STARTERS

### Baked cabbage – 80kr

Served with bacon, horseradish creme, browned butter and grated Parmesan.

### Homemade crisp bread – 90kr

With both vanilla pickled- and fried mushroom, feta cheese, raw red beet, roasted almond and soy mayonnaise.

### Nachos – 85kr

With ground beef. Finished with grated mozzarella, tomato, onion, jalapeños and salsa. Served with sour cream and guacamole.

### Small salad – 25kr

With vinegrette.

## CLASSIC FAVORITES

### Breaded cod – 180kr

Served with fries, remoulade sauce, green peas and lemon.

### Slowcooked beef – 170kr

Slowcooked beef from Närke, bacon, mushrooms, onions, smoked tomato and potato puree flavored with Västerbotten cheese.

### Swedish potato pancakes – 130kr

Served with crispy bacon, lingonberries and carrots.

### Meatballs – 135kr

Served with potato puree, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber.

## MODERN FAVORITES

### Breaded feta cheese – 140kr

Served with baked celeriac, honey yogurt, pickled red onion and a small salad.

### Salad – 135kr

With chevré cheese, marinated artichoke, pickled red onion, sundried tomatoes, red lentils, roasted walnuts, deep fried red beet, aged cheese and honey dressing.

### Grilled pike perch – 195kr

Served with cabbage, white beans, roasted corn, Parmesan and dill dressing.

### Chef's choice – 195kr

This evening's meat, fish or poultry.

## BURGERS AND SANDWICHES

Choose between a brioche bun or salad wrap. Side salad or fries included. Substitute for sweet potato fries (+10)

### Älmhult de luxe – 170kr

180 g beef patty from Arnanäs farm. Lettuce, tomatoes, smoked cheddar cheese, bacon, Chipotle glaze, pickled and roasted onion. Served with a tarragon dip.

### Älmhult's veggie burger – 155kr

Panko crusted portabello mushroom, lettuce, tomatoes, smoked cheddar, herb crème, pickled and roasted onion. Served with a tarragon dip.

### Eddie's burger – 155kr

180 g beef patty from Arnanäs farm. Lettuce, tomatoes, herb crème, mustard, jalapenos, pickled and caramelized onion.

### Jonna's burger – 155kr

180 g beef patty from Arnanäs farm. Lettuce, tomatoes, pepper jack cheese, bacon, guacamole, pickled cucumber and alpha sprouts.

### Warm chicken sandwich – 160kr

Sourdough bread with mustard, chicken, bacon, tomatoes, spinach, artichoke, grated mozzarella and Parmesan.

**Children under 12 years half price on BURGER & SANDWICH menu.**

## DESSERTS

### Dessert plate – 90kr

Changed daily, let us tell you more.

### Grenna Ice cream

Seasonal flavours.

<b>1 scoop</b>	<b>25kr</b>
<b>2 scoop</b>	<b>45kr</b>
<b>3 scoop</b>	<b>60kr</b>

## AFTER DINNER

### COFFEE AND TEA

Tea – 20kr  
Coffee – 25kr  
Caffe Latte – 42kr  
Latte Macchiato – 42kr  
Cappuccino – 35kr  
Espresso single – 25kr  
Espresso double – 35kr

### AVEC

Grönstedt – 23kr/cl  
Xanté – 23kr/cl  
Carlshamns flaggpunch – 20kr/cl  
Noble Prankster – 20kr/cl  
Kahlúa – 20kr/cl  
Baileys – 20kr/cl

### WHISKEY

Tullamore Dew – 20kr/cl  
Famous Grouse – 23kr/cl

# WEEKENDMENU

Friday - Sunday 6-9 PM

## STARTERS

### Homemade crisp bread – 90kr

With both vanilla pickled- and fried mushroom, feta cheese, raw red beet, roasted almond and soy mayonnaise.

### Nachos – 85kr

With ground beef. Finished with grated mozzarella, tomato, onion, jalapeños and salsa. Served with sour cream and guacamole.

### Small salad – 25kr

With vinaigrette.

## CLASSIC FAVORITES

### Breaded cod – 180kr

Served with fries, remoulade sauce, green peas and lemon.

### Slowcooked beef – 170kr

Slowcooked beef from Närke, bacon, mushrooms, onions, smoked tomato and potato puree flavored with Västerbotten cheese.

### Swedish potato pancakes – 130kr

Served with crispy bacon, lingonberries and carrots.

### Meatballs – 135kr

Served with potato puree, cream sauce, lingonberries and pickled cucumber.

## MODERN FAVORITES

### Salad – 135kr

With chevré cheese, marinated artichoke, pickled red onion, sundried tomatoes, red lentils, roasted walnuts, deep fried red beet, aged cheese and honey dressing.

### Chef's choice – 195kr

This evening's meat, fish or poultry.

## BURGERS AND SANDWICHES

Choose between a brioche bun or salad wrap. Side salad or fries included. Substitute for sweet potato fries (+10)

### Älmhult de luxe – 170kr

180 g beef patty from Arnanäs farm. Lettuce, tomatoes, smoked cheddar cheese, bacon, Chipotle glaze, pickled and roasted onion. Served with a tarragon dip.

### Älmhult's veggie burger – 155kr

Panko crusted portabello mushroom, lettuce, tomatoes, smoked cheddar, herb crème, pickled and roasted onion. Served with a tarragon dip.

### Eddie's burger – 155kr

180 g beef patty from Arnanäs farm. Lettuce, tomatoes, herb crème, mustard, jalapenos, pickled and caramelized onion.

### Jonna's burger – 155kr

180 g beef patty from Arnanäs farm. Lettuce, tomatoes, pepper jack cheese, bacon, guacamole, pickled cucumber and alpha sprouts.

### Warm chicken sandwich – 160kr

Sourdough bread with mustard, chicken, bacon, tomatoes, spinach, artichoke, grated mozzarella and Parmesan.

**Children under 12 years half price on BURGER & SANDWICH menu.**

## DESSERTS

### Dessert plate – 90kr

Changed daily, let us tell you more.

### Grenna Ice cream

Seasonal flavours.

<b>1 scoop</b>	<b>25kr</b>
<b>2 scoop</b>	<b>45kr</b>
<b>3 scoop</b>	<b>60kr</b>

## AFTER DINNER

### COFFEE AND TEA

Tea – **20kr**  
Coffee – **25kr**  
Caffe Latte – **42kr**  
Latte Macchiato – **42kr**  
Cappuccino – **35kr**  
Espresso single – **25kr**  
Espresso double – **35kr**

### AVEC

Grönstedt – **23kr/cl**  
Xanté – **23kr/cl**  
Carlshamns flaggpunch – **20kr/cl**  
Noble Prankster – **20kr/cl**  
Kahlúa – **20kr/cl**  
Baileys – **20kr/cl**

### WHISKEY

Tullamore Dew – **20kr/cl**  
Famous Grouse – **23kr/cl**

# DRINKS

---

## DRAFT BEER

### Småland Pale Ale 5% – 75kr

Hops aromatic flavor with fresh elements of citrus and passion fruit. Made in a unique Småland way on a farm just outside of Älmhult.

### Nils-Oskar Lager 5,30% – 65kr

Well balanced and rich, blonde lager beer. The beer is brewed with four kinds of malt and three kinds of hops.

## BEER

### IKEA Lager 4,7% – 65kr

A lager beer with a round taste and a balanced bitterness.

### Killkenny 4,3% – 65kr

Medium bitter. Very bready, roasted taste with long aftertaste and good after bitterness.

### Carlsberg hof 4,2% – 65kr

Malt taste with citrus, blonde bread and honey.

### En redig APA 5,2% – 70kr

A fresh, tasty classic American Pale Ale (APA). Brewed in Braås, Växjö, Småland.

### TILIA IPA 6,1% – 65kr

Hops aromatic flavor with clear bitter. Elements of clover flowers, citrus, pineapple, honey and pine needle. Brewed east of Växjö, Småland.

## CIDER

### Somersby Äppel 4,5% – 60kr

A refreshing organic apple cider. Clear fruity taste of ripe red apples.

### Somersby Päron 4,5% – 60kr

Fresh cider with clear crispness and natural taste of ripe pears.

## SOFTDRINKS – 33cl, 28kr bottle

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up, Light beer

## WATER

Our local water tastes fresh and delicious. We have just added some bubbles.

Sparkling water 50cl – **25kr**

Sparkling water 75cl – **30kr**

## RED WINE

### Zensa – 70kr glass / 310kr bottle

Nero d'Avola. Soft and silky taste with spicy tones of black pepper, chocolate, wild berries and vanilla.

### Tilia – 80kr glass / 345kr bottle

Malbec. Fruity wine with barrel character and taste of blackberries.

### Big Easy – 110kr glass / 450kr bottle

Shiraz 60%, Cabernet Sauvignon 20%, Cinsault 7%, Grenache 5%, Viognier 5%, Mourvèdre 3%  
Juicy, fruity scent with elements of dark and red berries, roasted barrels and pepper.

## WHITE WINE

### Zensa – 70kr glass / 310kr bottle

Fiano. Tasty and aromatic with citrus and ripe tropical fruit.

### Terres Fumées – 80kr glass / 345kr bottle

Sauvignon Blanc 20%, Terret 80%. Dry and fresh with elements of grapefruit.

### Chateau Ste Michelle – 105kr glass / 420kr bottle

Chardonnay. The scent is fruity with barrel character and with elements of tropical fruit, butter, apricot, vanilla and grapefruit. The taste is dry, fruity, balanced with barrel character and elements of yellow apples, nuts, tropical fruit and citrus.

## ROSÉ WINE

### Stork's tower – 70kr glass / 310kr bottle

Tempranillo, Shiraz. The wine has a pleasant aroma of strawberries and cherries with a light touch of a bit more sweet tones.

## SPARKLING WINE

### Il Selvatico – 80kr glass

Glera, Garganega. Light tones of lemon and pear. Medium acid and light bubbles.

### Castillo Perelada Brut – 395kr bottle

Macabeo 40%, Parellada 30%, Xarel-lo 30%.  
Delicate floral and fruity aromas with maturing tones.

### André Clouet Brut – 760kr bottle

Pinot Noir. The scent is rich and generous with fine nuttiness and mineral tone. Tasteful with a delicious balance, fresh acid, fresh fruit and elements of winter apples, nuts, cider, citrus, pears, and minerals.

## DRINKS

Please ask about our assortment.

[www.IKEAhotell.se](http://www.IKEAhotell.se)