

# Arvids

RESTAURANG & BAR

Välkomna till Arvids Restaurang & Bar!

Låt oss börja med att presentera -Arvid.

Arvid arbetade på Mössebergs Kurort runt 1867 och bar stolt titeln Badmästare och sägs ha varit en legendarisk sådan. Enligt Kurortens förste badläkare Otto Torstensson så var alla kurortens gäster tvungen att genomgå "badkuren". Denna kur bestod av två, tre bad dagligen.

Huvudprincipen i denna metod var uppvärmning och därefter avkylning som skulle sätta fart på patienternas blodcirkulation och därmed tillfriskning. Det var inte ovanligt att man kunde bli ordinerade en s.k "Avrivning" på morgonkvisten. Baderskan eller badaren gav gästen avrivningen med ett vått lakan vid uppstigningen på patientens rum.

Numer tror vi på en mjukare och behagligare start på dagen med nykokt kaffe i koppen och en stärkande frukost i vår vackra matsal.



# ARVIDS LÄTTA

---

CAESARSALLAD **225 ,-**

*Cajunmarinerad gårdskycklingfilé eller grillrost.  
Serveras med bacon, parmesan och krutonger*

RÄKSMÖRGÅS **245 ,-**

*Handskalade räkor på hembakt brödkaka.  
Serveras med picklad rödlök, körsbärstomater,  
ägg och citron*

HAMBURGARE **195 ,- / 245 ,-**

*Nötkött från Bondens Skafferi i Väst. Serveras  
med citronmajonnäs, fetaostcrème, sallad,  
cheddar, smörstekt silverlök och picklad gurka.  
Pommes frites och bearnaisesås ingår.*

GRILLOSTBURGARE **195 ,-**

*Gyllenstekt grillrost med citronmajonnäs, sallad,  
smörstekt silverlök och picklad gurka. Serveras  
med pommes frites och bearnaisesås*

BOOKMAKER TOAST **345 ,-**

*Svensk oxfilé på hembakad brödkaka med  
senapscrème, äggula och nyriven pepparrot*

*Köttet serveras medium om inget annat anges vid beställning.  
Vi arbetar i största möjliga mån med svenska råvaror. Fråga oss  
gärna om du vill veta mer om råvarornas ursprung.*

## FÖRRÄTTER

---

TOAST SKAGEN 155,-

*Handskalade räkor med körsbärstomater, citron, pepparrot och örtolja*

ÖRTBLINI 155,-

*Luftig blini med citruscrème, krispig prosciutto och picklad majrova*

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 155,-

*Serveras med palsternackspuré, brynt smör, syrat äpple, citron och rostat örtbröd*

OST- OCH CHARKBRICKA 165,-

*Wrångebäcksost och Falbygdens Svecia tillsammans med svensk coppa och fänkålsalami. Serveras med hembakat fröknäcke och fikonmarmelad*

## VARMRÄTTER

---

SVAMPKROKETTER 275,-

*Gyllene kroketter fyllda med svamp. Serveras med sriachamajonnäs, stekta primörer och krossad potatis*

HALSTRAD FJÄLLRÖDING 355,-

FRÅN LAPPLAND

*Serveras med citron- och smörsky, pepparrotscréme, picklad silverlök, delikatesspotatis och krispigt rågbröd*

COQ AU RIESLING 325,-

*Tupp från Mariebergsgård i Trollhättan, tillagad med varmrökt sidfläsk, champinjoner och timjan. Serveras med potatispuré*

KALVPICCANHA FRÅN 395,-

DALSJÖFORS SLAKTERI

*Serveras med potatismuffins, saltbakad morot, madeiraglace samt apelsin- och chilismör*

ANKBRÖST FRÅN 395,-

HÄCKBERGA, SKÅNE

*Serveras med potatismuffins, saltbakad morot, madeiraglace samt apelsin- och chilismör*

## BARNMENY

---

HAMBURGARE **105,-**

*Serveras med sallad, ost, tomat,  
pommes frites och ketchup*

PANNKAKOR **95,-**

*Serveras med jordgubbssylt och grädde*

*Våra varmrätter kan även beställas i barnportion till halva priset*

## DESSERTER

---

KÖKETS TOLKNING AV SEMLA **155,-**

*Mandelkaka med kardemummapannacotta,  
rostad mandel och vaniljgrädde*

PAVLOVA **155,-**

*Spröd maräng med citroncurd och  
marinerade bär*

BADMÄSTARE ARVIDS GLASS **165,-**

*En avsmakningsmeny med fem sorters hemgjord  
glass*

BARNCOUPE **45,-**

*Tre kulor vaniljglass med chokladsås och  
marängar.*

ARVIDS MUNSBIT **35,-**