
KVÄLLENS MENY

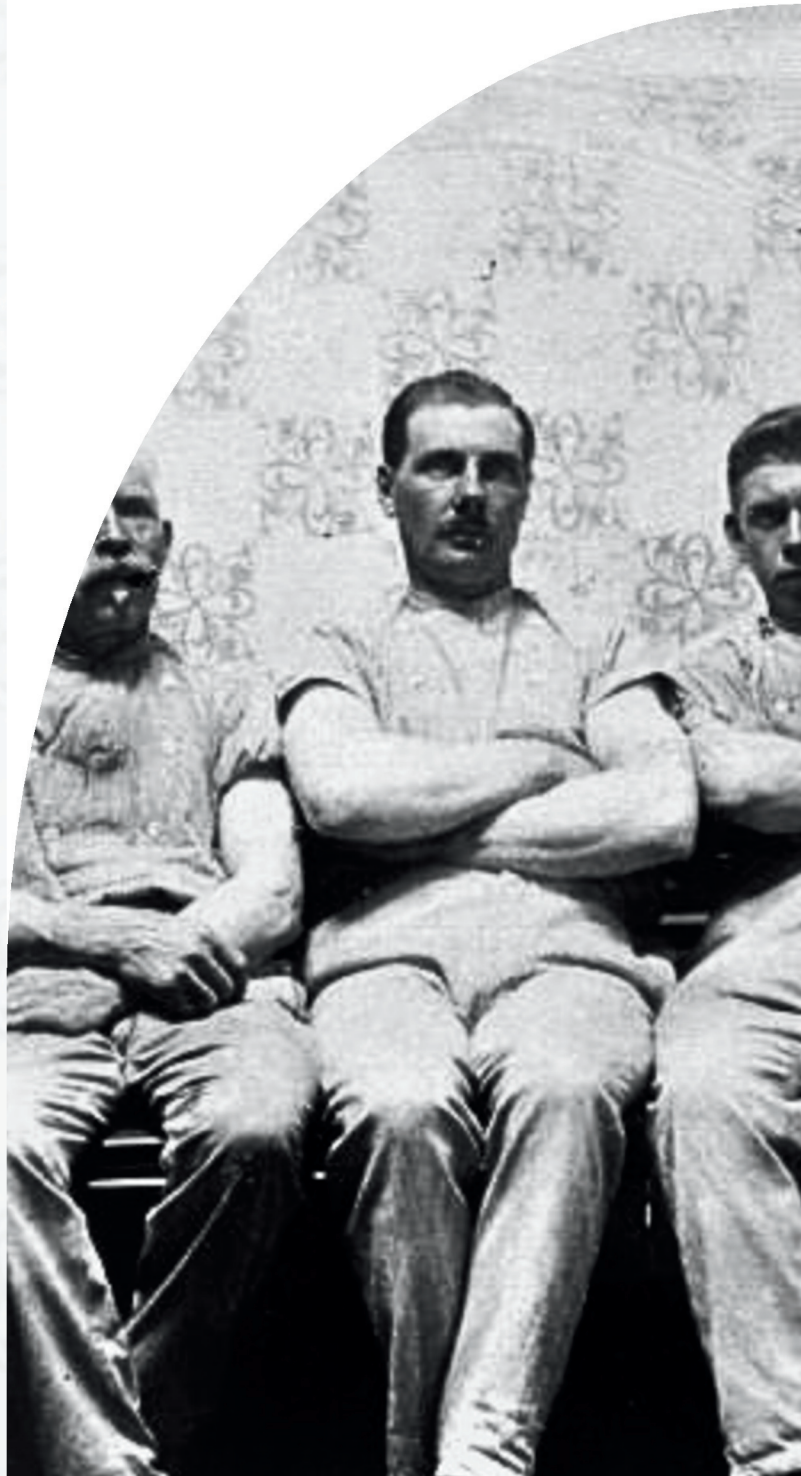
Välkomna till Arvids Restaurang & Bar!

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.



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	155,-
<i>Handskalade räkor med körsbärstomater, citron, pepparrot och örtolja</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>	
HALSTRAD LAX	395,-
<i>Serveras med gräddvinägrett, saltkokt potatis, sikrom och ramlöksolja</i>	

DESSERTER

CITRUSPICKLAD RABARBER	155,-
<i>Serveras med brynt smörglass och mandelcrunch.</i>	
MARINERADE JORDGUBBAR	155,-
<i>Serveras med len vaniljcrème, vaniljsponge och citrusgelé.</i>	

VINPAKET

2 GLAS	285,-
3 GLAS	335,-