

EN BÄTTRE START			
ETT GLAS MOUSSERANDE	115	ALKOHOLFRI ÄPPELSPRITZ	95
Fråga oss gärna om kvällens utvalda vin.			
ARVIDS SPRITZ	145		
Säsongens smaker, mousserande vin och soda.			
QVÄNUM GIN & TONIC	140	MARINERADE OLIVER	55
Qvånum’s Gin, tonic och säsongens garnityr.			
		LANTCHIPS	45

FÖRRÄTTER

SVAMPBRUSCHETTA	155
Smörstekt höstsvamp på surdegsgalette med friterad jordärtskocka och enbärscrème.	
JORDÄRTSKOCKSSOPPA	155
Jordärtskockssoppa med picklad pumpa, brynt smör och hasselnötter.	
RENCARPACCIO	175
Rencarpaccio med ostcrème från Wrångebäckstost , svamp och torkade lingon.	
TOAST SKAGEN	155
Handskalade räkor med körsbärstomat, citron, pepparrot, sikrom och örtolja.	
ARVIDS OST OCH CHARKBRICKA	185
Ett urval av lagrade ostar från Falbygden tillsammans med svensk coppa och svensk fänkålssalami. Serveras med hembakat fröknäcke och fikonmarmelad.	

ARVIDS KLASSIKER

ARVIDS HAMBURGARE	195 / 245
Svenskt nötkött från Bondens Skafferi i Väst med smörstekt svamp, ostcrème från Wrångebäckstost, pepper jack och picklad lök.	
ARVIDS GRILLOSTBURGARE	195
Grillst från Falköpings Mejeri med smörstekt svamp, ostcrème från Wrångebäckstost och picklad lök.	
CAESARSALLAD	225
Välj mellan cajunmarinerad svensk gårdskickling eller grillst från Falköpings Mejeri. Serveras med bacon, parmesan, körsbärstomater och krispiga krutonger.	
BOOKMAKER TOAST	345
Svensk oxfilé på hembakad brödkaka med senapscrème, äggula och nyriuen pepparrot	

HUVUDRÄTTER

LÅNGBAKAD OXKIND	395
Oxkind med rotselleripuré, enbärssås, picklad lök och råörda lingon.	
HJÄLMARGÖS	395
Gösfilé med potatispuré, sidfläsk, champinjoner och mustig vitvinsås.	
COQ AU VIN	295
Gårdskickling från Marieströms gård i Trollhättan med potatispuré, sidfläsk och champinjoner.	
ROSTAD ROTSELLERI	275
Rostad rotselleri med svampragù, puylinser, svartkål och rostade frön.	

HEMGJORDA DIPPER +25 KR
Bearnaise · Aioli · Örtcrème

BARNMENY

PASTA BOLOGNESE	125
Våra varmrätter kan även beställas i barnportion till halva priset.	
HAMBURGARE	125
Serveras med sallad, ost, tomat, pommes frites och ketchup	
PANNKAKOR	105
Serveras med jordgubbssylt och grädde.	

DESSERT

ÄPPELKAKA	135
Äppelkaka med äppelkräm och kanelglass.	
HJORTRONPARFAIT	135
Hjortronparfait med vit choklad och mandelbiskvi.	
BADMÄSTARE ARVIDS GLASSAR	165
Blåbär, honung och timjan Pistage, apelsin och vit choklad Kaffe, brynt smör och hasselnöt	
BARNCOUPE	45
MUNSBIT TILL KAFFET	35

ETT BÄTTRE AVSLUT

KAFFE / TE	40
IRISH COFFEE	155
Tullamore D.E.W., kaffe, farinsocker och grädde.	
AVEC 5 CL	Fr 120
Glenfiddich 12 YO, Grönstedts Monopole VSOP, Matusalem Solera 7, Baileys eller Qvånum’s Punsch.	

Allt kött vi serverar är svenskt.
Vi väljer våra råvaror med omsorg och samarbetar i så stor utsträckning som möjligt med lokala producenter.



MENU IN ENGLISH
SCAN THE QR CODE

