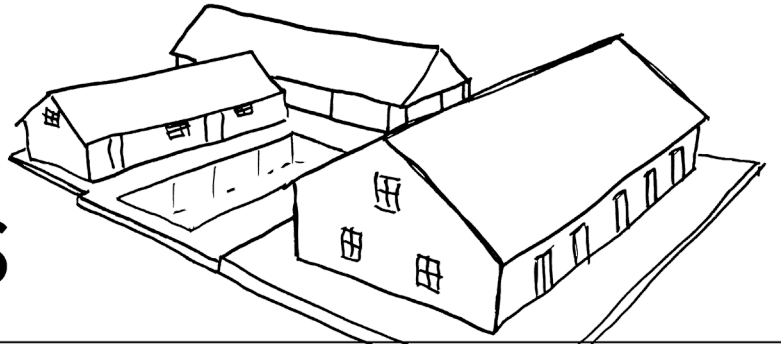


platsen där man möts  
personligt och noga urvalt



# HOTELL PERSNÄS

## -MENY-



# Hotell Persnäs

**À la carte serveras – served 17.00-21.00**

## **Förrätter – Starters**

Chevré Chaud Gratinerad Getost på Levain, med Honung och Rucola  
Chevré Chaud Gratined Goat Cheese on Levain, with Honey and Arugula  
170kr

Mozzarella och Tomat, Basilika  
Mozzarella and Tomato, Basil  
140kr

Kallskuren tallrik med Svensk Coppa, Svensk fänkåls Salami, Svensk Kittost från Brostorp  
samt Oliver och Solmarka knäcke  
Cold cut tray with Swedish Coppa, Swedish fennel Salami, Swedish Kitt cheese from Brostorp  
as well as olives and Solmarka hard bread  
170kr

Svensk kittost Denise och Gammelknas Arla kristall, fikonmarmelad och Oliver  
Swedish putty cheese Denise and Gammelknas crystal cheese, figure marmalade and Olives  
160kr

## **Varmrätter – Main dishes**

Svensk Varmrökt lax från Blomlöfs Rökeri med potatissallad och romsås a lá Vibeke special  
Swedish Hot smoked salmon from Blomlöfs Rökeri with potato salad and roe sauce a lá Vibeke special  
250kr

Fish and chips, MCS Alaska Polock med friterad klyftpotatis, ärtguacamole, citron, en kvist mynta samt sås  
Tartar på majonnäs, cornichonger och örter  
Fish and chips, MCS Alaska Polock with fried potato wedges, pea guacamole, lemon, a sprig of mint and sauce Tartar of mayonnaise, cornichons  
and herbs  
250kr

Svensk Högrevs Hamburgare från Valdemarsvik, med friterade klyftpotatis  
och husets Tryffel Majonnäs  
Swedish chuckroll burger from Valdemarsvik, with deep-fried potato wedges and the house's Truffle Mayonnaise  
250kr

Svensk Oxfilé i citronsås med Tomater och Sparris samt friterade klyftpotatis  
Swedish beef fillet in lemon sauce with tomatoes and asparagus and fried potato wedges  
395kr

Vegetarisk Svensk Najjaost Hamburgare med friterade klyftpotatis  
och husets Tryffel Majonnäs  
Vegetarian Swedish Najja cheese Hamburger with fried potato wedges  
and the house Truffle Mayonnaise  
240kr

Salade Niçoise Tonfisk, Nypotatis, Rädisor, Rödlök, Paprika, Svarta oliver, Haricots verts, Cocktailtomater,  
Ägg, Sardellfiléer, Romansallad Citron  
Salade Niçoise Tuna, New potatoes, Radishes, Red onions, Peppers, Black olives, Haricots verts, Cocktail tomatoes, Eggs, Anchovy fillets,  
Romaine salad Lemon  
240kr

## **Barnrätter – Children's dishes**

Pizza med mozzarella ost , crèmefraiche / Pizza with mozzarella cheese, crèmefraiche 90kr

Friterade klyftpotatis och husets Tryffel Majonnäs / deep-fried potato wedges 90kr

Sjörövarburgare med klyftpotatis / Pirate burger with deep-fried potato wedges 190kr

Pippipannkakor med jordgubbssylt / Pippi pancakes with strawberries 90kr

## **Olivers pizzor**

4-6 personer 480kr, 2-3 personer 280kr

### **Pizza con Patate e Rosmarin**

Potatis pizza med Rosmarin, crèmefraiche

Potato pizza with Rosemary, crèmefraiche

### **Pizza con Mozzarella Gorgonzola. Pere e Rucola fresca**

Mozzarella, Gorgonzola, Päron och Rucola pizza, crèmefraiche

Mozzarella, Gorgonzola, Pear and Rucola pizza, crèmefraiche

### **Pizza Prosciutto con Olive e Rucola e Sale**

Parmaskinka, Oliver, Rucola och Havssalt, crèmefraiche

Parma ham, olives, arugula and sea salt, crèmefraiche

## **Efterrätter – Dessert**

Panna Cotta i form med jorgubbskompott

Panna Cotta with strawberries compote

120kr

Tiramisu i form

Tiramisu

120kr

Frozen Cheesecake i form med jorgubbskompott

Frozen Cheesecake with strawberries compote

120kr

### **Efter 21.00 serverar vi – After 9 we serve**

Svensk kittost Denise och Gammelknas Arla kristall, fikonmarmelad och Oliver

Swedish putty cheese Denise and Gammelknas crystal cheese, figure marmalade and Olives

160kr

Chevré Chaud Gratinerad Getost på Levain, med Honung och Rucola

Chevré Chaud Gratinated Goat Cheese on Levain, with Honey and Arugula

170kr

Kallskuren bricka med Svensk Coppa, Svensk fänkåls Salami, Svensk Kittost från Brostorp  
samt Oliver och Solmarka knäcke

Cold cut tray with Swedish Coppa, Swedish fennel Salami, Swedish Kitt cheese from Brostorp  
as well as olives and Solmarka hard bread

170kr

## **Alkoholfria drycker – Non alcoholic beverages**

Rabarber Lemonade 27,5 cl 55kr  
Passion/Blodapelsin juice 27,5 cl 55kr

San Pellegrino 20 cl, Citron eko 40kr  
San Pellegrino 75 cl, Naturell 80kr

Coco Cola 33cl 45kr  
Coca Cola Zero 33cl 45kr  
Fanta Apelsin 33cl 45kr  
Sprite 33cl 45kr  
Sprite Zero 33cl 45kr

Mousserade rabarberdryck 33 cl 55kr  
Sparkling rhubarb drink  
Mousserande cider, Vit vinbärsdryck 33 cl 55kr  
Sparkling cider, White currant drink

## **Alkoholfritt mousserande vin – Non-alcoholic sparkling wine**

Arc-En-Ciel 75cl  
190kr

## **Alkoholfri öl – Non-alcoholic beer**

Carlsberg 33 cl 55kr  
Gotlands Bryggeri Easy Rider 33cl 70kr

## **Iskalla drycker – Ice cold drinks**

Latte é menta Is skakad mandelmjök med mint, italiensk törstsläckare  
Latte é menta Ice shaken almond milk with mint, Italian thirst quencher  
55kr

## **Varma drycker – Coffee and The**

Espresso enkel 40kr  
Espresso dubbel 50kr  
Cappuccino 55kr  
Caffe Latte 55kr  
Kaffe 35kr  
The 35kr

## **Drycker med Alkohol – Wine**

Flaska=bottle, Glas=glass

### **Mousserande viner – Sparkling wine**

Gancia Prosecco - Canelli - Italien

Flaska 390kr - Glas 130kr

Ganica Prosecco – Rosé - Canelli - Italien

Flaska 420kr - Glas 140kr

Sainchargny Crémant – Bourgogne - Frankrike

Flaska 560 kr - Glas 160kr

### **Champagne**

Beaumont Des Crayères Brut – Grand Reserve - Champagne - Frankrike

Lagring minst 3år, Flaska 875kr

Beaumont Des Crayères Fleur Blanche – Premier Cru Reserve - Champagne - Frankrike

Lagring minst 10år, Flaska 1700kr

Vincent D'Astrée Cuvée Equinoxe Brut - Premier Cru - Champagne - Frankrike -

Lagring minst 10år, Flaska 1270kr

Beaumont Des Crayères Nostalgie – Grand Cru - Champagne - Frankrike

Lagring minst 15år, Flaska 2100kr

Vår Champagne kommer från Beaumont Des Crayers ett mindre Champagne hus som strävar efter en hållbar och långsiktig produktion, vingården är en del av UNESCO:s världsarv.

Our Champagne comes from Beaumont Des Crayers, a smaller Champagne house that strives for sustainable and long-term production, the vineyard is part of the UNESCO World Heritage.

### **Vita viner – White wine**

Giol Chardonnay organic – Veneto – Italien - 2018

Flaska 390kr – Glas 130kr

Kubler - Gewürztraminer - Alsace - Frankrike - 2016

Flaska 535kr – Glas 155kr

Kubler - Breitenberg Riesling - Alsace - Frankrike - 2016

Flaska 610kr – Glas 165kr

L'Églantiere - Chablis - Frankrike - 2018

Flaska 720kr – Glas 185kr

Simonet Febvre- Grand Cru Blanchot- Chablis- Frankrike-2014

Flaska 1570kr

Vi brinner för Chablis och Riesling. Så olika men båda med en specifik karaktär! Chablis för priset av Champagne? En Blanchot slår det mesta tycker många franska vinmakare.

We are passionate about Chablis and Riesling. So different but both with a specific character! Chablis for the price of Champagne? A Blanchot is superior to most things if you ask a French winemaker.

### **Rose viner – Rose wine**

Purato Rose – Sicilien – Italien

Flaska 390kr – Glas 130kr

Alain Jaume Bellissime Rose - Côtes du Rhône – Frankrike

Flaska 480kr – Glas 135kr

### **Röda viner – Red wine**

Rocca delle Macie - Chianti Classico D.O.C.G- Italien - 2021

Flaska 440kr – Glas 140kr

Grand Veneur - Côtes du Rhône - Frankrike - 2020

Flaska 395kr – Glas 130kr

Grand Garrigue Vacqueyras - Côtes du Rhône - Frankrike - 2018

Flaska 610kr – Glas 165kr

Domaine Grand Veneur - Châteauneuf-du-Pape - Côtes du Rhône - Frankrike - 2019

Flaska 895kr

Vi tar vårt röda Côtes du Rhône vin från Alain Jaumes vingård i Châteauneuf-du-Pape där fyra generationer  
Alain tillverkat röd vin sedan 1826.

We take our red Côtes du Rhône wine from Alain Jaume's vineyard in Châteauneuf-du-Pape where four generations of Alain produce red wine  
since 1826.

### **Starköl – Beer**

PERONI Nastro Azzurro

Italien - lager med maltig smak med inslag av honung och citrus

Italy - malty lager with hints of honey and citrus

Flaska 33 cl 89kr

BIRRA MORETTI L'AUTENTICA

Italien - lager med maltig smak med inslag av ljust bröd, citrus och örter

Italy - lager with malty flavor with hints of white bread, citrus and herbs

Flaska 33 cl 89kr

Ängöl prima lager – great lager

Lokal öl - Kalmar - lager med maltig smak med tydlig beska

Local beer - Kalmar - lager with a malty taste and clear bitterness

Flaska 33 cl 89kr

1664 BLANC veteöl – wheat beer

Frankrike - Fruktig smak med tydlig karaktär av citron och koriander

France - Fruity taste with clear character of lemon and coriander

Flaska 33 cl 89kr

Ängöl lata dagar IPA- lazy days IPA

Lokal öl - Kalmar - humlearomatisk smak med tydlig beska

Local beer - Kalmar - aromatic hop flavor with clear bitterness

Flaska 33 cl 109kr

## Aperitif, Avec och drinkar – Drinks etc from the bar

### Cognac, 4cl

Grönstedt VSOP - Frankrike  
145kr

Hine rare XO - Fine Champagne -  
Frankrike, 185kr

### Whisky, 4cl

Ardberg Ten years, single malt –  
Skottland 155kr

Mackmyra Brukswhisky, single malt –  
Sverige, 185kr

### Calvados, 4cl

Boulard VSOP - Normandie- Frankrike  
165kr

### Drinkar 165kr, 4 cl

GT

Rom och Cola

Fläder och Vodka

Latte com menthe Vodka

### Drinkar 190kr, 4 cl

Negroni

Dry Martini

Campari Orange

Aperol Spritz

Irish Coffee

Cuba Libre

Mojito

### Cocktail 170kr

French 75 – Jonas falska Champagne

### Long drink / Aperitif/ Bitter 145kr, 8cl

MARTINI Rosso/Bianco/Rosato

Serveras i glas med en isbit

### Gin, 4cl

Kyrö Gin - Finland

130kr

Kyrö Dark Gin - Finland

165kr

### Rom, 4cl

Rom Ron Barcelo Imperial -

Dominikanska Republiken, 130kr

Angostura Rom1919 – Trinidad, 155kr

### Grappa, 4cl

Tommasi Grappa Di Recioto -

Valpoicella - Italien, 4 cl, 155kr

### Likör 145kr

Limoncello LUXARDO - Italien, 6 cl

Serveras i glas med isbit

Mandellikör Disaronno - Italien, 4 cl

### Portvin, 12cl

Taylor's Fine White PORT - Portugal,

Glas 165kr

### Dessertvin, 6cl

Jour de fruit - Monbazillac - Frankrike,

Glas 95kr - Flaska 295kr

## Snacks

Jordnötter, peanuts, 35g, 45kr

Gårdschips Tryffel, chips, 40g, 45kr

Gårdschips parmesan, chips, 40g, 45kr

# Hotell Persnäs

Lunch serveras – Lunch served 11.30-14.00

## Olivers pizzor

4-6 personer 480kr, 2-3 personer 280kr

### Pizza con Patate e Rosmarin

Potatis pizza med Rosmarin, crèmefraiche  
Potato pizza with Rosemary, crèmefraiche

### Pizza con Mozzarella Gorgonzola. Pere e Rucola fresca

Mozzarella, Gorgonzola, Päron och Rucola pizza, crèmefraiche  
Mozzarella, Gorgonzola, Pear and Rucola pizza, crèmefraiche

### Pizza Prosciutto con Olive e Rucola e Sale

Parmaskinka, Oliver, Rucola och Havssalt, crèmefraiche  
Parma ham, olives, arugula and sea salt, crèmefraiche

## Husets sallad

Salade Niçoise Tonfisk, Nypotatis, Rädisor, Rödlök, Paprika, Svarta oliver, Haricots verts,  
Cocktailtomater, Ägg, Sardellfiléer, Romansallad Citron  
Salade Niçoise Tuna, New potatoes, Radishes, Red onions, Peppers, Black olives, Haricots verts, Cocktail tomatoes,  
Eggs, Anchovy fillets, Romaine salad Lemon  
240kr

## Frukost serveras 08.00-10.00 - Breakfast is served 08.00-10.00

Bor du inte på hotellet betalar du 180kr för vuxen och 120kr upptill 12 år  
If you are not staying at the hotel, you pay 180kr for adults and 120kr for up to 12 years

platsen där man möts  
personligt och noga urvalt

# HOTELL PERSNÄS

