

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>För våra yngsta gäster</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 velsmakande 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

Prosecco 1 glas: 99 kr

Cosmopolitan 5 cl: 149 kr
Vodka, cointreau och tranbärsjuice

Margerita 5 cl: 149 kr
Tequila , cointreau, limejuice och saltkant

Aperol spritz 5 cl: 149 kr
Aperol, prosecco och soda

Golden Mojito 5 cl: 149 kr
Mörk rom, mynta, lime och soda

Dry Martini 5 cl: 149 kr
Gin, torr vermouthe och oliv

THE KINGS ARMS

Förrätter

Vitlöksbröd, sex bitar 129 kr

Serveras med tzatziki

Jumboräkor i het sås 149 kr

Serveras med örtstekt bröd

Chèvretoast 149 kr

Gratinerad chèvreost på toast, serveras med fikonmarmelad och rostade valnötter

Räkcocktail på pankopanerade räkor 149 kr

med avokado, mango, gurka och asiatisk soyamajonnäs

Sallader

Räksallad 235 kr

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

Caesarsallad 235 kr

Serveras med kyckling, knaperstekt bacon, vitlöksdressing och krutonger

Vegetariskt – Veganskt

Grönsaksbiff 269 kr

Serveras med stekta grönsaker, couscouspytt och tzatziki

Tzayspett 269 kr

Serveras med stekta grönsaker, hummus och pommes frites

THE KINGS ARMS

Kött- och kycklingrätter

BBQ rub majs kycklingfilé 299 kr

Serveras med vår egen kryddade choronsås, baconrullad sparris och pommes frites

Fläskfilémedaljonger 299 kr

Serveras med bearnaisesås, rödvinsås och husets röstipotatis

Ryggbiff 339 kr

Serveras med bbq-sås, majs kolv och pommes frites

Timjan- och vitlöksmarinerad entrecôte 339 kr

Serveras med kryddsmör Café de Paris, rödvinsås och rostad potatis

Ört- och vitlöksmarinerad lammytterfilé 349 kr

Serveras med chèvrecrème, rödvinsås och husets röstipotatis

Vår populära pepparstek 349 kr

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

Oxfile på plank 349 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 laxfile 325 kr

Serveras med ört- och kaprismajonnäs samt potatiskaka med västerbottenost

Stekt torskrygg 325 kr

Serveras med saffransdoftad rotfruktsås och potatiskaka med västerbottenost

Extra sås: +20 kr

Extra potatis: +35 kr

THE KINGS ARMS

Pizza

Margherita 139 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella och basilika

Vesuvio 149 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella och skinka

Capricciosa 159 kr

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

Vegetarisk 159 kr

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

Tryffelsalami 169 kr

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

Bussola 169 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, skinka och scampiräkor

Quattro Formaggi bianco 169 kr

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

Cozze con scampi 169 kr

Musslor, scampiräkor, paprika och tomater, toppas med aioli

Lea special 169 kr

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

Parma 169 kr

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

Chèvre bianco 179 kr

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

Surf And Turf 179 kr

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

Gorgonzola special 179 kr

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

Brochet (halv inbakad) 179 kr

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

Glutenfri pizza: +25 kr

Extra pålägg: +20 kr

THE KINGS ARMS

Barmeny

Vitlöksbröd (6 bitar) 129 kr

Serveras med tzatziki

Bookmakertoast 235 kr

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

Nachokorg 129 kr

Serveras med tomatsalsa och vitlöksdipp

Högrevsburgare 189 kr

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

Oxfilepasta 235 kr

Med portobellosvamp, lök och grädde, toppas med parmesanost

För våra yngsta gäster

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 139 kr

Kiwifrukt, banan och jordgubbar gratineras med vit choklad och serveras med vaniljglass

Cheesecake i glas 139 kr

Serveras med färska bär

Friterad camembert 149 kr

Serveras med varm hjortronsås och vaniljglass

THE KINGS ARMS

Öl på fat

Falcon Export 50 cl: 89 kr 40 cl: 76 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 40 cl: 79 kr

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

Staropramen Granat 40 cl: 79 kr

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

Brooklyn Stonewall IPA 40 cl: 79 kr

Livliga citrahumeltoner av citronskal och färskt grapefruktskal

Brooklyn Lager 40cl: 79 kr

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

Eriksberg karaktär 40 cl: 79 kr

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

Carlsberg Export 40 cl: 79 kr

Doft av bröd, halm och honung med ett uns kola, frisk smak med
ren avslutning av stram bitterhet

Guinness 50 cl: 92 kr

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

THE KINGS ARMS

Öl på flaska

Eriksberg 50 cl: 92 kr

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

Erdinger Weissbier Kristall 50 cl: 92 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: 76 kr

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

Carlsberg Hof 33 cl: 76 kr

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

Corona 33 cl: 76 kr

Ljus, fruktig och mycket läskande lageröl med lätt smak och lite beska.

Cider på flaska

Xide 76 kr

Cactus Lime, Raspberry Blossom

Garage Hard Lemon 76 kr

Cider på fat

Sommersby Päron 40 cl: 76 kr

THE KINGS ARMS

Specialöl på flaska

Brooklyn Bel Air (Sour Ale) 35,5 cl: 82 kr

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

Carnegie J.A.C.K IPA 33 cl: 82 kr

En frisk fläkt med sina örtiga och citrusaktiga toner som kommer från humle. Den är lätt och fräsch, men har en mycket trevlig och väl märkbar beska som alla "ipor" men den är inte så stark, vilket gör den mer lättdrucken.

Carnegie Porter 33 cl: 82 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.

Brooklyn East Indian Pale Ale 33cl 82 kr

Stor fruktig doft av apelsin och barrskog. Liten knäckighet avrundad med tropisk sötma. Fruktig smak av apelsin, örter och skog med lång avslutning av nötter och markerad beska.

Kronenbourg Blanc 33 cl: 76 kr

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

Glutenfri öl 33 cl: 76 kr

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

THE KINGS ARMS

Specialöl på flaska

Oppigårds New Sweden IPA 33 cl: 85 kr

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

Oppigårds Indian Tribute 33 cl: 85 kr

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

Oppigårds Amarillo 33 cl: 85 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: 85kr

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

Alkoholfritt

Läsk 45 kr

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

Vin 79 kr

Öl / cider 69 kr

Drink 79 kr

THE KINGS ARMS

Mousserande viner

Le Arche Prosecco Extra Dry

Glas: 99 kr Flaska: 455 kr

Eleganta bubblor med balanserad syra som ackompanjeras av doft och smak av mogna anjoupäron.

Piper-Heidsieck Brut champagne Frankrike

Flaska :1 285 kr

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

Rosé

La Strada Rose

Glas: 99 kr Flaska: 376 kr

Bärig, ungdomlig smak med inslag av mogna jordgubbar, hallon och en frisk ton av blodgrapefrukt.

Domaine Houch Provence Rosé

Glas: 119 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 = 18 cl

THE KINGS ARMS

Vita viner

La Strada Chardonnay

Glas: 99 kr Flaska: 376 kr

Friskt och fruktigt vin med toner av gröna äpplen, tropiska frukter, honung, vanilj med en kryddig avslutning.

Stoneleigh Riesling Marlborough

Glas: 119 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.

Silvano Piacentini Soave Classico

Glas: 119 kr Flaska: 398 kr

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

L'ami Crustacés Pinot Blanc

Glas: 139 kr 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 = 18 cl

THE KINGS ARMS

Röda Viner

La Strada Cabernet Sauvignon

Glas: 99 kr Flaska: 376 kr

Medelfylligt och fruktigt vin med karaktär av mogna mörka bär, en balanserad syra och mjuka integrerade tanniner.

Cafayate Malbec

Glas: 129 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.

Tabali Shiraz Reserva

Glas: 129 kr Flaska: 445 kr

Mycket fruktigt och smakrikt vin med toner av fat, plommon, mörka körsbär, svarta vinbär, lakrits, peppar och vanilj. Passar till smakrika kötträtter

Rånäs Piemonte Barbera D.O.C

Glas: 135 kr Flaska: 498 kr

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

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 och romrussin.

1 glas = 18 cl

THE KINGS ARMS

Röda Viner

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.

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: 149 kr

Whiskydrink 5 cl: 159 kr

Daiquiri Jordgubb/Mango/Persika 5 cl: 149 kr

Mojito 5 cl: 149 kr

1 glas = 18 cl

THE KINGS ARMS

Starters

Garlic bread (6 pieces) 129 kr

Served with tzatziki

Vannamei prawns in hot sauce 149 kr

Served with herb fried bread

Chèvre cheese on toast 149 kr

Served au gratin, with figs marmalade and roasted walnuts

Prawn Cocktail 149 kr

Panko breaded prawns with avocado, mango, cucumber, and asian soy mayonnaise

Salads

Prawn salad 235 kr

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

Caesar salad 235 kr

Served with chicken, crispy bacon, garlic dressing and croutons

Vegetarian – Vegan

Vegetable patties 269 kr

Served with fried vegetables, couscous and tzatziki

Tzay skewers 269 kr

Served with fried vegetables, hummus and french fries

THE KINGS ARMS

Meat and Chicken

BBQ-rub chicken 299 kr

Served with choron sauce, bacon wrapped asparagus and french fries

Pork tenderloin medallions 299 kr

Served with béarnaise sauce, red wine sauce and potato rösti

Sirloin steak 339 kr

Served with bbq sauce, corn cob and french fries

Thyme- and garlic marinated entrecôte 339 kr

Served with herb butter Café de Paris, red wine sauce and roasted potatoes

Herb- and garlic marinated lamb fillet 349 kr

Served with chèvre cream, red wine sauce and potato rösti

Pepper steak 349 kr

Beef tenderloin with four kinds of pepper. Served with peppercorn sauce and french fries

Beef tenderloin on oak board 349 kr

Served with béarnaise sauce, bacon wrapped asparagus and pommes duchesse

Fish

Fried salmon filet 325 kr

Served with herb and caper mayonnaise and västerbotten cheese potato cake

Fried cod loin 325 kr

Served with safron scented root vegetable sauce and västerbotten cheese potato cake

Extra sauce: +20 kr

Extra potatoes: +35 kr

THE KINGS ARMS

Pizza

Margherita 139 kr

San Marzano-tomato sauce, mozzarella and basil

Vesuvio 149 kr

San Marzano-tomato sauce, mozzarella and ham

Capricciosa 159 kr

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

Vegetarian 159 kr

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

Truffle salami 169 kr

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

Bussola 169 kr

San Marzano-tomatsås, mozzarella, ham and scampi

Quattro Formaggi bianco 169 kr

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

Cozze con scampi 169 kr

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

Lea's special 169 kr

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

Parma 169 kr

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

Chèvre bianco 179 kr

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

Surf and turf 179 kr

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

Gorgonzola special 179 kr

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

Brochet (half double) 179 kr

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

Gluten free pizza: +25 kr

Extra topping: +20 kr

THE KINGS ARMS

Bar menu

Garlic bread (6 pieces) 129 kr

Served with tzatziki

Bookmaker Toast 235 kr

Beef tenderloin, dijon mayonnaise, tomato, lettuce, horseradish and french fries

Nachos in a basket 129 kr

Served with aioli and hot tomato sauce

Prime rib burger 189 kr

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

Pasta beef tenderloin 235 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

Gino 139 kr

Kiwi fruit, banana, strawberries and white chocolate au gratin, served with ice cream

Cheesecake in a glass 139 kr

Served with fresh berries

Deep fried camembert cheese 149 kr

Served with hot cloudberry sauce and ice cream

THE KINGS ARMS

Kungsgatan 16 • 774 30 Avesta • Telefon: 0226-575 90 • www.thekingsarms.se