



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 tvungna att genomgå "badkuren". Denna kur bestod av två, tre bad dagligen.

Huvudprincipen i denna metod var uppvärmning och därefter avkyllning 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 nykockt kaffe i koppen och en stärkande frukost i vår vackra matsal.



ARVIDS LÄTTA

CAESARSALLAD	225,-
<i>Cajunmarinerad gårdskycklingfilé och bacon eller grillost. Serveras med parmesan och krutonger</i>	
RÄKSMÖRGÅS	245,-
<i>Handskalade räkor på hembakt brödkaka. Serveras med picklad rödlök, körsbärstomater, ägg och citron</i>	
HAMBURGARE	195,- / 245,-
<i>Nötkött från Bondens Skafferi i Väst, serveras med rödlöksmarmelad, BBQ-sås, cheddarost, sallad, tomat och saltgurka. Pommes frites ingår</i>	
BOOKMAKER TOAST	345,-
<i>Svensk oxfilé på hembakt surdegsbröd med senaps crème, äggula och riven pepparrot</i>	
OST & CHARKBRICKA	185,-
<i>Tre utvalda ostar från Falbygdens Osteria med passande tillbehör</i>	

*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,-
<i>Handskalade räkor med körsbärstomater, citron, pepparrot och örtolja</i>	
GAZPACHO	155,-
<i>Klassisk spansk gazpacho serveras med hembakt vitlöksbröd</i>	
SOS-TALLRIK	155,-
<i>Med fyra sorters sill: curry, äpple, matjes och ramslök. Serveras med potatis, ost och rågknäcke</i>	
CAPRESE	165,-
<i>Hemgjord mozzarella serveras med limeolja och svensk coppa</i>	

VARMRÄTTER

TORTELLINI	275,-
<i>Med hasselnöts- och svamppesto</i>	
STYCKDETALJ AV SVENSKT KÖTT	355,-
<i>Serveras med kökets bearnaisesås, picklad endive och saltrostad potatis</i>	
CITRUSMARINERAD KYCKLINGFILÉ	325,-
<i>Serveras med ramslöksmajonnäs, bakad spetskål, honung, hasselnötter och örtpotatis</i>	
HALSTRAD LAX	395,-
<i>Serveras med gräddvinägrett, saltkockt potatis, sikrom och ramslöksolja</i>	

BARNMENY

HAMBURGARE **105,-**
*Serveras med sallad, ost, tomat,
pommes frites och ketchup*

PASTA BOLOGNESE **105,-**

PANNKAKOR **95,-**
Serveras med jordgubbssylt och grädde

Våra varmrätter kan även beställas i barnportion till halva priset

DESSERTER

CITRUSPICKLAD RABARBER **155,-**
Serveras med brynt smörglass och mandelcrunch.

MARINERADE JORDGUBBAR **155,-**
*Serveras med len vaniljcrème,
vaniljsponge och citrusgelé.*

BADMÄSTARE ARVIDS GLASS **165,-**
*Jordgubb & rabarber, lakrits, kola & pekan,
basilika & kokos samt limoncello.*

BARNCOUPE **45,-**
*Tre kulor vaniljglass med chokladsås och
maräng.*

ARVIDS MUNSBIT **35,-**