



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

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: 129 kr

Gin, torr vermouth och oliv

Golden Mojito 5 cl: 144 kr

Brugal Añejo, mynta, lime och soda

Cosmopolitan 5 cl: 129 kr

Bols Vodka, Bols Triple Sec och tranbärsjuice

Margerita 5 cl: 129 kr

Tequila Sauza, Bols Triple Sec, lime och salt

Rusty Nail 5 cl: 144 kr

The Famous Grouse och Drambuie



THE KINGS ARMS

Förrätter

Vitlöksbröd, sex bitar 89 kr

Serveras med tzatziki

Jumboräkor i het sås 119 kr

Serveras med örtstekt bröd

Chèvretoast 119 kr

Gratinerad chevréost på toast, serveras med fikonmarmelad och rostade valnötter

Klassisk Toast Skagen 123 kr

Räkor i majonnäs smaksatt med dijonsenap och pepparrot

Sallader

Räksallad 189 kr

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

Caesarsallad 189 kr

Serveras med kyckling, knaperstekt bacon, vitlöksdressing och krutonger

Halstrad tonfiskssallad 189 kr

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

Vegetariskt – Veganskt

Grönsaksbiff 199 kr

Serveras med couscouspytt och tzatziki

Tzayspett 199 kr

Serveras med stekta grönsaker, hummus och pommes frites



THE KINGS ARMS

Kött- och kycklingrätter

Örtmarinerad majskycklingfilé 299 kr

Serveras med chorizosmör, rödvinssås, baconlindad sparris och potatisgratäng

Fläskfilé Provençale 299 kr

Serveras med råstekt potatis, rödvinssås och ört- och vitlöksmör

Ört- och vitlöksmarinerad lammytterfilé 325 kr

Serveras med chèvrecreme, rödvinssås och rostad potatis

BBQ-glaserad ryggbiff 315 kr

Serveras med majscolv, bearnaisesås och pommes frites

Timjan- och vitlöksmarinerad entrecôte 315 kr

Serveras med chorizosmör, rödvinssås och rostad potatis

Vår populära pepparstek 325 kr

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

Oxfile på plank 325 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 299 kr

Serveras med hollandaisesås och husets potatiskroketter

Halstrad tonfisk 299 kr

Serveras med soja- och wasabicreme och husets potatiskroketter



THE KINGS ARMS

Pizza

Margharita 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, aubergine, oliver, tomat och bladspenat

Chèvre bianco 169 kr

Crème fraîche, mozzarella, chèvre, parmaskinka, ringlad honung och rostade valnötter

Mortadella bianco 159 kr

Crème fraîche, mortadella, mozzarella, tomat, örtolivolja och basilika

Brochet (halv inbakad) 179 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, lök, champinjoner, tomat, oxfilé och bearnaisesås

Parma 169 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, parmaskinka, tomat, ruccolasallad och örtolivolja

Salamino 159 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, Spianata Piccante-salami, tomat, lök och basilika

Quattro Formaggi bianco 159 kr

Pecorinocrème, mozzarella, gorgonzola, chèvre och parmesan

Glutenfri pizza: +25 kr

Extra ingredienser: +15 kr



THE KINGS ARMS

Barmeny

Vitlöksbröd (6 bitar) 89 kr

Serveras med tzatziki

Bookmakertoast 189 kr

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

Nachoskorg 89 kr

Serveras med tomatsalsa och vitlöksdipp

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

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

BBQ-glaserade baby back ribs 199 kr

Serveras med coleslaw, saltgurka och pommes frites

Krämig oxfilepasta 215 kr

Med portobellosvamp, lök och grädde, toppas med parmesanost

Barmeny

Grillkorv med pommes frites 109 kr

Pannkaka med sylt och grädde 109 kr

Hamburgare med dressing och pommes frites 109 kr

Desserten

Gino 99 kr

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

Cheesecake i glas 99 kr

Serveras med färska bär

Chokladfondant 99 kr

Serveras på hallonspegel med vaniljglass och färska bär



THE KINGS ARMS

Öl på fat

Falcon Export 50 cl: 82 kr 40 cl: 69 kr

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

Tuborg Guld 40cl: 76 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: 86 kr 40 cl: 76 kr

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

Staropramen Granat 50 cl: 86 kr 40 cl: 76 kr

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

Brooklyn EIPA 40 cl: 76 kr

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

Brooklyn Lager 40cl: 76 kr

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

Guinness 50 cl: 86 kr

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

Eriksberg karaktär 40 cl: 76 kr

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

Carnegie 100w IPA 40 cl: 76 kr

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



THE KINGS ARMS

Öl på flaska

Eriksberg 50 cl 86 kr

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

Erdinger Weissbier Kristall 50 cl 86 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 69 kr

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

Carlsberg Hof 33 cl 69 kr

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

Corona 33 cl 69 kr

Cider på flaska

Xide 72 kr

Cactus Lime, Mandarin Chili, Raspberry Blossom

Garage Hard Lemon 72 kr

Cider på fat

Sommersby Päron 40 cl 69 kr



THE KINGS ARMS

Special-öl flaska

Brooklyn Bel Air (Sour Ale) 35,5 cl 75 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 75 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 75 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 69 kr

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

Kronenbourg Blanc 33 cl 69 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 79 kr

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

Oppigårds Indian Tribute 33 cl 79 kr

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

Oppigårds Amarillo 33 cl 79 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 79 kr

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

Alkoholfritt

Läsk 38 kr

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

Vin / cider 58 kr

Öl 58 kr



THE KINGS ARMS

Mousserande viner

Prosecco D.O.C Extra dry, Valldobbiadene, Italien

Glas 78 kr Flaska 485 kr

Frisk doft av aromatiska blommor, päron och persika.
Fylligt och friskt med en lång och len eftersmak. Passar bra till kryddstarka smakrika förrätter och till sallader. Perfekt som aperitif.

Piper-Heidsieck Brut, Champagne, Frankrike

Flaska 1025

En torr, medelfyllig Champagne, frisk och livlig med en ren och välutvecklad smak.
Inslag av citrus, äpple och torkad frukt. Passar bra som aperitif eller till skaldjur.

Rosé

Roodekrantz Rosé, Coastal Region, Sydafrika

Glas 78 kr Flaska 312 kr

Frisk och fruktig doft med inslag av tropisk frukt.
Ett lätt och medelfylligt vin som är friskt och behagligt med en lätt fruktighet i smaken. Utmärkt som "wine by the glass".
Passar bra till lättare sallader och fiskrätter.



THE KINGS ARMS

Vita viner

Roodekrantz Chardonnay, Coastal Region, Sydafrika

Glas 89 kr Flaska 336 kr

Ett välbalanserat medelfylligt vin med toner av vanilj, kaffe och choklad.
Går bra ihop med lättare kötträtter, pasta och grillat.

Caballero de la Cepa Chardonnay, Argentina

Glas 99 kr Flaska 346 kr

Djup gul-grön färg. Klassisk Chardonnay med ananasdoft och friska toner av vanilj. Balanserat vin med tydliga inslag av tropisk frukt och en mjuk ekton. Utmärkt till både ljusa- och lättare mörka kötträtter samt fisk- och skaldjursrätter.

Albino Armani Valpolicella Ripasso DOC

Glas 109 kr Flaska 419 kr

Frisk och mineralisk smak med inslag av tropiska frukter. Halmgul färg med ljusgröna nyanser. Typiska aromatiska dofter med primära inslag av peppar och salvia. Det finns även inslag av krusbär och fläder.

Stoneleigh Riesling Marlborough

Glas 109 kr Flaska 389 kr

Ett 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.

Cantina Mesa Primo Bianco, Sardinien, Italien

Glas 109 kr Flaska 389 kr

Tydlig doft av färsk frukt med lätta mineraltoner. Medelfylligt och välbalanserat vin. Frisk och fruktig smak med god syra och elegant avslut.
Utmärkt till fisksoppa, skaldjur, sallader, kyckling och ljusa kötträtter.

Nobody's Hero Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland

Flaska 524 kr

Aromatisk doft med inslag av grapefrukt, söta örter och nässlor.
Torrt och friskt vin med inslag av citrus och tropisk frukt. Rekommenderas till caesarsallad, skaldjur, musslor, fiskrätter och ljusa kötträtter.

1 glas = 19 cl



THE KINGS ARMS

Röda viner

Roodekrantz Pinotage, Coastal Region, Sydafrika

Glas 89 kr Flaska 336 kr

Friskt och delikat vin med stort inslag av frukt och finess samt toner av lime och vanilj. Utmärkt som aperitif till alla typer av fisk- och skaldjursrätter, pasta, sallader och ljust kött.

Caballero de la Cepa Syrah, Mendoza, Argentina

Glas 99 kr Flaska 346 kr

Djupröd, åt svarta hållet, i färg. En balanserad blandning av röda bär från skogen så som björnbär och hallon samt nötter och vanilj. Fylligt vin med söta tanniner, lång och behaglig eftersmak. Utmärkt till alla typer av mörka rätter och grytor, helst med feta tillbehör.

Albino Armani Valpolicella Ripasso DOC

Glas 109 kr Flaska 419 kr

Stor och fruktig doft med inslag av mörka bär, körsbär och kryddor. Smakrikt och fruktigt rött vin. Mjuka tanniner och frisk fruktsyra med bra längd i eftersmaken.

Rocca Don Ernesto

Glas 99 kr Flaska 369 kr

Fylligt och fruktigt vin med inslag av körsbär, torkad frukt, lakrits och med en lätt fatkaraktär.

Lamole di Lamole Chianti Classico, Toscana, Italien

Flaska 479 kr

Aromatisk doft med inslag av grapefrukt, nässlor, söt passionsfrukt och med mineraltoner. Bra fruktsötma och en elegant struktur med balanserad syra, lång mineralaktig avslutning. Utmärkt till skaldjur och alla typer av fiskrätter.



THE KINGS ARMS

Röda viner

Basagoiti, Rioja, Spanien

Flaska 479 kr

Klar röd färg med en komplex doft, inslag av hasselnöt och kryddor från faten. Smaken är fyllig och slät med rundade tanniner och lång eftersmak. Elegant och mogen. Bra till elegantare köträtter.

Nobody's Hero Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland

Flaska 524 kr

Stor doft av kryddor, vanilj, mogna äpplen och päron. Rund och balanserad i munnen med inslag av mogna röda bär och frukter. Utmärkt till charkuterier, lamm, kalv, anka och lax.

Trapiche Reserve Malbec 2010, Argentina

Flaska 445 kr

Fruktigt medelfylligt vin med inslag av mörka bär. Vinet har ett mjukt avslut med en viss vaniljton och diskret fatinslag som ökar komplexiteten. Passar till pastarätter, grytor, grillad kyckling, lövbiff eller kotlett. Bra även till hårdostar som gruyère och comté.

Drinkar

Drink 5 cl 129kr

Whiskydrink 5 cl 144kr

Daiquiri Jordgubb/Mango/Persika 5 cl 144kr

Mojito 5 cl 144kr

1 glas = 19 cl



THE KINGS ARMS

Starters

Garlic bread (6 pieces) 89 kr

Served with tzatziki

Wannamei shrimps in hot sauce 119 kr

Served with with toasted bread

Grilled Chèvre cheese on toast 119 kr

Served with figs marmalade and roasted walnuts

Classic Toast Skagen 123 kr

Prawns in mayonnaise flavored with dijon mustard and horseradish

Salads

Prawn salad 189 kr

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

Caesar salad 189 kr

Served with chicken, crispy bacon, garlic dressing and croutonge

Char-grilled tuna salad 189 kr

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

Vegetarian – Vegan

Vegetable steak 199 kr

Served with fried vegetables and tzatziki

Tzay skewers 199 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 325 kr

Served with chèvre cream, red wine sauce and roasted potatoes

Barbeque glazed beef steak 315 kr

Served with corn cobbette, bearnaise sauce and french fries

Garlic and thyme marinated entrecôte 315 kr

Served with chorizo butter, red wine sauce and roasted potatoes

French pepper steak 325 kr

Served with pepper sauce and french fries

Beef tenderloin on oak board 325 kr

Served with pommes duchesse and sauce béarnaise

Fish

Fried char fillet 299 kr

Served with hollandaise sauce and potato croquettes

Char-grilled tuna fish 299 kr

Served with soy- and wasabi cream and potato croquettes



THE KINGS ARMS

Pizza

Margharita 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, aubergine, olives, tomatoes and leaf spinach

Chèvre bianco 169 kr

Crème fraiche, mozzarella, chèvre, parma ham, honey and roasted walnuts

Mortadella bianco 159 kr

Crème fraiche, mortadella, mozzarella, tomatoes, basil and herb infused olive oil

Brochet (half double) 179 kr

San Marzano-tomato sauce, mozzarella, onions, mushrooms, tomatoes, beef tenderloin and béarnaise

Parma 169 kr

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

Salamino 159 kr

San Marzano-tomato sauce, mozzarella, Spianata Piccante salami, tomatoes, onions and basil

Quattro Formaggi bianco 159 kr

Pecorino cream, mozzarella, gorgonzola, chèvre and parmesan

Gluten free pizza: +25 kr

Extra topping: +15 kr



THE KINGS ARMS

Bar menu

Garlic bread (6 pieces) 89 kr

Served with tzatziki

Bookmaker Toast 199 kr

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

Nachos in a basket 89 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

Barbeque-glazed baby back ribs 199 kr

Served with coleslaw, pickled cucumber and french fries

Pasta with fillet of beef 215 kr

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

Children's menu

Grilled hotdog with french fries 109 kr

Pancakes with whipped cream and strawberry jam 109 kr

Hamburger with dressing and french fries 109 kr

Desserts

Cheesecake in a glass 99 kr

Served with mixed berries

Gino 99 kr

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

Chocolate fondant 99 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