



## THE KINGS ARMS

# Välkommen

**I** november 2007 öppnade vi dörrarna till The King's Arms i Avesta. Succén lät inte vänta på sig. Våra lokaler har en restaurang, pub samt en nattklubb. Vardagar serveras lunch med en gedigen salladsbuffé, där vi koncentrerar oss på genuin husmanskost, och för den som vill ha GI-mat går det utmärkt.

A la carte serveras från kl 14.00 (lördagar kl 12.00) i restaurangen samt puben. Matsedeln består av klassiska rätter som vi vill att ni ska känna igen, men med kockens personliga touch. För den som vill har vi en pubmeny som passar utmärkt att avnjuta med vänner framför tv-skärmarna som vanligtvis visar olika sportevenemang.

Vi märkte ganska snart att många vill träffas efter jobbet, så vi utökade utbudet med After Work med mat och dryck på onsdagar och fredagar. Det gäller att vara i tid då det blir fullt fort.

Hösten 2013 byggdes nattklubben om helt och restaurangen och puben restaurerades. Responsen har varit överväldigande. Vi är stolta över att ha er som besökare – gamla som nya.

Ni som besöker oss är hjärtligt välkomna. Vi vill att ni ska trivas och uppleva en trevlig kväll med vällagad mat av väl utvalda råvaror, samt fina vinsorter, ett brett ölsortiment – och önskas det avec finns flera fina whiskeysorter på hyllan.

Har du allergier? Fråga oss!

*Än en gång: Hjärtligt välkomna till The King's Arms – er nöjesleverantör i Avesta.*



## THE KINGS ARMS

<i>Fördrinkar – Aperitif</i> .....	3
<i>Förrätter</i> .....	4
<i>Sallader</i> .....	4
<i>Vegetariskt – veganskt</i> .....	4
<i>Kött- och kycklingrätter</i> .....	5
<i>Fiskrätter</i> .....	5
<i>Pizza</i> .....	6
<i>Barmeny</i> .....	7
<i>Barnmeny</i> .....	7
<i>Desserter</i> .....	7
<i>Öl på fat</i> .....	8
<i>Öl på flaska</i> .....	9
<i>Cider på flaska</i> .....	9
<i>Cider på fat</i> .....	9
<i>Specialöl flaska</i> .....	10
<i>Alkoholfritt</i> .....	11
<i>Mousserande viner</i> .....	12
<i>Rosé</i> .....	12
<i>Vita viner</i> .....	13
<i>Röda viner</i> .....	14
<i>Drinkar</i> .....	15
<i>Menu in english</i> .....	16



## THE KINGS ARMS

### *Fördrinkar – Aperitif*

**Hjärtligt välkommen till vår restaurang**

Kom ihåg att en välsmakande måltid kräver sin tid för att tillagas  
– ha tålamod om det dröjer och njut av en aperitif

**We welcome You to our restaurant**

Remember an appetizing meal takes time to prepare  
– so have patience and enjoy an aperitif

**Dry Martini 5 cl: 139 kr**

Gin, torr vermouth och oliv

**Golden Mojito 5 cl: 149 kr**

Brugal Añejo, mynta, lime och soda

**Cosmopolitan 5 cl: 139 kr**

Bols Vodka, Bols Triple Sec och tranbärsjuice

**Margerita 5 cl: 139 kr**

Tequila Sauza, Bols Triple Sec, lime och salt

**Rusty Nail 5 cl: 149 kr**

The Famous Grouse och Drambuie



## THE KINGS ARMS

### *Förrätter*

**Vitlöksbröd, sex bitar 99 kr**

*Serveras med tzatziki*

**Jumboräkor i het sås 129 kr**

*Serveras med örtstekt bröd*

**Chèvretoast 129 kr**

*Gratinerad chevréost på toast, serveras med fikonmarmelad och rostade valnötter*

**Klassisk Toast Skagen 139 kr**

*Räkor i majonnäs smaksatt med dijonsenap och pepparrot*

### *Sallader*

**Räksallad 215 kr**

*Handskalade räkor, tomat, gurka, isbergssallad, ägg, avokado och rhode island-dressing*

**Caesarsallad 215 kr**

*Serveras med kyckling, knaperstekt bacon, vitlöksdressing och krutonger*

**Halstrad tonfiskssallad 235 kr**

*Serveras med tomat, ägg, gurka, avokado och pepparots crème*

### *Vegetariskt – Veganskt*

**Grönsaksbiff 249 kr**

*Serveras med couscouspytt och tzatziki*

**Tzayspett 249 kr**

*Serveras med stekta grönsaker, hummus och pommes frites*



## THE KINGS ARMS

### *Kött- och kycklingrätter*

#### **Örtmarinerad majs kycklingfilé 299 kr**

*Serveras med chorizosmör, rödvinssås, baconlindad sparris och potatisgratäng*

#### **Fläskfilé Provençale 299 kr**

*Serveras med råstektt potatis, rödvinssås och ört- och vitlökssmör*

#### **Ört- och vitlöksmarinerad lammytterfilé 335 kr**

*Serveras med chèvrecreme, rödvinssås och rostad potatis*

#### **BBQ-glaserad ryggbiff 329 kr**

*Serveras med majscolv, bearnaisesås och pommes frites*

#### **Timjan- och vitlöksmarinerad entrecôte 329 kr**

*Serveras med chorizosmör, rödvinssås och rostad potatis*

#### **Vår populära pepparstek 335 kr**

*Oxfile tournedos rullad i fyra olika sorters peppar serveras med vår smakrika pepparsås och pommes frites*

#### **Oxfile på plank 335 kr**

*Serveras med bearnaisesås, baconrullad sparris och pommes duchesse*

---

*Hur vill du ha köttet stekt?*

---

RARE 44° Köttet är rött rakt igenom. MEDIUM RARE 52° Köttet har röd kärna och rosa yttre.  
MEDIUM 56° Köttet är rosa. MEDIUM WELL DONE 62° Köttet har rosa kärna och grått yttre.  
WELL DONE 72° Köttet är grått rakt igenom (kan upplevas torrt, tar också längre tid att tillaga).

---

### *Fiskrätter*

#### **Stekt rödingfile 325 kr**

*Serveras med hollandaisesås och husets potatiskroetter*

#### **Halstrad tonfisk 325 kr**

*Serveras med soja- och wasabicreme och husets potatiskroetter*



## THE KINGS ARMS

### **Margherita 129 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella och basilika*

### **Capricciosa 149 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, skinka, champinjoner och ruccolasallad*

### **Vegetarisk 149 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, paprika, champinjoner, lök, oliver, tomater och machesallad*

### **Chèvre bianco 169 kr**

*Crème fraîche/mascarponekräm, mozzarella, chèvre, parmaskinka, ringlad honung och rostade valnötter*

### **Tryffelsalami 159 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, lök, tomater, tryffelsalami, toppas med tryffelmajonnäs*

### **Brochet (halv inbakad) 179 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, lök, champinjoner, paprika, tomater, oxfile och bearnaisesås*

### **Parma 169 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, parmaskinka, tomater, ruccolasallad och örtolivolja*

### **Surf And Turf 169 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, tärnad oxfile, scampiräkor, champinjoner, toppas med aioli*

### **Quattro Formaggi bianco 159 kr**

*Crème fraîche/mascarponekräm, mozzarella, gorgonzola, chèvre och parmesan*

### **Cozze con scampi 159 kr**

*Musslor, scampiräkor, paprika och tomater, toppas med aioli*

### **Lea special 159 kr**

*Pesto, mozzarella, marinerad kyckling, champinjoner och tomater, toppas med bearnaisesås*

### **Bussola 159 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, skinka och scampiräkor*

### **Gorgonzola special 169 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, tärnad oxfile, skinka, gorgonzola och lök*

---

**Glutenfri pizza: +25 kr**

**Extra pålägg: +15 kr**

---



## THE KINGS ARMS

### *Barmeny*

**Vitlöksbröd (6 bitar) 99 kr**

*Serveras med tzatziki*

**Bookmakertoast 205 kr**

*Oxfile, dijonmajonnäs, tomat, sallad, pepparrot och pommes frites*

**Nachokorg 99 kr**

*Serveras med tomatsalsa och vitlöksdipp*

**Husets hamburgertallrik – 70% högrev, 30% bringa 179 kr**

*Serveras med tomat, sallad, tryffelmajonnäs, bacon, cheddarost och pommes frites*

**Oxfilepasta 215 kr**

*Med portobellosvamp, lök och grädde, toppas med parmesanost*

### *Barmeny*

*Endast för barn 14 år och yngre.*

**Grillkorv med pommes frites 129 kr**

**Pannkaka med sylt och grädde 129 kr**

**Hamburgare med dressing och pommes frites 129 kr**

### *Desserten*

**Gino 109 kr**

*Kiwifrukt, banan och jordgubbar gratinerad med vit chokad, serveras med vaniljglass*

**Cheesecake i glas 109 kr**

*Serveras med färska bär*

**Chokladfondant 109 kr**

*Serveras på hallonspegel med vaniljglass och färska bär*



## THE KINGS ARMS

### Öl på fat

**Falcon Export** 50 cl: 87 kr 40 cl: 74 kr

Mycket ljus färg, medelfyllig smak. Doft av bröd, örter, tropisk frukt och honung.  
Brödig smak med avslutande bitterhet.

**Tuborg Guld** 40cl: 79 kr

Mycket ljus färg, medellätt smak. Doft av bröd, gröna örter och honung.  
Frisk smak med toner av citrus och stram bitterhet.

**Staropramen** 50 cl: 89 kr 40 cl: 79 kr

Ljus färg, medelfyllig smak. Doft av brynt smör och sommarblommor.  
Fruktig smak med långvarig friskhet och beska.

**Staropramen Granat** 50 cl: 869 kr 40 cl: 79 kr

Rostad mellanmörk färg, medelfyllig smak. Fyllig doft av rostat bröd,  
apelsin och vanilj. Smak av rostat bröd och choklad.

**Brooklyn EIPA** 40 cl: 79 kr

Gyllengul färg, mycket fyllig smak. Doft av apelsin och barrskog.  
Fruktig smak med rostade nötter och markerad beska.

**Brooklyn Lager** 40cl: 79 kr

Ljus färg. Doft av apelsin, ros och bröd.  
Smak av citrusfrukter, blommighet, örter och en viss nötighet. Markerad bitterhet.

**Guinness** 50 cl: 92 kr

Mörk färg, medellätt smak med rostade aromer som choklad  
och kaffe samt inslag av rökighet. Markerad beska.

**Eriksberg karaktär** 40 cl: 79 kr

Gyllengul färg, fyllig smak. Maltig doft med citrus. Smak av rostat  
korn. Balanserad beska och blommiga humlearomer.

**Carnegie 100w IPA** 40 cl: 79 kr

Mycket ljus färg, ofiltrerad. Fruktig smak med bärinslag.  
Långvarig beska med avslutande torrhet.





## THE KINGS ARMS

### *Öl på flaska*

**Eriksberg 50 cl 89 kr**

Ljus färg, medelfyllig smak. Aromatisk doft av tall, rosmarin, nyslagent hö och citrus. Brödig smak med riklig beska.

**Erdinger Weissbier Kristall 50 cl 89 kr**

Lätt och fräscht veteöl. "Kristall" betyder att veteölet filtrerats extra noga och därför mist sin molnighet, till skillnad från Hefe och Dunkel. Trevlig, karamellaktig maltighet, svag ton av humle och fina inslag av vanilj och honung. Fruktig smak med liten beska, ton av banan och citrus.

**Carlsberg Export 33 cl 74 kr**

Mycket ljus färg, medellätt smak. Doft av bröd, halm och honung. Frisk smak med ren avslutning och stram bitterhet.

**Carlsberg Hof 33 cl 74 kr**

Mycket ljus färg, medellätt smak. Doft av bröd, halm och honung. Frisk smak med ren avslutning och stram bitterhet.

**Corona 33 cl 74 kr**

### *Cider på flaska*

**Xide 74 kr**

Cactus Lime, Raspberry Blossom

**Garage Hard Lemon 74 kr**

### *Cider på fat*

**Sommersby Päron 40 cl 74 kr**



## THE KINGS ARMS

### *Specialöl på flaska*

#### **Brooklyn Bel Air (Sour Ale) 35,5 cl 79 kr**

Ljus färg, medelfyllig smak. Doft av apelsin och mandarin, lätt maltsötma och smak av citrus med beska från apelsinskal (från Jeju).

#### **Carnegie Hoppy Daze IPA 33 cl 79 kr**

Rikligt fruktig, fyllig och grumlig IPA med lagom beska och en karaktär som påminner lite om fruktjuice, fast utan sötman. Att Nya Carnegiebryggeriet verkligen gillar humle har inte undgått någon som följer bryggeriet och dess produkter. Nya Carnegiebryggeriet har såklart med stort intresse följt den nya trenden att brygga grumliga, disiga så kallade New Englands IPAs – som på grund av den massiva humlingen och avsaknad av filtrering aldrig klarnar.

#### **Carnegie Porter 33 cl 79 kr**

Lätt rostad doft med toner av farinsocker och kaffe. Smaken är rund och komplex med inslag av choklad och kaffe. Viss bitterhet som stramar upp eftersmaken. Smaken rundas av vid lagring.

#### **Celia (Glutenfri öl) 33 cl 79 kr**

Ljus färg. Kryddig, maltig ton. Maltig smak med liten kryddig ton, inslag av ljust bröd, knäck, örter och citrus.

#### **Kronenbourg Blanc 33 cl 79 kr**

Mycket ljus färg, mycket lätt smak. Frisk doft av blommor, citrus och örter. Smaken är läskande med toner av örter och citron.



## THE KINGS ARMS

### *Special-öl flaska*

**Oppigårds New Sweden IPA 33 cl 82 kr**

Ljus färg. Tropisk smak av ananas och stenfrukter och låg beska.

**Oppigårds Indian Tribute 33 cl 82 kr**

En klassisk India Pale Ale, med tydliga citrusmaker från amerikansk Cascadehumle och lång utdragen beska.

**Oppigårds Amarillo 33 cl 82 kr**

Kopparfärgad APA, Americansk Pale Ale. Kryddas endast med humlesorten Amarillo som ger ölet en bärig smak och arom. Relativt hög beska.

**Oppigårds Golden Ale 33 cl 82 kr**

Karaktäriseras av en ren maltsmak och medelstor kropp med medelstor beska och utpräglad humlearom från East Kent Goldings och Cascade.

### *Alkoholfritt*

**Läsk 39 kr**

*Pepsi Max / Pepsi / Zingo / 7up / Ramlösa / juice*

**Vin / cider 62 kr**

**Öl 62 kr**

**Drink 68 kr**



## THE KINGS ARMS

### *Mousserande viner*

#### **Campo del Passo Prosecco Extra Dry**

*Glas 78 kr Flaska 485 kr*

Fruktig och generös doft av päronsplitt och melon plus lite citrus. Frisk syra och härligt generös mousse, fruktig och tilltalande utan att vara krävande. Trevlig eftersmak med viss sötma och inslag av melon och päron.

#### **Piper-Heidsieck Brut champagne frankrike**

*Flaska 1 125 kr*

Medelfyllig, ungdomlig, fruktig och kraftfull smak med inslag av äpple och mineral

### *Rosé*

#### **Le Arche Primizia Rosato**

*Glas 89 kr Flaska 336 kr*

Bärligt, lätt, daggfriskt och törstsläckande rosévin med viss sirlig elegans. Söta skogshallon, smultron, vit persika, blodgrape, mandarin och rabarber. Balanserat och gott att njuta kallt rakt upp och ner till lite färska jordgubbar, eller till toast Skagen, gravlax, halstrad tonfisk med sommarsallad eller grillad kyckling med gratinerade grönsaker.

#### **Domaine Houch Provence Rosé**

*Glas 112 kr Flaska 398 kr*

Både vacker och otroligt finessrik provencerosé från Domaine Houchart. Egendomen ligger vackert beläget vid foten av Mont Sainte Victoire. Här har man odlat vin sedan romartiden och vinet andas de lokala kryddväxterna och böljande lavendelfälten.

*1 glas = 19 cl*



## THE KINGS ARMS

### *Vita viner*

#### **Rosario Sauvignon Blanc**

*Glas 89 kr Flaska 336 kr*

Ungdomlig, aromatisk och mycket frisk smak med inslag av päron, krusbär, nässlor och citron. Serveras till rätter av fisk och skaldjur.

#### **Silvano Piacentini Soave Classico**

*Glas 118 kr Flaska 379 kr*

Friskt fruktigt med mogna päron, persika och varm citrus. Balanserade mineraler. Passar till eleganta skaldjursrätter och fiskrätter.

#### **Stoneleigh Riesling Marlborough**

*Glas 112 kr Flaska 398 kr*

Mycket friskt och fruktigt vin med nyanserad smak, liten sötma och inslag av päron, gröna äpplen, honung och citron. Serveras som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur, gärna med asiatiska inslag.

#### **Wyndham Bin 222 Chardonnay**

*Glas 112 kr Flaska 398 kr*

Mycket fruktigt och smakrikt vin med rostad fatkaraktär, inslag av röda äpplen, persika, tropisk frukt, smör, nötter och vanilj. Serveras till grillade rätter av fisk eller skaldjur eller till ljust kött.

#### **L'ami Crustacés Pinot Blanc**

*Flaska 455 kr*

L'ami des Crustacés har en kraftfull och intensiv doft med fräscha fruktiga toner av citrus, melon och honung. Smaken är rund och fyllig med en viss mineralitet och inslag av solmogen melon och citrus. Allt med en välbalanserad syra.

#### **Moillard Bourgogne Aligoté**

*Flaska 540 kr*

Charmigt vin från det område reserverat för den läckra druvan Bourgogne Aligoté. Elegant smak av gröna äpplen, druva och citron. Servera med skaldjur eller en bit chèvre.

*1 glas = 19 cl*



## THE KINGS ARMS

### *Röda Viner*

#### **Le Arche Primizia**

*Glas 89 kr Flaska 336 kr*

Lätt, bärigt med mjuk strävhet och uppiggande syrlighet. Vi bjuds skogshallon, jordgubbskompott och körsbär i likör. Perfekt sällskapsvin och att matcha till det mesta. Gott till lamm, kyckling eller charkbrickan.

#### **Santa margarita Merlot Veneto**

*Glas 112 kr Flaska 405 kr*

Vinet har en ljus, djup rubinröd färg, fin och elegant med inslag av mogna körsbär och plommon mot en bakgrund av vanilj, torr välbalanserad och fyllig.

#### **Graffigna Centenario Malbec**

*Glas 119 kr Flaska 445 kr*

Mycket fruktigt, smakrikt vin med fatkaraktär och inslag av vanilj, mörka bär, örter, kaffe och choklad. Serveras till grillade rätter av mörkt kött.

#### **Wyndham Bin 555 Shiraz**

*Glas 119 kr Flaska 445 kr*

Nyanserad, mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär och toner av svarta vinbär, ceder, mörk choklad och tobak. Serveras till smakrika, gärna grillade, rätter av lamm- och nötkött.

#### **Rånäs Piemonte Barbera D.O.C**

*Glas 125 kr Flaska 479 kr*

Torr med bra syra, inslag av röda, syrliga körsbär, vanilj, fikon och mandel. Passar fågel, fläsk, nöt och vilt.

#### **Moillard Coteaux Bourguignons Pinot Noir**

*Flaska 495 kr*

Druvtypisk doft med ljus röd frukt, följs upp med fina tanniner och rostade toner från ekfat samt en mogen behaglig smak av kryddiga röda bär med balanserad syra.

*1 glas = 19 cl*



## THE KINGS ARMS

### **Kenwood Discoveries Cabernet Sauvignon**

*Flaska 495 kr*

Saftigt och fylligt vin med fin bärighet, kännbara men integrerade tanniner, balanserad syra och ståtlig elegans. I karaktären crème de cassis.

### **Silvano Piacentini Valpolicella Superiore Ripasso**

*Glas 139 kr Flaska 520 kr*

Underbart balanserat och eteriskt vin. Medelfylligt med frisk syra, väl integrerad strävhet, lager på lager av röda körsbär, mörka plommon, chokladpralin, romrussin.

### **Trignon Rasteau**

*Flaska 585 kr*

Smak av blåbär och hallon samsas med inslag av färska örter och kryddor samt lakrits, viol, lite svartpeppar och en härlig mineralitet. Passar till rätter av lamm, nötkött och anka.

### **Gemma Barbaresco**

*Flaska 861 kr*

Rubinrött vin med inbjudande blommiga och fruktiga toner, men även en lite rökig kryddighet. Vinet är relativt kraftfullt och har inslag av mogna hallon och rosor med mjuka välintegrerade tanniner.

## *Drinkar*

**Drink 5 cl 139 kr**

**Whiskydrink 5 cl 149 kr**

**Daiquiri Jordgubb/Mango/Persika 5 cl 149 kr**

**Mojito 5 cl 149 kr**

*1 glas = 19 cl*



## THE KINGS ARMS

### *Starters*

**Garlic bread (6 pieces) 99 kr**

*Served with tzatziki*

**Wannamei shrimps in hot sauce 129 kr**

*Served with with toasted bread*

**Grilled Chèvre cheese on toast 129 kr**

*Served with figs marmalade and roasted walnuts*

**Classic Toast Skagen 139 kr**

*Prawns in mayonnaise flavored with dijon mustard and horseradish*

### *Salads*

**Prawn salad 215 kr**

*Hand peeled prawns, tomato, cucumber, iceberg lettuce, egg, avocado and rhode island dressing*

**Caesar salad 215 kr**

*Served with chicken, crispy bacon, garlic dressing and croutonge*

**Char-grilled tuna salad 235 kr**

*Served with tomato, egg, cucumber, avocado and horseradish cream*

### *Vegetarian – Vegan*

**Vegetable steak 249 kr**

*Served with fried vegetables and tzatziki*

**Tzay skewers 249 kr**

*Served with fried vegetables, hummus and french fries*





## THE KINGS ARMS

### *Meat and Chicken*

**Herbs marinated corn chicken fillet 299 kr**

*Served with chorizo butter, red wine sauce, bacon wrapped asparagus and potato gratin*

**Pork fillet Provençale 299 kr**

*Served with raw fried potatoes, red wine sauce and a herb- and garlic butter*

**Marinated lamb fillet 335 kr**

*Served with chèvre cream, red wine sauce and roasted potatoes*

**Barbeque glazed beef steak 329 kr**

*Served with corn cobbette, bearnaise sauce and french fries*

**Garlic and thyme marinated entrecôte 329 kr**

*Served with chorizo butter, red wine sauce and roasted potatoes*

**French pepper steak 335 kr**

*Served with pepper sauce and french fries*

**Beef tenderloin on oak board 335 kr**

*Served with pommes duchesse and sauce béarnaise*

### *Fish*

**Fried char filet 325 kr**

*Served with hollandaise sauce and potato croquettes*

**Char-grilled tuna fish 325 kr**

*Served with soy- and wasabi cream and potato croquets*



## THE KINGS ARMS

### Pizza

**Margherita 129 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella and basil*

**Capricciosa 149 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and arugula salad*

**Vegetarian 149 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella, bell pepper, mushrooms, onions, olives, tomatoes and mache salad*

**Chèvre bianco 169 kr**

*Crème fraiche/mascarpone crème, mozzarella, chèvre, parma ham, honey and roasted walnuts*

**Truffle salami 159 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella, onion, tomatoes, truffle salami, topped with truffle mayonnaise*

**Brochet (half double) 179 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella, onions, mushrooms, bell pepper, tomatoes, fillet of beef and béarnaise*

**Parma 169 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella, parma ham, tomatoes, arugula salad and herb infused olive oil*

**Surf and turf 169 kr**

*San Marzano-tomato sauce, mozzarella, fillet of beef, scampi, mushrooms, topped with aioli*

**Quattro Formaggi bianco 159 kr**

*Crème fraiche/mascarpone crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre and parmesan*

**Cozze con scampi 159 kr**

*Clams, scampi, bell pepper and tomatoes, topped with aioli*

**Lea's special 159 kr**

*Pesto, mozzarella, marinated chicken, mushrooms and tomatoes, topped with bearnaise*

**Bussola 159 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, ham and scampi*

**Gorgonzola special 169 kr**

*San Marzano-tomatsås, mozzarella, fillet of beef, ham, gorgonzola and onion*

---

**Gluten free pizza: +25 kr**

**Extra topping: +15 kr**

---



## THE KINGS ARMS

### *Bar menu*

**Garlic bread (6 pieces) 99 kr**

*Served with tzatziki*

**Bookmaker Toast 205 kr**

*Fillet of beef, dijon mayonnaise, tomato, lettuce, horseradish and french fries*

**Nachos in a basket 99 kr**

*Served with aioli and hot tomato sauce*

**Hamburger plate of the house 179 kr**

*Served with lettuce, tomato, truffle mayonnaise, bacon, cheddar cheese and french fries*

**Pasta with fillet of beef 215 kr**

*With portobello mushrooms, onions and cream. Topped with parmesan cheese*

### *Children's menu*

*For children 14 years and younger.*

**Grilled hotdog with french fries 129 kr**

**Pancakes with whipped cream and strawberry jam 129 kr**

**Hamburger with dressing and french fries 129 kr**

### *Desserts*

**Cheesecake in a glass 109 kr**

*Served with mixed berries*

**Gino 109 kr**

*Strawberries, kiwi fruit, banana and white chocolate au gratin, served with ice cream*

**Chocolate fondant 109 kr**

*Served on raspberry sauce with vanilla ice cream and fresh berries*



**THE KINGS ARMS**

Kungsgatan 16 • 774 30 Avesta • Telefon: 0226-575 90 • [www.thekingsarms.se](http://www.thekingsarms.se)