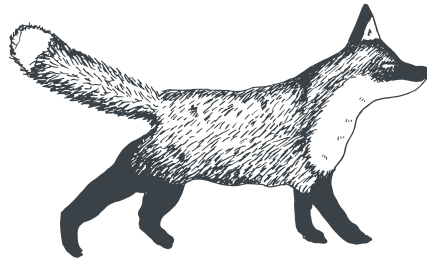




Välkommen till



# RÄVEN OCH RÖNNBÄREN

• BISTRO & TAPAS •

En tapasrestaurang **mitt i hjärtat** av Dalsjöfors

Restaurangen fick sitt namn efter det konstverk, "Räven och Rönnbären" som står på torget i Dalsjöfors, Henning Wenanders Torg.

Det kom till av konstnären Graham Stacy som 2010 tillverkade skulpturen av en räv i stål.

Han beskriver det så här: *Inspirationen till namnet hämtade jag från en textil av Kerstin Boulogner "Surt sa räven" som tillverkas för textilföretaget Almedahls i Dalsjöfors.*

**DET VAR EN GÅNG EN RÄV SOM VAR UTE OCH GICK I HÖSTSOLEN.** Rätt som det var fick han syn på ett träd där de klarröda bären satt kvar och lyste lockande i solskenet. – Åhå, tänkte räven, så där röda bär måste vara goda! Dem vill jag smaka! Han försökte med att ställa sig på bakbenen mot trädets, men nådde inte upp. Han letade på marken nedanför trädets, men inga bär hade fallit ner, eller så hade någon annan hunnit före och tagit för sig redan. Han hoppade och skuttade för att nå upp, men bären satt där så retfullt utom räckhåll. Till slut satt han där och flämtade och tittade på de lockande bären där långt uppe. – Nej, sa han för sig själv, så där röda bär är säkert sura! Dem vill jag inte smaka på, och så gick han därifrån, och intalade sig för all framtid att rönnbär är så sura att rävar inte vill smaka. *Sagan om räven och rönnbären är en av Aisopos fabler från 1484.*





# DRYCKESMENY

## MOUSSERANDE

<b>Provetto</b> .....	89:-/459:-
<b>Husets Cava</b> .....	99:-/499:-
<b>Champagne</b> Louis Massing .....	899:-
<b>Bolla Prosecco</b> DOC Brut Rosé.....	99:-/499:-

## DRINKAR

<b>Whiskey Sour</b> .....	135:-
Bourbon whiskey, citronjuice, sockerlag och äggvita	
<b>Amaretto Sour</b> .....	135:-
Amaretto, citronjuice, sockerlag och äggvita	
<b>Mojito</b> .....	135:-
Havana Club, sockerlag, limejuice, mynta och soda	
<b>Caipirinha</b> .....	135:-
Cachaça rom, färsk lime och råsocker	
<b>Brazilian Fox</b> .....	135:-
Cachaça, passionsfrukt, citron, soda	
<b>Lime &amp; Lemon</b> .....	135:-
Muddlad citron & lime, vodka och sockerlag	
<b>Dark &amp; Sour</b> .....	135:-
El Dorado rom, limejuice och ginger beer	
<b>Daiquiri</b> (jordgubb, passion, hallon och mango ) .....	135:-
Bacardi Blanca, pure, citronjuice och sockerlag	
<b>Sangria</b>	
Rävens egna version av det klassiska vinbålet. Sangria passar perfekt till våra tapasrätter.	
Glas: .....	135:-
Kanna: .....	399:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DRYCKESMENY

## VITT VIN

**Rävens Monferrato Bianco -21 DOC** Italien ..... 109:-/399:-

Friskt och fruktigt med blommig och något söt doft, syrligt och passar utmärkt till fisk, skaldjur och lättare kycklingrätter.

**LIVON Collio Pinot Grigio, Friuli** Italien ..... 119:-/449:-

Friskt doft av vanilj- och limeblommor och päron. Fyllig smak av tropiska frukter, citrus, aprikos och päron. Passar perfekt ihop med soppor, risotto, vitt kött, kyckling, skaldjur och fisk.

**Dr Koehler Riesling Rheinhessen,** Tyskland ..... 139:-/449:-

Klassisk Riesling med balanserad mineralitet med doft och smak av färska äpplen. Passar bra ihop med soppor, ostar, fisk och skaldjur.

**OTAZU Chardonnay** Spanien ..... 139:-/499:-

Torrt med dofter av gula och röda äpplen och päron. Lätt mineralig smak med äpplen, päron och vaniljtoner med lång och smörig avslutning. Dricks gärna till kokt och grillad fisk, hummer, skaldjur, pasta, asiatiskt och ostar.

**Baudouin Millet Chablis -16** Frankrike ..... 169:-/599:-

Ett torrt vin med tydliga toner av persika, apelsinblom och citron. Passar både till fisk och skaldjur.

## ROSÉVIN

**Rävens Piemonte Rosato Rose -21 DOC** Italien ..... 109:-/399:-

Friskt med bra intensitet, tydlig doft av röda bär, mineraltoner. Passar utmärkt till pasta, sallader, fisk och skaldjur.



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DRYCKESMENY

## RÖTT VIN

**Rävens Barbera d'Asti -20 DOCG** Italien..... 109:-/399:-  
Lakrits, mörka bär, kanel. Mycket fruktig och passar bra till kyckling, ljust kött och småvilt.

**Generación 76** Bajo Aragon, Spanien..... 129:-/459:-  
Ett torrt vin med mjuka tanniner och en söt, mogen, lång smak.  
Passar i stort sett till all medelhavsmat så som till kyckling, kött, ostar och chark.

**Marqués de Cáceres Rivarey Crianza Rioja -17** Spanien..... 129:-/499:-  
Doften är fruktig i stilen och smakerna drar åt hallon, jordgubbar, körsbär och vaniljtoner.  
Passar bra till medelhavsmat som fisk, nötkött, chark, ostar och till grillsåsen.

**OTAZU Premium Cuvée**, Navarra, Spanien..... 139:-/499:-  
Klassisk Bordeaux känsla med tydlig doft av Cabernet Sauvignon, Merlot, körsbär, balsamvinäger och smaken är elegant, silkeslen, fyllig med lång avslutning där de fruktiga dofterna gör sig påmindra igen. Passar utmärkt till kött i alla de slag, ostar, chark, mörk choklad.

**Petit Hipperia**, Vallegarcia, Spanien ..... 159:-/579:-  
Fräsch med mycket doft och smak av jordgubbar, körsbär och kryddor. Ihållande med behagliga tanniner. Dricks helst till kött, ost, chark, grillat, marulk, havsaborre, köttig pasta.

**Bolla Amarone della Valpolicella DOCG** Italian ..... 189:-/699:-  
Tonerna går åt mörka körsbär, plommon, russin, mörk choklad och kryddor.  
Smakerna är långa med ett långt avslut av balanserade tanniner och den mörka frukten.  
Passar bra till kött samt osträtter

**Moncucco DOCG NIZZA** Piemonte, Italien..... 690:-  
Kraftfull, högtäthet i syra och frukt med mjuka fina tanniner. Tydlig fatton med bra längd och ett balanserat slut. Passar till köttbaserade kraftigare rätter, vilt och vällagrade hårdostar.

**Vi har ytterligare några viner i vinkylan – fråga oss gärna om dem!**



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DRYCKESMENY

## ÖL/IPA

<b>Rävens öl</b> 33cl. Från bryggeriet Proton Brewery i Dalsjöfors .....	84:-
<b>Estrella</b> på fat .....	89:-
<b>S:t Eriks</b> ljus lager på fat .....	84:-
<b>Mikkeller</b> IPA på fat .....	89:-
<b>Carlsberg Hof</b> .....	69:-
<b>Lagunitas</b> IPA .....	84:-
<b>Sigtuna</b> N.A.P.A 33cl. Alkoholfri .....	59:-
<b>Estrella Galicia</b> 25cl. Alkoholfri .....	49:-
<b>Bernard Celebration</b> lager .....	89:-

Bernard Celebration lager är en ljus speciallager i böhmisk pilsnerstil.  
Ölet är opastöriserat och ofiltrerat med stamvörtstyrka 12. Celebration lager har extra tillsatt jästkultur och kallas även för champagnestil med efterjäsning på flaska och en lätt grumlighet.

## CIDER

<b>Angry Orchard Crisp Apple</b> 35,5cl .....	79:-
---	------

Stor aromatisk doft och karaktär av moget äpple och äpplemos.  
Torr balanserad smak med viss sötma.

## LÄTTDRYCK

<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</b> .....	35:-
<b>Mineralvatten</b> .....	35:-
<b>Fentimans Sparkling Elderflower</b> .....	49:-
<b>Juice</b> .....	35:-
<b>Kivik Lemonad</b> .....	49:-



# TAPASRÄTTER

<b>VITLÖKSBRÖD</b> på surdegsguquette, smör, vitlök och persilja serveras med tomatsalsa .....	69:-	
<b>EDAMAMEBÖNOR</b> serveras med soja, chili och salt .....	79:-	
<b>OLIVMIX</b> med 3 sorters oliver .....	69:-	
<b>KANTARELLTOAST</b> charlottenlök, grädde, hyvlad parmesan, persilja på grillat lantbröd .....	89:-	
<b>FRITERADE SÖTPOMMES</b> serveras med tryffelmajonnäs.....	75:-	
<b>PATATAS BRAVAS</b> serveras med en het tomatsås, vitlökskräm och vit-svarta sesamfrön.....	89:-	
<b>MEDELHAVSSALLAD</b> dressas med granatäppelsirap, sumak, balsamico och olivolja, toppas med friterat bröd.....	89:-	
<b>RISOTTO (efter säsong)</b> med Grana Padano-ost .....	79:-	
<b>RÄVENS RÖRA</b> yoghurt, fetaost, lime, vitlök, mynta och olivolja. Serveras med friterat tunnbröd .....	75:-	
<b>FRITERAD VITOST</b> serveras med chili och björnbärsmarmelad samt balsamico.....	105:-	
<b>GRATINERAD CHEVRÉ</b> med honung, balsamico, pinjenötter och finhackad rödlök.....	109:-	
<b>BURRATA</b> med pepprig hallonvinäggrett, grönsallad, tomat, basilika och fikon.....	109:-	
<b>OST &amp; CHARK</b> Ost: Delice de bourgogne, ubriaco al prosecco, ubriaco rosso riserva. Chark: Prosciutto di parma, salami finocchion, soppressa all aglio. Serveras med Tunnbrödschips, marmelad, marcona mandel, nocellara oliver, olivolja och balsamico		
Halv .....	149:-	
Hel.....	259:-	



VEGAN



LAKTOSFRI

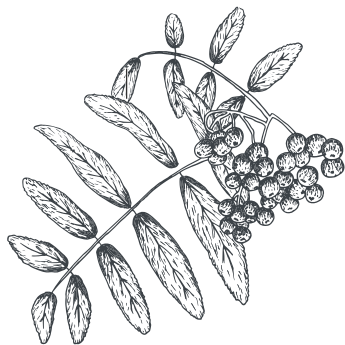


ÄGGFRI










GLUTENFRI











TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGR ALLERGIER.



## FISK- OCH SKALDJURSTAPAS

- FISKTACOS** vit fisk, mangosalsa, lime och chiliemulsion..... 129:- 
- GAMBAS** chili- och vitlöksgratinerade tigerräkor med lantbröd (stark)..... 129:- 
- BLÄCKFISKRINGAR** serveras med aioli och citron ..... 129:- 
- MOULES MARINES** persilja, vitlök, chili, vitt vin, lök och grädde ..... 129:- 
- FISK- OCH SKALDJURSSOPPA** dagens fisk, handskalade räkor, musslor, morot, palster-  
nacka, lök, grädde, tomat, dill, vitt vin, hummerfond och svamp ..... 139:-   

## KÖTT- OCH KYCKLINGTAPAS

- KYCKLINGSPETT** serveras med kimchiemulsion och sjögrässallad ..... 99:-  
- LAMMRACKS** serveras med rödvinssås och vit ostkräm..... 135:-  
- RÄVENS KORV** serveras med en het tomatsås och egengjord chimichurri ..... 104:- 
- OXFILÉSPETT** rödvinssky, chili-emulsion ..... 135:- 
- CARPACCIO** serveras med hyvlad parmesan, rödlök, kapris, balsamico, olivolja,  
rostade pinjenötter och ruccola ..... 135:-  
- DOVHJORT** örtmarinerad serveras med reducerad rödvinssky, kastanjepuré, rosmarin,  
rosepeppar, gul lök, vitlök, grädde och blomkål ..... 129:-  



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI




GLUTENFRI


TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# HUVUDRÄTTER



**RÄVENS BURGARE** (Finns även som Angry... xtra hot) 200g serveras med bröd, grönsallad, tomat, syrad rödlök, vår egen dressing, saltgurka, lagrad cheddarost, bacon, aioli-tigersås dipp, ketchup och XL-pommes ..... 219:-

**GRILLAD OXFILE** (KLS Dalsjöfors) serveras med våra egna klyftpotatis, varma primörer och cognac-flamberad grönpepparsås ... 345:-  

**ENTRECÔTE** (Grain Feed) med grillad sparris, våra egna klyftpotatis, bearnaisesås och rödvinsås ..... 329:-  



**LAMMLÄGG** med reducerad rödvinsky, bakad fänkål och varma primörer..... 289:-  

**MOULES FRITES** serveras med pommes och aioli..... 209:- 

**GRILLAD TONFISK** med sparrisrisotto, varma primörer, grillad citron, gremolata och rostade sesamfrön ..... 289:-   

**PASTA OXFILE** tryffelolja, vitlök, lök, svamp, grädde, paprika ..... 249:-

**RÄVENS EGNA CAESARSALLAD** med kyckling, pancetta, romansallad, ansjovis, krutonger och hyvlad Grana Padano-ost ..... 199:-

**SALTBAKAD RÖDBETA** serveras med getost, valnötter, rotselleripuré, blomkål, lök och grädde ..... 199:-  

**FRITERAD HALLOUMIBURGARE** med avokadokräm, picklad lök, saltgurka, tomat och pommes frites ..... 199:-

**LINGUINI TARTUFO** serveras i ett parmesanhjul med grädde, tryffel, vitlök och kantareller ..... 239:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI







GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.









## BARNMENY

- RÄVENS BARNBURGARE** Ost, dressing, gurka, tomat, ketchup och pommes ..... 119:-
- KYCKLINGSPETT** med ketchup och pommes ..... 119:-   
- KÖTTBULLAR** med gräddsås, lingon och potatis ..... 119:- 

## EFTERRÄTT

- VANILJGLASS** med färska jordgubbar och chokladsås ..... 69:- 
- SORBET** (månadens smak) med färska bär ..... 69:-    

## DRYCK

- APELSINJUICE** ..... 29:-
- PASSIONSJUICE** ..... 29:-
- FESTIS / MER** ..... 20:-
- GODISDRINK** (månadens smak) ..... 49:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI




GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DESSERTER

## KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

med sorbet och färska bär ..... 109:- 



med rom "Don Papa" ..... 29:-/cl

## CHOKLADFONDANT

med vaniljglass och bärkompott ..... 109:-

med dessertvin "Moscatel de Setúbal" ..... 19:-/cl


## BAILEYS-PANNACOTTA

med hasselnöt-ganache ..... 119:-  

## TIRAMISU

marsala-vin, mascarpone, espresso, mandel och grädde..... 119:-

## SORBET MED MOSCATO-VIN

med månadens smak (fråga personalen) ..... 86:-    

Alkoholfria alternativ finns till dessa rätter

**Bratten** (alkoholfritt sötvin) 4cl..... 49:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# KAFFE / AVEC

## WHISKEY

<b>Tomatin Legacy</b> 5cl .....	29:-/cl
<b>Tomatin</b> 12y Cherry .....	35:-/cl
<b>Tomatin</b> 18y Alross Cherry .....	49:-/cl
<b>Jura</b> single malt 10y .....	39:-/cl
<b>Laphroaig</b> single malt 10y .....	39:-/cl
<b>Glenfiddich</b> small batch reserve .....	45:-/cl
<b>Blanton's straight from the barrel</b> .....	59:-/cl
<b>Macallan</b> 12y double cask .....	59:-/cl

## COGNAC / CALVADOS / RUM

<b>Remy Martin</b> VSOP .....	45:-/cl
<b>Boulard Grand Solage</b> (Calvados) .....	35:-/cl
<b>Don Papa</b> .....	34:-/cl
<b>Zaccapa</b> .....	45:-/cl
<b>Kuna</b> .....	29:-/cl

## KAFFE & TE

<b>Te</b> .....	30:-
<b>Kaffe</b> finns även koffeinfritt .....	30:-
<b>Americano</b> finns även koffeinfritt .....	35:-
<b>Espresso</b> finns även koffeinfritt .....	35:-
<b>Kaffe latte</b> finns även koffeinfritt .....	45:-
<b>Cappucino</b> finns även koffeinfritt .....	45:-
<b>Cortado</b> finns även koffeinfritt .....	35:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

*Varmt välkommen till oss!*



**RÄVEN O RÖNNBÄREN**

• BISTRO & TAPAS •

