

MENY FORMIDABLE FRÅN 17,00 TISDAG 11/8

SNACKS

CRAWFISH POPPERS 75:-

Kräftkroketter, mangochili mayo

PIMIENTES DE PADRONES 75:-

Halstrade i het panna med olivolja, grovt salt

IBERICO BELOTTA 95:-

Lagrad i 48 mån. Olivolja, flingsalt

CALAMARES ala SUE 75:-

Tomat&chiliinkokta bläckfiskringar, citronaioli

BLACK BACON 75:-

Grillad stout&ginger marinerad baconsida, majschutney

FÖRRÄTTER

VIKENTOMATER 115:-

Lättbakade vikentomater, sotad lök, libbstickscreme, buffelmozzarella, purjolöks crisp

KANTARELLER 140:-

Cremekokta kantareller, dillbrioche, picklad silverlök, vaxbönor, gruyéréost

LÖJROM 170:-

Färskpotatisterrin, vinägerkokt lök, gräddfilsskum, krontillschips

PALLES OXTARTAR halv 140:- hel 245:- inkl fries

Grain fed innanlår, friterad rödbeta, schalottenlök, kapris, krispig lök, dijon, persilja, sotad lökmajonnäs

JUNK FOOD

TEXAS xxx HOT CHILI 195:-

Vår SM vinnare i chili cook off! Tortilla, romansallad, rödlök, tomat, cheddar, gräddfil, tortilla, bacon

SUE ELLENS CHEESE BURGER 195:-

Mediumgrillad högrevsburgare, med klassiska tillbehör

**CLIFF BARNES**

VARMRÄTTER

SPETSKÅL 205:-

Grillad spetskål, rårika, kryddrostade nötter, krasse, picklade vinbär, fetaost, primörcrudité

RÖDING 265:-

Grillad rödingsfilé, blomkålscreme, knaprig ostronskivling, syrad gurka, brynt soyasmör

PIGGVAR 305:-

Smörtekt piggvar på bit, rostade jordärtskockor, picklade kantareller, gulbetor, kräftor, sandefjordsås

KALVBRINGA 255:-

Långakad kalvbringa, lättpicklade morötter, sötsyrlig dillveloutésås, färsk potatis

ENTRECOTE 315:-

Medium Rare grillad Grain fed Uruguay ribeye. fransk potatisgratine, sauce bearnaise, tomatsallad

WIENERSCHNITZEL 252:-

Wienerschnitzel av kalv, sockerärter, citron, rödvinsås, ditt val av potatis

SCHWEITZERSCHNITZEL 268:-

Schweitzerschnitzel av kalv, blackyskinka, emmentalerost, sockerärter, citron, rödvinsås, ditt val av potatis

GARNITYR 45:-

En Svensk företeelse, en näve kapris och guldanjovis

SUE ELLENS LATE SUMMER DRINKS

MARGARITA ON THE ROCKS 145:-

Krögarns favorit! Tequila, cointreau, krögarns hemliga limemix,

SMULTRONMOJITO 155:-

Sailor jerry rom, smultronpuré, citron, socker, mynta, soda

APEROL SPRITZ 120:-

Aperol, prosecco, apelsin, soda, is

HENDRICKS GT 145:-

Hendricks gin, gurka, svart peppar, fentimans tonic, is

FROZENSTRAWBERRYDAIQUIRES 160:-

Matusalem rom, cointreau, jordgubbspuré, lime, socker, is

NEW ORLEANS BLOODY MARY äntligen! 145:-

Reyka lavastensfiltrerad vodka, spicy beef stock, tomatjuice, sherry, citron, spicy beans

OLD FASHIONED 150:-

wild turkey 101, angostura bitter, apelsin, sockerbit, soda, is

SAZERAC French quarter classic 150:-

Wild turkey rye, peychaud bitter, citron, socker, absinth, soda, is

LYNCHBURG LEMONADE 150:-

Wild turkey 81, cointreau, citron, äggvita, sprite, is

REYKA SOUR en snabbflört med sommaren 145:-

Reyka lavastensfiltrerad vodka, citron, violsocker, äggvita, serveras skakad i svängare

ÖLPROVNING 100:-

4 olika fatöl, cirka 60cl, Kolla in tavlan!

SUE ELLENS LATE SUMMER NIGHT MARE 0%

(alkoholfria drinkar)

SMULTRONSPLASH 80:-

Passionsnektar, smultronpuré, citron, socker, soda, krossad is

DRIVERS MOJITO 75:-

Mynta, lime, socker, äppeljuice, ginger beer, krossad is

FRUITY SOUR 80:-

Apelsin, passion & tranbärsjuice, citron, socker, äggvita, sprite

DESSERT

TARTLETTE SUE ELLEN 90:-

Blåbärskompott, chokladcreme, citron&violmaräng, fermenterad blåbärssorbet

FÄRSKOSTPANNACOTTA 90:-

Ängsyragranité, halloncurd, kolacrumble, färsk hallon

CREME BRULÉE 50:-**BAILEYS & HALLONTRYFFEL 35:-****OSTBRICKA 125:- (eller 60:-/st)**

Fikonmarmelad, syltade oliver, kvittenmarmelad,

Manchego Marontona DO av får, opastöriserad

La peral blåmögel av ko pastöriserad.

Bauma de madurat av get, askrullad, pastöriserad.

VILL DU VARA UTE I GOD TID?**BOKA ERT JULBORD PÅ SUE ELLEN!**

Stor och rymlig restaurang!

God Jul, eller vad man nu säger 😊

ALLERGISK?

Fråga oss i personalen, så hjälper vi er!