

Välkomna!

HJULET

MENU



Hur var ditt besök?



046 15 83 57



Följ oss restauranghjulet



www.hjuletmatochvin.se



Ö.Mårtensgatan 6, 222 61 Lund



ERBJUDANDE

30% RABATT

Vill du veta en hemlighet? Vi erbjuder 30% rabatt på hela din matnota. Måndagar till torsdagar från 15:00 - 17:00. Rabatten kan inte kombineras med andra erbjudande. Passa på att utnyttja erbjudandet innan vi ångrar oss. Shh!

2 RÄTTERS 289 kr (lägg till kött från grillen +60kr)

Vi tänker att 3 rätters middag blir lite för mycket för en vanlig vardag så därför erbjuder vi *trumvirvel* 2-rätters. Vet du vad det bästa är? Du väljer själv huvudrätt (60+ extra från grillen) samt om du vill ha förrätt eller dessert. Gäller alla dagar (om vi inte ångrar oss). Pris 289 kr.

SÖNDAGSMIDDAG 339 kr (lägg till kött från grillen +60kr)

Spendera den heliga söndagen med familjen och bjud på Hjulet's magiska söndagsmiddag. Njut av gott sällskap samt en väldigt uppskattad 3 rätters där du själv väljer förrätt, huvudrätt (60+ extra från grillen) och efterrätt. Pris 339 kr.

Smaklig Spis!



DRYCKESPAKET

Vi rekommenderar!

DRYCKESPAKET 1

Cava + Öl + Kaffe

1 glas Cava, 1 öl, 1 kopp kaffe

139 kr



DRYCKESPAKET 2

Cava + Rött vin + Kaffe

1 glas Cava, 1 glas husets röda vin, 1 kopp kaffe

139 kr

DRYCKESPAKET 3

Cava + Vitt vin + Kaffe

1 glas Cava, 1 glas husets vita vin, 1 kopp kaffe

139 kr

HJULET

FÖRRÄTT



VITLÖKSBRÖD 75 kr

Krispig surdegsbröd med smak av vitlök & färska örter.

SKAGEN 109 kr

Svensk klassiker med handskalade räkor på rostad toast med majonnäs, stenbitsrom, dill och rödlök.

Passar perfekt till ett glas Jean Geiler Riesling 12% Frankrike.

CHEVRE 99 kr

Gratinerad getost toppad med honung & valnötter.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Lias Blanco, 13,5% Chardonnay/Garnacha Blanca Spanien.

DIRTY FRIES 79 kr

Pommes, dijonmajonnäs, pico de gallo samt toppad med 24 månaders lagrad parmesanost.

CAPRESE SALAD 99 kr

Mozzarellasallad med tomat, färsk basilika, rödlök, olivolja & balsamico.

SNIGLAR PROVENCALE 109 kr

På klassiskt vis gratinerade i ört & vitlökssmör, serverad med smakrikt vitlöksbröd.

Passar perfekt till ett glas Chateau de Fleys Chablis 13% Chardonnay Frankrike.

CARPACCIO 119 kr

Gjort av eko oxfile med tryffelkräm, rostad bovete & 24 månaders lagrad parmesanost, toppad med olivolja och sparris.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Garnacha Nativa 14.5% Garnacha Spanien eller De Stefani Naturelemente NATURVIN 13.5% Merlot/Raboso, Italien.

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!

HJULET

FRÅN GRILLEN



RYGGBIFF MED KAPPA

250 g / 289 kr

Serveras med rödvinssås, café de paris kryddsmör, pommes frites, pico de gallo samt bakade körsbärstomater på kvist.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Swedish Collection 14,5% Cab/Merlot/Raboso, Italien.

ENTRECÔTE

300 g / 299 kr

Serveras med rödvinssås, café de paris kryddsmör, pommes frites, pico de gallo samt bakade körsbärstomater på kvist.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Solér 12,5% Cab/Carmanere/M/R, Italien.

OXFILÉ

250 g / 309 kr

Serveras med rödvinssås, café de paris kryddsmör, pommes frites, pico de gallo samt bakade körsbärstomater på kvist.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Lias Tinto 14,5% Garnacha/Syrah, Spanien.

À GRILL MIX FÖR 2 pers

800 g / 359 kr /person

Perfekt kombination för 2 pers
(Oxfile, Ryggbiff & Entrecôte)

Njut lite av varje. Tre möra köttbitar tillsammans kan bara sammanfattas med ett ord, SUCCÈ!
Serveras med lökringar, rödvinssås, café de paris kryddsmör, pommes frites, pico de gallo samt bakade körsbärstomater på kvist.

*kan ej kombineras med erbjudande.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Lias Tinto 14,5% Garnacha/Syrah, Spanien.

Visste du att ...

Allt vårt kött är närproducerat, och noggrant utvalt. Genom att äta närproducerat kött gör du miljön en tjänst, stöttar lokala bönder och den svenska matförsörjningen. Tack för din insats.

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!

HJULET

À LA CARTE MENU



KLASSISK SALLAD 215 kr

Välj mellan kyckling & krispig bacon eller halloumi. Serveras med romansallad, kål, picklad rödlök, tomat, slungad i örtdressing, 24 månader lagrad parmesan & krutonger.

CHILIBURGARE 219 kr

Högreburgare. Serveras med djävulsås, bacon, tryffelmayo, krämig cheddarost, krispig schalottenlök, sötpotatis pommes.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Swedish Collection 14,5% Cab/Merlot/Raboso, Italien.

CHEESEBURGARE 209 kr

BBQ glaserad burgare på högre. Serveras med dijon mayo, picklad rödlök, bacon, krispig schalottenlök & krydd pommes.

HALLOUMIBURGARE 199 kr

Serveras med örtaioli, syltad rödlökskompott med smak av het mango chutney & krydd pommes.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Lias Blanco 13,5% Chardonnay/Garnacha Blanca, Spanien.



GRILLADE VEGANBIFFAR 215 kr

Serveras med Pico de galo, örtsallad, krispig grönkål, körsbärstomater på kvist, pommes frites & vegansk djävulsås.



TORSKFILE 219 kr

Ekologisk torskfile. Serveras med en krämig potatispuré, råörda eko lingon, brynt smör, dill & krispig grönkål.

Passar perfekt till ett glas Jean Geiler Riesling 12% Frankrike.

HJULETS KÖTTBULLAR 229 kr

Smakrika kalvköttbullar. Serveras med gräddsås, pressgurka, råörda lingon & potatispuré.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Solér 12,5% Cab/Carmanere/M/R 75cl, Italien.

WIENERSCHNITZEL 219 kr

Wienerschnitzel utav fläsk. Serveras med rödvinssås, kryddsmör, kapris, ansjovis samt pommes frites.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Lias Tinto 14,5% Garnacha/Syrah, Spanien.

FLÄSKFILE 219 kr

Pepparbakad fläskfile med knaprig toppen av grönkål & hasselnöt. Serveras med rotselleripuré och rödvinssås.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Solér 12,5% Carmenere, Italien.

LAMMLÄGG 219 kr

Rödvinbräserad lammlägg. Serveras med krämig potatispuré, rödvinssås & färska örter.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Finca Bancales 14,5% Garnacha, Spanien.

FILE MIGNON BLACK & WHITE 269 kr

Serveras med en skiva vardera av oxfile och fläskfile, rödvinssås, bearnaisesås & pommes frites.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Solér 12,5% Cab/Carmanere/M/R, Italien eller Bodegas Care Lias Tinto 14,5% Garnacha/Syrah, Spanien.

PLANKSTEK 269 kr

Välj Mellan Rygg-, Kyckling- Eller Fläskfile. Serveras med duchessepotatis, sparris, bakad tomat, friterade lökringar, bearnaisesås & mixsallad.

BARNMENY

KÖTTBULLAR 89 kr

Kalvköttbullar. Serveras med gräddsås, lingon & potatispuré.

HAMBURGARE 89 kr

Högreburgare, Serveras med sallad, tomat, ost, ketchup & pommes frites.

TILLBEHÖR

SALLAD

Mixsallad 25 kr
Pico de gallo 25 kr
Lökringar 25 kr

POTATIS

Pommes Frites 25 kr
Sötpotatis pommes 35 kr
Potatispuré 35 kr

SÅS

Bearnaisesås 15 kr
Tryffelmajonnäs 15 kr
Rödvinssås 15 kr
Djävulsås 15 kr
Örtaioli 15 kr
Café de paris kryddsmör 15 kr

Allergisk? Fråga oss så hjälper vi dig att anpassa din meny!

HJULET



DESSERT

GLACE AU FOUR 110 kr

Mördegstartelette, vaniljglass, lemoncurd & maräng.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care

Moscatel Alejandria 14% Muscat, Spanien

CREMÉ BRULEE 105 kr

Serveras med kryddstekt äpple.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care

Moscatel Alejandria 14% Muscat, Spanien

CHOKLAD FONDANT 99 kr

En klassisk drömdessert som är mjukt rinnig inuti.

Toppad med stekt vit choklad & fyllig chokladmousse.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Prosecco

Rosé 11% Glera, Pinot Noir, Italien

VANILJGLASS 90 kr

Härligt drömmig len vaniljglass, gjort på kockens vis.

Serveras med ekologisk hjortronsylt & stekt vit choklad.

Passar perfekt till ett glas De Stefani Prosecco

Rosé 11% Glera, Pinot Noir, Italien

CAMEMBERT 105 kr

Serveras på klassiskt vis med hjortronsylt och krispig persilja.

Passar perfekt till ett glas Bodegas Care Moscatel

Alejandria 14% Muscat, Spanien

Glöm inte! 

Dessertvin & Avec efter maten.

AVEC EFTER MATEN?

COGNAC / CALVADOS

Boulard 25,- / cl

Grönstedts VS 25,- / cl

ROM

Plantation Stiggins Fancy Pineapple 30,- / cl

Ron Barceló Imperia 35,- / cl

GRAPPA

Sarpa Oro Di Poli 25,- / cl

WHISKY

Famous grouse 23,- / cl

Highland 23,- / cl

Maker's Mark 23,- / cl

BRÄNNVIN

Hallands fläder 23,- / cl

Skåne akvavit 23,- / cl

O.p Andersson 23,- / cl

HJULET

FAVORITDRINKAR



ESPRESSO MARTINI 130 kr

Vodka , espresso, kahlua

APEROL SPRITZ 130 kr

Aperol, mousserande & soda

AIRMAIL 130 kr

Rom , sockerlag, limejuice & mousserande vin

WHISKY SOUR 130 kr

Bourbon, citronsaft, sockerlag & angostura bitter

GALLIANO SOUR 130 kr

Galliano , citronsaft, socker & äggvita

GIN & TONIC 130 kr

Gin , tonic vatten & citron

APPELTINI 130 kr

Sourz apple, vodka & citronjuice

NEGRONI 130 kr

Gin, campari & söt vermouth

AMARETTO SOUR 130 kr

Amarettolikör, citronsaft & sockerlag

MARGARITA 130 kr

Tequila, Contreau, Lime

Mocktails - Alkoholfria drinkar

MANGO MULE 89 kr

Mango pure, sockerlag, limejuice & sodavatten

TONIC SIN GIN 89 kr

Tonic, enbär & citron

COCONUT DREAM 89 kr

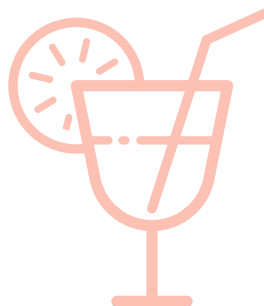
Ananasjuice, limejuice & kokosmjölk

GUBBELINI 89 kr

Jordgubbspuré, florsocker toppat med sodavatten

SOURMIX 89 kr

Färskpressad citron , sockerlag äggvita



HJULET

VINLISTA

RÖTT VIN

	GLAS	FLASKA
HUSETS RÖDA Fråga personalen.	78	269:-
BODEGAS CARE LIAS TINTO Spanien / Aragón / Cariñena Druvor: 75% Garnacha/25% Syrah Fylligt med smak av ek och mörka bär	95	299:-
BODEGAS CARE TINTO NATIVA Spanien / Aragón / Cariñena Druva: Garnacha Kraftfullt med smak av kaffebönor, kakao och svarta frukter	105	340:-
DE STEFANI NATURELEMENTE NATURVIN Italien / Venetien Druvor: 54% Merlot/46% Raboso Medelfylligt naturvin med smak av hallon, körsbär samt mörka bär	115	400:-
DE STEFANI SWEDISH COLLECTION Italien / Fossalta di Piave Druvor: Cabernet Sauvignon/Merlot/Raboso Kraftfullt med smak av björnbär, körsbär, mörk choklad samt sylt och tobak	125	455:-
BODEGAS CARE FINCA BANCALES (endast flaska) Spanien / Aragón / Cariñena Druva: Garnacha Torr, kraftfull med smak av balsamico, björnbär, ek och örter		659:-
DE STEFANI SOLÉR (endast flaska) Italien / Venetien Druvor: 20% Cabernet Sauvignon/20% Carmanere/20% Merlot/20% Raboso. Mjukt, kraftfullt vin med lakritsnotering och en känsla av sötma i eftersmaken		699:-

ROSÉ & ORANGE

	GLAS	FLASKA
BODEGAS CARE SOLIDARITY ROSÉ (ROSÉ) Spanien / Aragón / Cariñena Druvor: 50% Cabernet Sauvignon/50% Tempranillo Torr, fylligt med smak av hallon	95	299:-
DE STEFANI NATURELEMENTE NATURVIN (ORANGE) Italien / Venetien Druva: Pinot Grigio Halvtorr, fräscht och fylligt med toner av päron och citrus	115	400:-

VITT VIN

	GLAS	FLASKA
HUSETS VITA Fråga personalen.	79	269:-
BODEGAS CARE LIAS BLANCO Spanien / Aragón / Cariñena Druvor: 40% Chardonnay/60% Garnacha Blanca Torr, medelfylligt med smak av äpple och ananas	95	299:-
JEAN GEILER Frankrike / Alsace Druva: Riesling Ett torrt vitt vin med bra syra. Inslag av citron och lime	105	340:-
DE STEFANI PINOT GRIGIO Italien / Venetien Druva: Pinot Grigio Medelfylligt med inslag av päron, melon, mandlar, hasselnöt och persikor	115	400:-
DE STEFANI VENIS (endast flaska) Italien / Venetien Druvor: Chardonnay/Sauvignon Blanc Torr och medelfylligt med smak av citrusfrukter, äpple och persika		469:-
CHATEAU DE FLEYS CHABLIS (endast flaska) Frankrike / Bourgogne Druva: Chardonnay Torr, fylligt med inslag av ananas, äpple, persika och citrus		519:-

MOUSSERANDE & SÖTT

	GLAS	FLASKA
DE STEFANI PROSECCO EXTRA DRY Italien / Venetien Druva: Glera Ungdomlig smak med inslag av päron, honung och citrusskal	95	350:-
DE STEFANI PROSECCO ROSÉ Italien / Venetien Druva: Glera, Pinot Noir Halvtorr med smak av körsbär, jordgubbar och vinbär	95	350:-
BODEGAS CARE MOSCATEL ALEJANDRIA (SÖTT) Spanien / Aragón / Cariñena Druva: Muscat Halvsött och fylligt med smak av litchi och tropiska frukter	96 / 6 cl	

DRYCKER

ÖL

FATÖL	69:-
Kinze 40 cl	
JOPEN NORTH SEA IPA 6.5% 33CL	79:-
SKÅNSK KLASSIKER 50 CL	79:-
WELTENBURGER BAROCK DUNKEL 4.7% 50CL	89:-
WELTENBURGER PILS 4.9% 50CL	80:-
WELTENBURGER HEFE 50 CL	89:-
WELTENBURGER KELLERBIER 5% 50CL	79:-
PÄRONCIDER 4,5% 33 CL	69:-

ALKOHOLFRI

JOPEN NON IPA ALKOHOLFRI 33CL	59:-
ALKOHOLFRI LAGER ÖL 33CL	49:-
ALKOHOLFRI CIDER	49:-

LÄSK

COCA COLA/ZERO	32:-
FANTA, SPRITE	
LOKA NATURELL/CITRON	
KIVIK LEMONAD CITRON	
APELSINJUICE	

KAFFEDRINKAR

KAFFEDRINK 4 CL/6 CL 110:-/130:-

IRISH COFFEE

Irländsk whisky, kaffe, farinsocker, grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

KAFFE AMARETTO

Amaretto, kaffe, grädde

SPRIT

23 kr/cl

GRAPPA	GIN
VODKA	SNAPS
ROM	LIKÖR
WHISKEY	

KAFFE

BRYGGKAFFE	25:-
ESPRESSO	30:-
ESPRESSO DOPPIO	35:-
CAPPUCINO	35:-
CAFFE LATTE	35:-
TE	35:-

The image features a dense arrangement of hand-drawn illustrations in a sketchy, cross-hatched style. The items include various mushrooms, whole and sliced tomatoes, a loaf of bread, a wedge of Swiss cheese, sprigs of herbs, and several kitchen tools like knives, spoons, and a jar of utensils. The central text is rendered in a bold, white, sans-serif font. The entire composition is set against a solid black background.

TACK FÖR
BESÖKET!