

# FÖRDRINK

Glas Prosecco/Cava	95:-
Hendriks gin & tonic	105:-
Hendriks gin, gurka, svartpeppar & Tonic	
Aperol spritz	95:-
Aperol, apelsin, Prosecco, sodavatten	

# FÖRRÄTT

Råbiff	125:-
Serveras med en Dijoncrème, friterad kapris, äggula, rödlök och rödbetor	
<i>Vi rekommenderar Fors Motala Pils 65:-</i>	
Toast skagen	155:-
Handskalade räkor, majonnäs, dill, pepparrot och löjrom	
Serveras med smörstek och liten blandsallad	
<i>Vi rekommenderar Dreissigacker Riesling 95:-</i>	
Västerbottenpaj	115:-
Serveras crème fraiche, en klick löjrom och hackad rödlök	
<i>Vi rekommenderar Dreissigacker Riesling 95:-</i>	

# VARMRÄTT

Nostalgis husman	129:-
Stekt fläsk som serveras med Raggmunk och rårörda lingon	
Eller	
Kokt potatis med löksås	
<i>Vi rekommenderar Starobrno 70:-</i>	
Husets hemmagjorda högrevsburgare	185:-
210 grams hemgjord högrevsburgare med krispigsallad, karamelliserad lök, tomat, Äpple och senapsdressing och rökt sidfläsk	
Serveras med pommes frites.	
<b>Går även att få en vegetarisk variant med Haloumi.</b>	
<b>(Få en dubbelburgare för 210:- )</b>	
<i>Vi rekommenderar Norrlands Guld på fat 70:-</i>	
Skaldjurspasta	215:-
Färsk pasta serveras i en krämig skaldjursfond smaksatt med saffran och Pernod tillsammans med räkor, kräftstjärtar, Greenshell musslor och parmesan	
<i>Vi rekommenderar Dreissigacker Riesling 95:-</i>	
Torskrygg	210:-
Serveras med potatisfondant, brynt vispat smör, räkor och pepparrot	
<i>Vi rekommenderar Elegance Chardonnay 75:-</i>	
Steak ´n fries	210:-
200gr oxfilé med tomatsallad, rödvinssås, bearnaisesås och pommes frites	
<i>Vi rekommenderar Altos ibéricos Rioja</i>	
Nostalgis veganska	185:-
Rostad blomkål serveras med pumpakärnor, en härlig tomatsallad, guacamole samt rostad potatis	
<i>Vi rekommenderar Dreissigacker Riesling 95:-</i>	

# VINLISTA

VITT	GLAS/FLASKA
Elegance Chardonnay	75:-/280:-
Matys Sauvignon Blanc	85:-/320:-
Dreissigacker Riesling	95:-/360:-
Gérard Tremblay, Chablis	115:-/410:-
ROSE	
Viña Esmeralda Garnacha	85:-/320:-
Dreissigacker Pinot Noir	95:-/360:-
RÖTT	
Elegance Syrah	75:-/280:-
Windy Peak Pinot Noir	85:-/310:-
Colpasso Primitivo	95:-/360:-
Altos Ibéricos Rioja	105:-/410:-
Bennati Ripasso Valpolicella	510:-
Satori Amarone Valpolicella	610:-
DESSERT	
Tryffel från köket	25:-/st
Mudcake	70:-
Serveras med färska bär, oreosmulor och vispad whiskygrädde	
Crème brûlée	65:-
Serveras med färska bär	

**Kära gäst! Har ni några allergier vänligen fråga oss i personalen!**

**Kära gäst! Har ni några allergier vänligen fråga oss i personalen!**

**Kära gäst! Har ni några allergier vänligen fråga oss i personalen!**



# ÖL

Norrlands Guld fat 50/30cl	65/45:-
Starobrno fat 50/30cl	70/50:-
Full ship of IPA fat 50cl/30cl	80/60:-
Mariestad Export 50cl	75:-
Mariestad old Ox	80:-
Daura Damm 33cl	60:-
Fors Motala Pilsner 33cl	65:-
Hale To Nothing pale ale 33cl	70:-
Höganäs APA 33cl	70:-
Höganäs Four Stroke IPA 33cl	70:-
Fors Hampa IPA 33cl	75:-
Paulaner Weissbier 50cl	75:-

## CIDER:

Briska Päron 33cl	65:-
Briska Rosé (hallon/Vinbär) 33cl	65:-
Strongbow, Torr cider Äppel 33cl	70:-

## ALKOHOLFRI

Läsk Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	30:-
San pelegriano citron eller blodapelsin	30:-
Lättöl	25:-
Loka Naturell, Citron	25:-
Alkoholfri Öl (Lager/IPA)	55/65:-
Alkoholfri Cider (Päron eller hallon/vinbär)	55:-
Alkoholfritt vin/Bubbel	60:-
Festis/Juice/Mjök	15:-

# RESTAURANG NOSTALGI

Alla våra rätter går att få på  
avhämtning  
Ring 0141-564 00

Vi utför även catering,  
minnesstunder, konferenser mm.  
Ring oss eller kolla på vår hemsida  
[www.restaurangnostalgi.se](http://www.restaurangnostalgi.se)  
för mer info.

# Välkomna till

# RESTAURANG NOSTALGI

