

## STARTER

**VITLÖKSBRÖD** 95:-

Vedugnsbakat bröd  
Toppas med parmesan

**CARPACCIO** 149:-

Tunnskivad oxfilé, ruccola,  
hyvlad parmesan, pinjenötter &  
sotad citron

**LÖJROMS CHIPS** 169:-

Serveras med syrad creme fraiche

**OST & CHARK TALLRIK** 249:-

Kockens urval av ost & chark

**SCAMPI POMODORO** 109:-

scampi i hettomatsås

**POMMES FRITES** 99:-

Aioli, rödlök & parmesan

**KLASSISK TOAST  
SKAGENRÖRA** 129:-

## DESSERTS

**TIRAMISU** 95:-

**DUMLE PANNACOTTA** 89:-

**ELMAS DONUT** 119:-

**VECKANS SORBET** 79:-

# MENU

**ELMA**  
restaurant

## MAIN COURSE

**PASTA SCAMPI** 199:-

Vitt vin, tomat, chili, persilja  
& vitlök

**PASTA RIGATONI** 195:-

Ryggbiff, krämig kryddsås,  
portabello, tomat & paprika

**PASTA BOLOGNESE** 189:-

Serveras med parmesan

**CARBONARA** 189:-

Krämig parmesansås, panchetta &  
äggula  
Toppas med parmesan

**FISH N CHIPS** 209:-

Picklad fänkål, morot &  
remouladsås

**HÖGREVS HAMBURGARE** 239:-

Serveras med cheddarost, sallad  
lök, tomat, majonnäs

**RYGGBIFF** 299:-

Tomatsallad, bearneaisesås,  
vitlök & parmesan slungade  
pommes frites med kockens smör

## PIZZA

**SCAMPI** 175:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, scampi, vitlök, chili,  
spenat & fetaost

**GRÖNKÅL** 169:-

Grädde, fior di latte, rostad  
grönkål, chèvre, pumpafrön &  
honung

**MARGHERITA** 140:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, parmesan & färsk basilika

**DI MANZO** 180:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, långbakad högre, v, &  
portabello & lök

**PULLED PORK** 180:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, pulled pork, ruccola,  
aioli & picklad rödlök

**BARBABIETOLA** 169:-

Rödbetor, fior di latte, crème  
fraiche, chèvre, spenat,  
pinjenötter & honungsbalsamico

**MORTADELLA PESTO** 169:-

Pestokräm, fior di latte,  
burrata & basilika

**SALAME VENTRICINA** 165:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte & oliver

**FUNGHI** 159:-

Fior di latte, svamppuré,  
portabello, örtsallad &  
äppelcidervinäger

**QUATTRO FORMAGGI** 175:-

Grädde, fior di latte, ädelost,  
burrata & färsk basilika

**MARINARA** 135:-

San Marzano-tomatsås, torkad  
oregano, färsk vitlök & basilika

**PARMA** 175:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, prosciutto di parma,  
soltorkade tomater, ruccola &  
parmesan

**CAPRICCIOSA** 169:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, kokt rimmad skinka,  
kronärtskocka, portabello,  
oliver & färsk basilika

**KEBAB** 169:-

San Marzano-tomatsås, fior di  
latte, kebab, lök & aioli



## DRINKS

**KOCKENS FAVORIT** 149:-

Xantee, citronjuice, sprite

**AMARETTO SOUR** 159:-

Amaretto, äggvita, citronjuice, sockerlag

**ELMAS FRENCH** 139:-

Gin, citronjuice, sockerlag, jordgubbspuré, prosecco

**ESPRESSO MARTINI** 149:-

Espresso, kaffelikör, vodka, sockerlag



## BEERS

### DRAFT

Bryggmästarens 40 cl 72:-

Peroni 40 cl 89:-

Månadens 40 cl 99:-

### BOTTLE

**Bryggmästarens guld 50 cl** 79:-  
Torr, tydlig humlekaraktär & inslag av citrus

**Bryggmästarens mörk 50 cl** 82:-  
Toner av knäck, smörkola & brunbränt knäcke med mjuk fyllighet & torr eftersmak

**Peroni Nastro Azzuri 33cl** 77:-  
Lätt, brödig med citrus & balanserad beska

**CIDER REKORDERLIG PÄRON** 74:-

**LÄSK/JUICE** 42:-

**S.PELLEGRINO** 65:-

**KAFFE/TE/ESPRESSO** 34:-/42:-

**LATTE/CAPUCCINO** 49:-/47:-

## RED WINES

**NATIVA TERRA** 105:-/420:-

Syrah Carignan  
Garnacha/Valle de Maule,  
Chile

Fruktig, något kryddigt smak med inslag av fat, björnbär, svartpeppar, mörka körsbär, lagerblad, skogshallon & lakrits

**BOTANICUM IBERICUM (ORGANIC)** 115:-/449:-

Tempranillo/Merlot, Spanien

Fruktdrivet vin med doft & smak av svarta vinbär, plommon, kryddor.

Medeltanniner & kryddig eftersmak

**CORTE GRANDE RIPASSO** 599:-

Corvina/Molinara/Rondinella/  
Megrara, Italien

Mjukt och fylligt vin med inslag av krydda och fatkaraktär. Toner av mogna bär, lagerblad, vanlig & fat.

**LANGHE NEBBIOLO** 699:-

Piemonte Langhe, Italien  
Intensiv granatröd färg med en komplex bukett av röda fuktaromer & kryddiga toner. Fyllig & sammetslen smak med ihållande finish

## ROSÉ

**BOTANICUM IBERICUM (ORGANIC)** 105:-/420:-

Tempranillo, Spanien

Faromatiskt vin med doft av persika, jordgubbar & röda bär



## WHITE WINES

**SELECTED RESERVE CASAS** 105:-/420:-

**PATRONALES**  
Chardonnay, Chile

Frisk & balanserad med ihållande finsih, med inslag av intensiva aromer av tropiska frukter och persika

**BOTANICUM IBERICUM (ORGANIC)** 115:-/449:-

Macabeo/Chardonnay, Spanien

Fruktdriven vin med blandning av gula äpplen, mandel samt gul stenfrukt i doft & smak med balanserad grapefukt i eftersmak

**MASO DI MEZZO PINOT GRIGIO** 129:-/520:-

Pinto Grigio, Italien  
Torrt, friskt & fruktigt vin med ungdomlig smak av persika, päron, äppelblommor, örter & citrus

**DOPFF RIESLING CUVEÉ EUROPE** 139:-/595:-

Riesling/Pinot Gris,  
Frankrike  
Friskt & fruktigt med tydliga toner av gul frukt i forma av citrus & päron samt en touch av örtekryddor

**CHEMILLY CHABLIS** 225:-/895:-

Château de Chemilly  
Chardonnay/Bourgogne,  
Frankrike

Mineralrikt med viss rökighet, hög syra & doft samt smak av vita blommor, citrus & vit nektarin