



## 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 *Afterwork 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** 4 cl: 93 kr 6 cl: 124 kr  
Gin, torr vermouth och oliv

**Golden Mojito** 4 cl: 119 kr 6 cl: 139 kr  
Brugal Añejo, mynta, lime och soda

**Cosmopolitan** 4 cl: 93 kr 6 cl: 124 kr  
Bols Vodka, Bols Triple Sec och tranbärsjuice

**Margerita** 4 cl: 93 kr 6 cl: 124 kr  
Tequila Sauza, Bols Triple Sec, lime och salt

**Rusty Nail** 4 cl: 119 kr 6 cl: 139 kr  
The Famous Grouse och Drambuie



## THE KINGS ARMS

### *Förrätter*

**Vitlöksbröd, sex bitar 69 kr**

*Serveras med tzatziki*

**Jumboräkor i het sås 99 kr**

*Serveras med örtstekt bröd*

**Chevrétoast 99 kr**

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

**Klassisk Toast Skagen 109 kr**

*Räkor i majonnäs smaksatt med dijonsenap och pepparrot*

### *Sallader*

**Räksallad 179 kr**

*Hanskalade räkor, tomat, gurka, isbergssallad, rhode island-dressing*

**Ceasarsallad 179 kr**

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

### *Vegetariskt – Veganskt*

**Morotsbiff/grönsaksbiff 179 kr**

*Välj mellan ovan. Serveras med couscouspytt och tzatziki*

**Tzayspett 179 kr**

*Serveras med stekta grönsaker och hummus*



## THE KINGS ARMS

### *Kött- och kycklingrätter*

#### **Örtmarinerad majskycklingfilé 239 kr**

*Serveras med gorgonzolasås och duchessetoppar på planka toppat med baconlindad sparris*

#### **Fläskfilémedaljonger 239 kr**

*Serveras med rosépeppar- och timjansås, baconlindad sparris samt pommes frites*

#### **Ört- och vitlöksmarinerad lammytterfilé 269 kr**

*Serveras med husets potatisgratäng, rödvinsås och aioli*

#### **BBQ-glaserad ryggbiff 269 kr**

*Serveras med majskolv, bearnaisesås och pommes frites*

#### **Timjan- och vitlöksmarinerad entrecôte 269 kr**

*Serveras med potatiskroetter, majskolv samt Café de Paris-sås*

#### **Vår populära pepparstek 279 kr**

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

#### **Oxfile på planka 279 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 torr, tar också längre tid att tillaga).

---

### *Fiskrätter*

#### **Stekt laxfilé 259 kr**

*Serveras med hollandaisesås och husets potatiskroetter*

#### **Stekt gösfilé 259 kr**

*Serveras med pepparrotssås och husets potatiskroetter*



## THE KINGS ARMS

### Pubmeny

**Vitlöksbröd (6 bitar) 69 kr**

*Serveras med tzatziki*

**Buffalo wings (10 halvor) 159 kr**

*Serveras med pommes frites och vitlöksdip*

**Nachoskorg 89 kr**

*Serveras med tomatsalsa och vitlöksdipp*

**Husets hamburgertallrik – 70% högrev, 30% bringa 159 kr**

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

**BBQ-glaserade baby back-ribs 169 kr**

*Serveras med coleslaw, saltgurka och pommes frites*

**Gyrostallrik 159 kr**

*Serveras med pommes frites, tzatziki och pitabröd*

### Barnmeny

**Grillkorv med pommes frites 89 kr**

**Pannkaka med sylt och grädde 89 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*

**Friterad Camembert 99 kr**

*Serveras med hjortronsylt och vaniljglass*



## THE KINGS ARMS

### *Alkoholfritt*

**Läsk** 35 kr

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

**Vin / cider** 55 kr

**Öl** 55 kr

### *Öl på fat*

**Falcon Export** 50 cl: 67 kr 40 cl: 60 kr

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

**Staropramen** 50 cl: 73 kr 40 cl: 63 kr

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

**Staropramen Granat** 50 cl: 73 kr 40 cl: 63 kr

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

**Brooklyn EIPA** 50 cl: 73 kr 40 cl: 63 kr

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

**Carnegie J.A.C.K.** 50 cl: 73 kr

Örtig och citrusaktig doft från humlen. Lätt och fräsch smak med märkbar beska.

**Guinness** 50 cl: 73 kr 40 cl: 63 kr

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

**Carlsberg Unfiltered Lager** 50 cl: 73 kr

Ett lageröl som Carlsberg valt att inte filtrera för att därmed behålla mer smakämnen. Resultatet blir en krispig, utsökt, molnig och mer smakrik öl.



## THE KINGS ARMS

### *Öl på flaska*

**Eriksberg** 50 cl 67 kr

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

**Tuborg Guld** 50 cl 67 kr

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

**Carlsberg Export** 33 cl 60 kr

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

**Eriksberg Karaktär** 33 cl 60 kr

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

**Carlsberg Hof** 33 cl 60 kr

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

**Corona** 33 cl 60 kr

### *Cider på flaska*

**Xide** 68 kr

Cactus Lime, Mandarin Chili, Watermelon Strawberry, Raspberry Blossom

**Garage Hard Lemon** 68 kr

### *Cider på fat*

**Sommersby Päron** 40 cl 60 kr



## THE KINGS ARMS

### *Special-öl flaska*

**Brooklyn Naranjito (Pale Ale) 35,5 cl 74 kr**

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

**Brooklyn Brown Ale 74 kr**

Rostad mellanmörk färg, fyllig smak. Doft av sirap, hårt bröd och choklad. Lång, fruktig smak av choklad, nötter och kryddor.

**Brooklyn Bel Air (Sour Ale) 35,5 cl 74 kr**

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

**Celia (Glutenfri öl) 33 cl 60 kr**

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

**Kronenbourg Blanc 33 cl 60 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 78 kr**

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

**Oppigårds Indian Tribute 33 cl 78 kr**

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

**Oppigårds Amarillo 33 cl 78 kr**

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

**Oppigårds Golden Ale 33 cl 78 kr**

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

**Oppigårds Weissbier 33 cl 78 kr**

En typisk tysk veteöl. Den är ofiltrerad och jästen ger toner av nejlika och banan. Den är humlad med den tyska humlesorten Mandarina Bavaria och i slutet av jäsningsen även torrhumlad för att ge ölet lite fräschör.



## THE KINGS ARMS

### *Mousserande viner*

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

*Glas 67 kr Flaska 398 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 925*

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 63 kr Flaska 269 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 63 kr Flaska 269 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 79 kr Flaska 309 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.

#### **Windmeul Chenin Blanc, Coastal Region, Sydafrika**

*Glas 79 kr Flaska 309 kr*

Frisk och fruktig doft med inslag av tropisk frukt. Ett lätt till medelfylligt vin som är balanserat. Fruktig smak med krispig och ren eftersmak. Utmärkt till alla typer av sallader, skaldjur, fisk och ljusa kötträtter.

#### **Cantina Mesa Primo Bianco, Sardinien, Italien**

*Glas 99 kr Flaska 349 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 ljus fisk.

#### **Nobody's Hero Sauvignon Blanc, Marlborough, Nya Zeeland**

*Flaska 429 kr*

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



## THE KINGS ARMS

### *Röda viner*

#### **Roodekrantz Pinotage, Coastal Region, Sydafrika**

*Glas 63 kr Flaska 269 kr*

Friskt och delikat vin med stort inslag av frukt och finesse 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 79 kr Flaska 309 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.

#### **Windmeul Pinotage, Coastal Region, Sydafrika**

*Glas 79 kr Flaska 309 kr*

Tydliga dofter av bär, plommon och vanilj. Ett medefylligt vin med bra balans mellan bär, plommon och frukt. Toner av kaffe och choklad samt en behaglig eftersmak. Passar bra till köttgrytor, lamm, grillat och vilt. Även bra till smakrika ostar.

#### **Santa Margherita Ripasso Valpolicella, Venetien, Italien**

*Glas 94 kr Flaska 398 kr*

Klassisk ripassokaraktär med tydlig doft av svarta och mörka bär, örter och kryddighet. Ett fylligt men välbalanserat vin med frisk syra. Tanninerna är lena och behagliga. Utmärkt till alla typer av kött- och fiskrätter och speciellt i dem där man använt mycket kryddor och örter. Även en perfekt partner till lätt lagrade hårdostar.

#### **Lamole di Lamole Chianti Classico, Toscana, Italien**

*Flaska 462 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 436 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 kötträtter.

#### **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.

#### **Dedicado Malbec, Cabernet Sauvignon och Syrah, Mendoza, Argentina**

*Flaska 870 kr*

Intensiv röd färg med dofter av mogen frukt, tobakslöv och kryddighet. Fylligt och koncentrerat vin med smak av röda bär och choklad. Lång och balanserad eftersmak. Ett vin som är en upplevelse utöver det vanliga.

### *Drinkar*

**Drink** 4 cl 93 kr / 6 cl 124 kr

**Whiskydrink** 4 cl 119 kr / 6 cl 139 kr

**Daiquiri Jordgubb/Mango/Persika** 4 cl 119 kr / 6 cl 139 kr

**Mojito** 4 cl 119 kr / 6 cl 139 kr



## THE KINGS ARMS

### *Cognac*

Cognac är den mest kända typen av brandy, det vill säga destillerat vin som lagrats på ekfat. Regionen Cognac ligger i västra Frankrike, norr om Bordeaux och är indelat i 6 distrikt. Det centrala distriktet, Grand Champagne anses vara det bästa. Conjac destilleras två gånger i en enkelpanna tills den når ca 70 volymprocent. Efter destillering lagras konjaken på ekfat, antingen från Limouges eller Tronçais. Lagringen rundar av smaken och bidrar med aromer. Den enklaste varianten heter VS och är lagrad kortast tid, därefter följer VSOP och XO.

Courvoisier VS	32 kr/cl
Courvosier XO	68 kr/cl
Remy Martin VSOP	38 kr/cl
Remy Martin Coeur de Cognac	62 kr/cl
Remy Martin XO	72 kr/cl
Xanté Poire de Cognac	23 kr/cl

### *Calvados*

Calvados är ett destillat av cider som gjorts av äpplen och ibland päron. Bascidern ska ha jäst i minst sex veckor samt destillerats i en enkelpanna.

Därefter skall den lagras i minst två år på ekfat. Namnet Calvados sägs komma från det "fylleslag" på äpplebrännvin som hölls då Normanderna 1588 frade förlisningen av det spanska krigsskeppet "El Calvador".

Boulard pays d'auge	32 kr/cl
---------------------	----------

### *Rom*

Rom är världens vanligaste sprittyp och tillverkas numera överallt där det finns sockerproduktion. Det finns två olika huvudstilar av rom. Rhum Agricole som är smakrikare och oftast lagrats på gamla bourbonfat. Den andra sorten är Rhum Industrielle som oftast är ofärgad eller smaksatt.

Brugal XV, Dominikanska Republiken	23 kr/cl
Brugal 1888, Dominikanska Republiken	32 kr/cl
Brugal Siglo de Oro, Dominikanska Republiken	38 kr/cl

*Detta är ett urval av vårt sortiment.  
Önskas något annat, fråga personalen.*



## THE KINGS ARMS

### *Likörer*

Likör användes tidigare som medicin. Munkar i olika delar av Europa samlade läkande kvistar, rötter och blommor till sina brygder. Man upptäckte att örternas läkande och lindrande effekt blev större om de fick dra i sprit. När pesten kom till Italien på 1300-talet utvecklades en omfattande handel med magiska drycker och mediciner. Dryckerna blev så populära att somliga blev kvar även efter det att pesten dragit vidare. Idag betraktas likör som en populär och välsmakande matsmältare.

**Samtliga likörer:** 4cl 93 kr / 6 cl 124 kr

#### **Galliano Amaretto**

Får sin smak främst från krossade apelsinkärnor och olja av bittermandel

#### **Galliano L'Aperitivo**

Aperitivo betyder att öka aptiten och order refererar både till drinken i sig och ritualen att gå ut på fördrink. Välbalanserad bitter.

#### **Baileys**

Framställs av Irländsk whiskey och färsk grädde

#### **Cointreau**

Citruslikör med en bitter smak av apelsinskal

#### **Drambuie**

Whiskybaserad örtlikör söttad med ljunghonung

#### **Frangelico**

Nötlikör som fått sitt namn efter sin skapare, munken Fra Angelico

#### **Galliano Original**

Örtlikör från Italien med smak av anis och vanilj.

#### **Kahlua**

Kaffelikör smaksatt med mexikansk kaffe och vanilj

#### **Sambucca**

Anislikör smaksatt med fläderbär och örter

*Detta är ett urval av vårt likörsortiment.  
Önskas något annat, fråga personalen.*



## THE KINGS ARMS

### *Whiskey*

Ordet whisky kommer från gaeliskans "uisge beatha" som betyder livets vatten. Whiskyns ursprung är dock oklar men man tror att det var irländska munkar som på 1400-talet började att destillera ohumlat öl. Det finns flera sorters whisky/whiskey beroende på vilket land eller region man befinner sig i. Nedan följer de vanligaste sorterna.

#### **Amerikansk whiskey**

där bourbon är den mest kända typen. Kravet för att få kalla sig bourbon är att minst 51% av säden måste vara majs, drycken ska vara fatlagrad minst två år på nya ekfat.

#### **Irländsk whiskey**

är destillerad tre gånger och man använder sig av kol istället för torv när man torkar malten vilket medför att drycken anses lenare än i Skottland. Irländsk whiskey måste lagras minst tre år på fat.

#### **Kanadensisk whiskey**

måste vara producerad av majs, råg, kornmalt och destillerad i kolonnapparat samt lagrad i minst tre år på gamla och nya ekfat.

#### **Skotsk whiskey**

är den mest populära och indelad i tre sorter; *Grain whiskey* som destilleras i kolonnapparat och som först och främst används till olika blends.

*Blended whiskey* står för hela 90-95 % av all whiskey där man blandar blended och grain whiskey för att få fram sin speciella karaktär.

*Malt whiskey* innehåller bara mältat korn. Denna whiskey delas upp i olika regioner; Highlands, Campbeltown, Lowlands, Islay och Islands.





## THE KINGS ARMS

### *Whiskey*

The Famous Grouse, Malt	24 kr/cl
Makers Mark old Bourbon	42 kr/cl
Knob Creek 9 years old Bourbon	42 kr/cl
Highland Park Dark Origin Single Malt, Orkney	54 kr/cl
Highland Park 12 years old Single Malt, Orkney	45 kr/cl
Highland Park 18 years old Single Malt, Orkney	59 kr/cl
Highland Park 25 years old Single Malt, Orkney	225 kr/cl
Highland Park 30 years old Single Malt, Orkney	433 kr/cl
Highland Park 40 years old Single Malt, Orkney	1 750 kr/cl
Highland Park Saint Magnus old Single Malt, Orkney	375 kr/cl
The Macallan Fine Oak 12 years old Single Malt, Highland	72 kr/cl
The Macallan Fine Oak 18 years old Single Malt, Highland	147 kr/cl
The Macallan Fine Oak 21 years old Single Malt, Highland	235 kr/cl
The Macallan Fine Oak 25 years old Single Malt, Highland	547 kr/cl
The Macallan Sherry Oak 25 years old Single Malt, Highland	547kr/cl
The Macallan Fine Oak 30 years old Single Malt, Highland	1 450 kr/cl
Laphroaig 10 years old Single Malt, Isley	45 kr/cl
Bowmore 12 years old Single Malt, Isley	45 kr/cl
Lagavulin 16 years old Single Malt, Isley	59 kr/cl
The Singleton 12 years old Single Malt	39 kr/cl
Glenkinchie 12 years old Single Malt	45 kr/cl
Talisker 10 years old Single Malt	45 kr/cl



## THE KINGS ARMS

### *Starters*

**Garlic bread (6 pieces) 69 kr**

*Served with tzatziki*

**Wannamei shrimps in hot sauce 99 kr**

*Served with with toasted bread*

**Grilled Chèvre cheese on toast 99 kr**

*Served with figs marmalade and roasted walnuts*

**Classic Toast Skagen 109 kr**

*Prawns in mayonnaise flavored with dijon mustard and horseradish*

### *Salads*

**Prawn salad 179 kr**

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

**Ceasar salad 179 kr**

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

### *Vegetarian – Vegan*

**Carrot steak/Vegetable steak 179 kr**

*Served with fried vegetables and tzatziki*

**Tzayskewers 179 kr**

*Served with fried vegetables and hummus*



## THE KINGS ARMS

### *Meat and Chicken*

**Herbs marinated Corn chicken filet 239 kr**

*Served with pommes duchesse gorgonzola sauce*

**Medallions of pork filet 239 kr**

*served with rosepepper sauce and french fries*

**Marinated lamb filet 269 kr**

*Served with potato gratin, red wine sauce and aioli*

**Barbeque glazed Beef steak 269 kr**

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

**Garlic and thyme marinated entrecôte 269 kr**

*Served with potato croquettes and café de Paris sauce*

**French pepper steak 279 kr**

*Served with pepper sauce and french fries*

**Tenderloin on oak board 279 kr**

*Served with pommes duchesse and sauce béarnaise*

### *Fish*

**Grilled filet of Salmon 259 kr**

*Served with hollandaise sauce and potato croquettes*

**Grilled Pike-perch 259 kr**

*Served with horseradish sauce and potato croquettes*



## THE KINGS ARMS

### *Pub menu*

**Garlic bread (6 pieces) 69 kr**

*Served with tzatziki*

**Buffalo wings (10 halves) 159 kr**

*Served with french fries and garlic dip*

**Nachos in a basket 89 kr**

*Served with aioli and hot tomato sauce*

**Our Hamburger plate 159 kr**

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

**Barbeque-glazed baby backribs 169 kr**

*Served with coleslaw, pickled cucumber and French fries*

**Gyros plate 159 kr**

*Served with french fries, tzatziki and pita bread*

### *Children's menu*

**Grilled hotdog with french fries 89 kr**

**Pancakes with whipped cream and strawberry jam 89 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*

**Deep-fried Camembert cheese 99 kr**

*Served with cloudberry jam and vanilla ice cream*