



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: 98 kr 6 cl: 129 kr
Gin, torr vermouth och oliv

Golden Mojito 4 cl: 124 kr 6 cl: 144 kr
Brugal Añejo, mynta, lime och soda

Cosmopolitan 4 cl: 98 kr 6 cl: 129 kr
Bols Vodka, Bols Triple Sec och tranbärsjuice

Margerita 4 cl: 98 kr 6 cl: 129 kr
Tequila Sauza, Bols Triple Sec, lime och salt

Rusty Nail 4 cl: 124 kr 6 cl: 144 kr
The Famous Grouse och Drambuie



THE KINGS ARMS

Förrätter

Vitlöksbröd, sex bitar 79 kr

Serveras med tzatziki

Jumboräkor i het sås 109 kr

Serveras med örtstekt bröd

Chèvretoast 109 kr

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

Klassisk Toast Skagen 113 kr

Räkor i majonnäs smaksatt med dijonsenap och pepparrot

Sallader

Räksallad 189 kr

Handskalade räkor, tomat, gurka, isbergssallad, rhode island-dressing

Ceasarsallad 189 kr

Serverad med kyckling, knaperstekt bacon, vitlöksdressing och krutonger

Vegetariskt – Veganskt

Morotsbiff/grönsaksbiff 189 kr

Välj mellan ovan. Serveras med couscouspytt och tzatziki

Tzayspett 189 kr

Serveras med stekta grönsaker och hummus



THE KINGS ARMS

Kött- och kycklingrätter

Örtmarinerad majskycklingfilé 249 kr

Serveras med gorgonzolasås och duchessetoppar på planka toppat med baconlindad sparris

Fläskfilémedaljonger 249 kr

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

Ört- och vitlöksmarinerad lammytterfilé 289 kr

Serveras med husets potatisgratäng, rödvinssås och aioli

BBQ-glaserad ryggbiff 289 kr

Serveras med majskolv, bearnaisesås och pommes frites

Timjan- och vitlöksmarinerad entrecôte 289 kr

Serveras med potatiskroetter, majskolv samt Café de Paris-sås

Vår populära pepparstek 299 kr

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

Oxfile på planka 299 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 laxfile 269 kr

Serveras med hollandaisesås och husets potatiskroetter

Stekt gösfile 269 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 169 kr

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

BBQ-glaserade baby back-ribs 179 kr

Serveras med coleslaw, saltgurka och pommes frites

Pasta med jumboräkor 189 kr

Serveras med pesto, cocktailtomater, örter och parmesanost

Barnmeny

Grillkorv med pommes frites 99 kr

Pannkaka med sylt och grädde 99 kr

Hamburgare med dressing och pommes frites 99 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 38 kr

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

Vin / cider 58 kr

Öl 58 kr

Öl på fat

Falcon Export 50 cl: 78 kr 40 cl: 68 kr

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

Staropramen 50 cl: 78 kr 40 cl: 68 kr

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

Staropramen Granat 50 cl: 78 kr 40 cl: 68 kr

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

Brooklyn EIPA 50 cl: 78 kr 40 cl: 68 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: 78 kr

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

Guinness 50 cl: 78 kr 40 cl: 68 kr

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

Eriksberg karaktär 40 cl: 68 kr

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



THE KINGS ARMS

Öl på flaska

Eriksberg 50 cl 72 kr

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

Tuborg Guld 50 cl 72kr

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 65 kr

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

Carlsberg Hof 33 cl 65 kr

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

Corona 33 cl 65 kr

Cider på flaska

Xide 72 kr

Cactus Lime, Mandarin Chili, Watermelon Strawberry, Raspberry Blossom

Garage Hard Lemon 72 kr

Cider på fat

Sommersby Päron 40 cl 65 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 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).

Carnegie Hoppy Daze IPA 33 cl 74 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 klarar.

Carnegie Porter 33 cl 74 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 65 kr

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

Erdinger Weissbier Kristall 33 cl 74 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.

Kronenbourg Blanc 33 cl 65 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, Americansk 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

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



THE KINGS ARMS

Mousserande viner

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

Glas 69 kr Flaska 465 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 68 kr Flaska 289 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 68 kr Flaska 289 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 85 kr Flaska 329 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 85 kr Flaska 329 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 369 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 449 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 68 kr Flaska 289 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 85 kr Flaska 329 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 85 kr Flaska 329 kr

Tydliga dofter av bär, plommon och vanilj. Ett medelfylligt 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 99 kr Flaska 429 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 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 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.

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 98 kr / 6 cl 129 kr

Whiskydrink 4 cl 124 kr / 6 cl 144 kr

Daiquiri Jordgubb/Mango/Persika 4 cl 124 kr / 6 cl 144 kr

Mojito 4 cl 124 kr / 6 cl 144 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	45 kr/cl
Courvosier XO	72 kr/cl
Remy Martin VSOP	45 kr/cl
Remy Martin XO	78 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 firade 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.

Diplomático Reserva Exclusiva	44 kr/cl
Brugal 1888, Dominikanska Republiken	39 kr/cl
Ron Zacapa, 23 år	49 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 98 kr / 6 cl 129 kr

Baileys

Framställs av Irländsk whiskey och färsk grädde

Cointreau

Citruslikör med en bitter smak av apelsinskal

Drambuie

Whiskybaserad örtlikör sötad med ljunghonung

Frangelico

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

Galliano Original

Örtlikör från Italien med smak av anis och vanilj

Kahlúa

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 whiskey 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 whisky

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

Skotsk whisky

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

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

Malt whisky innehåller bara mältat korn. Denna whisky 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	48 kr/cl
Highland Park 18 years old Single Malt, Orkney	63 kr/cl
Highland Park 25 years old Single Malt, Orkney	245 kr/cl
Highland Park 30 years old Single Malt, Orkney	470 kr/cl
Highland Park 40 years old Single Malt, Orkney	1 950 kr/cl
Highland Park Saint Magnus old Single Malt, Orkney	412 kr/cl
The Macallan Fine Oak 12 years old Single Malt, Highland	82 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	249 kr/cl
The Macallan Fine Oak 25 years old Single Malt, Highland	567 kr/cl
The Macallan Sherry Oak 25 years old Single Malt, Highland	567kr/cl
The Macallan Fine Oak 30 years old Single Malt, Highland	1 550 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) 79 kr

Served with tzatziki

Wannamei shrimps in hot sauce 109 kr

Served with with toasted bread

Grilled Chèvre cheese on toast 109 kr

Served with figs marmalade and roasted walnuts

Classic Toast Skagen 113 kr

Prawns in mayonnaise flavored with dijon mustard and horseradish

Salads

Prawn salad 189 kr

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

Cesar salad 189 kr

Served with chicken, crispy bacon, garlic dressing and croutonge

Vegetarian – Vegan

Carrot steak/Vegetable steak 189 kr

Served with fried vegetables and tzatziki

Tzayskewers 189 kr

Served with fried vegetables and hummus



THE KINGS ARMS

Meat and Chicken

Herbs marinated Corn chicken filet 249 kr
Served with pommes duchesse gorgonzola sauce

Medallions of pork filet 249 kr
served with rosepepper sauce and french fries

Marinated lamb filet 289 kr
Served with potato gratin, red wine sauce and aioli

Barbeque glazed Beef steak 289 kr
Served with corn cobbet, bearnaise sauce and french fries

Garlic and thyme marinated entrecôte 289 kr
Served with potato croquettes and café de Paris sauce

French pepper steak 299 kr
Served with pepper sauce and french fries

Tenderloin on oak board 299 kr
Served with pommes duchesse and sauce béarnaise

Fish

Grilled filet of Salmon 269 kr
Served with hollandaise sauce and potato croquettes

Grilled Pike-perch 269 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 169 kr

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

Barbeque-glazed baby backribs 179 kr

Served with coleslaw, pickled cucumber and French fries

Pasta with jumbo prawns 189 kr

Served with pesto, cocktail tomatoes, herbes and parmesan cheese.

Children's menu

Grilled hotdog with french fries 99 kr

Pancakes with whipped cream and strawberry jam 99 kr

Hamburger with dressing and french fries 99 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