

SMÅRÄTTER

SKALDJURS MIXTALLRIK

Panerad tigerräkor, panerad calemari, Panerad fisk pennor serveras med Lord's salsa och Aioli.

1 pers. **75-** / 2 pers. **105-** / 4 pers. **195-**

Rekommenderad öl: En pilsner, veteölet witbier eller en pale ale.

Rekommenderad vin: vitt vin :Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco eller ett rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa.

CHIPS & SALSA

Tortilla chips serveras med Lords Hot Salsa dipp & guacamole. **79-**

Rekommenderad öl veteöl eller en ljus lager med liten beska.

LORDS KORVBRICKA 1 korv **69-** / 2 korvar **129-** / 3 korvar **179-**

serveras med vittvin inlagd rödlök, potatis puré & senap.

Rekommenderad öl: en IPA / tjeckisk alt. tysk pilsner om du väljer den strak kruddat korven.

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Carmenère.

LÖKRINGAR

med vitlöksdipp. välja mellan 6 st. för **35-** / 12 st. för **65-**

Rekommenderad öl En ljust lager öl.

FRIES & DIP

Pommes frites och lökringar, lords vitlöksdipp & Bearnaisesås. **65-**

Rekommenderad öl: APA, ljus lager i modern stil.

MOZZARELLA STICKS

Serveras med Lords salsa. **69-**

Rekommenderad öl: En pilsner, veteölet witbier eller en pale ale.

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco vitt vin eller rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa.

MOULES

1/2 kg **119-** / 1 kg **159-**

Rekommenderad öl: med liten beska, belgiskstil öl är utmärkt till.

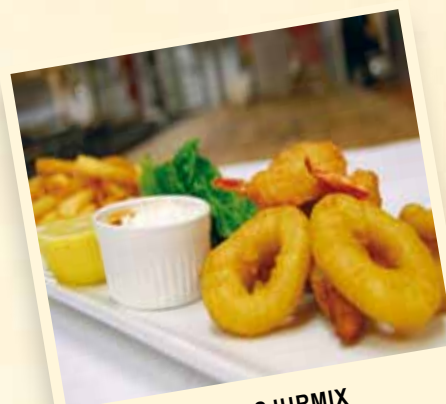
Rekommenderad vin: vit vin Chablis AOC / Sauvignon Superiore Tenuta Ca' Bolani

Moules Mairnière

Blå musslor i vitlök, vittvin & timjan

Moules in beer

Kokta blå musslor i öl, lök, selleri.



SKALDSJURMIX



LORDS KORVBRICKA

SIDE ORDERS
sås - guacamole, lords
såser / dressing, Aioli,
bearnaise, pesto, bbq
12-



MOULES

P L O C K M A T

KYCKLING QUESADILLAS

En vetetortilla fyllt med kyckling, ost, lök,
Lords salsa, serveras med sallad . **129-**

Rekommenderad öl: Ljus lager eller pilsner.

Rekommenderad vin vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.



KYCKLING QUESADILLAS

ANTI PASTI FAMIGLIA

Grillat lantbröd med mozzarella och pesto, serveras med
ruccolasallad, milano salami och prosciutto.

2 personer 98- / 4 personer 189-

Rekommenderad öl: IPA, eller en tjeckisk / tysk pilsner.

*Rekommenderad vin: rött vin: Le Ellere / Rosé: Rocca di Montemassi Syrosa,
mousserande vinet Zonin är tänkbar.*



LORDS BABY BACK RIBS

LORDS BABY BACK RIBS

möra revben kryddade & toppad med bbq sås,
serveras med Lords coleslaw & krispig pommes. **159-**

Rekommenderad öl: pale ale, amber eller IPA

Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.

BBQ MARINERAD KYCKLING VINGAR

serveras med aioli, selleri. 5st. **55-** / 10st. **99-** / 15st. **119-**

Rekommenderad öl: mörk/mellanmörk lager.

Rekommenderad vin vitt vin Sauvignon Superiore Tenuta Ca' Bolani .



CLUB SANDWISH

CLUB SANDWISH

lantbröd fyllt med grillad kycklingfilé, bacon, sallad, tomat, ost & majonnäs serveras med Lords coleslaw, pommes . **129-**

Rekommenderad öl: ljust lageröl.

*Rekommenderad vin: vitt vin Sauvignon Superiore Tenuta Ca' Bolani
eller Rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa*

PASTA

PASTA DI MAESTRO

Pastarör med strimlad oxfilé, kantareller, purjolök, svartpeppar & gräddsås. **149-**

Rekommenderad öl: engelsk pale ale, bitter eller brown ale.

Rekommenderad vin: rött vin Le Ellere,

eller vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.

PASTA SALSICCIA COM MOZZAARELLA

linguine med färsk salsiccia, spansk peppar, mozzarella, vitt vin & tomatsås. **129-**

Rekommenderad öl: fruktig saison / ljus lager.

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Carmenère.

RIGATONE AL ROSSO

Strimlad kyckling i vitvinsås, saltorkade tomater & röd pesto. (Innehåller spår av nötter). **129-**

Rekommenderad öl: ljus lager i modern stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC,

eller rött vin Stoneleigh Pinot Noir/ Cider.

PENNE ARABBIATA

Pasta Penne i tomatsås, persilja, vitlök & peperoncino. **109-**

Rekommenderad öl: Ljus lager eller pilsner med lägre beska.

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.

FRUTTI DI MARE

Bandpasta med skaldjur mix, vitt vin, vitlök, färska tomater, tomatsås och persilja. **149-**

Rekommenderad öl: En ljus lager i internationell stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Sauvignon Superiore Tenuta Ca' Bolani.

PENNE VERDURA

Pasta penne med färsk spenat, färska tomater, spanskpeppar, grön pesto, grana padano & vitvinsås. (Innehåller nötter) **115-**

Rekommenderad öl: Ljus lager med liten måttlig beska.

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco.

FÄRSK FYLLD PASTA

FAGOTTI CON GORGONZOLA

Fem Färsk fyllda pastaknyten med gorgonzola, serveras med murklorsås toppat med grana padano. **139-**

Rekommenderad öl: Ljus lager öl / Pilsner med måttlig beska.

Rekommenderad vin: rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie eller vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.

TORTILLONI CON PROSCIUTTO E MOZARELLA

Tre Färsk fylld pastaknyten med lufttorkad skinka, mozzarella & ricotta serveras med krämig tomatsås. **149-**

Rekommenderad öl: Ljust lageröl i exempelvis tysk pilsnerstil.

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco / Rosé vinet Rocca di Montemassi Syrosa / Zonin mousserande vin / eller rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie.

DELIZIE

Tre Hemmagjord Färsk pastastubbar fyllda med kokt skinka, zucchini, emmentalerost, gratinerad med emmentalerost & krämig tomatsås. **139-**

Rekommenderad öl: Ljust lageröl i exempelvis tysk pilsnerstil

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay / rosé vinet Rocca di Montemassi Syrosa / mousserande vin zonin . eller rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie.

RAVIOLI CON CARNE

Färsk pastaknyten fyllda med köttfärs & ricotta serveras med krämig tomatsås. **119-**

Rekommenderad öl: Ljust lageröl.

Rekommenderad vin: rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie.

Glutenfri
altrantiv



PASTA DI MAESTRO



FAGOTTI CON GORGONZOLA

FÖRRÄTTER

MOULES "L' ESCARGOT"

Sex stycken vitlöksgratinerade gröna Musslor toppat med ost .95-

Rekommenderad öl: Ljus lager i modern stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay / Mousserande vinet Zonin.

BRUSCHETTA ROMANA

Tomatsallad med lök, vitlök, olivolja & basilika serveras på grillat hembakat lantbröd, garnerad med basilika, toppat med oregano.69-

Rekommenderad öl:ljust lageröl i exempelvis tysk / tjeckisk pilsner stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco / Mousserande vin zonin.

LORDS SKAGENRÖRA

Räkor i majonnäs,Toppat med löjrom, garnerad med citron.95-

Rekommenderad öl: En ljus lager i internationell stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC eller ett mousserande Zonin.

ALDENTES ANTI PASTI (spår av nötter)

rostat hembakat lantbröd med mozarella och basilikapesto, serveras med ruccolasallad, milano salami och prsciutto. 75-

Rekommenderad öl: en ljus lager i internationell stil, aromatisk saison eller fruktig amerikansk pale ale

Rekommenderad vin: Castillo de Molina Reserva Chardonnay vitt vin /

Rött vin Rocca di Montemassi Syrososé, Le Ellere.

AGUA CEASER

roman sallad med ceaserdressing, grana padano och krutonger . 69-

Rekommenderad öl: En ljus lager i internationell stil och måttlig beska.

Rekommenderad vin: Rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa och vitt vin Chablis AOC.

VITLÖKSBRÖD

Nybakat pizzabröd toppat med vitlök & ost. 59-

Rekommenderad öl: Ljust lageröl

Har du allergier
eller frågor om
våra ingredienser?
fråga gärna våra
personal!



ANTIPASTI



 BRUSCHETTA ROMANA



MOULES "L' ESCARGOT"

PIZZA

PIZZA MED CHARK

VESUVIO Mozzarella, skinka.99-

CALZONE (Inbakad) Mozzarella, skinka.99-

ANTI PASTI

Mozzarella, italiensk stark salami, bresaola, prosciutto, pecorino, rödlök, Kalamata oliver, färsk basilika.135-

MEZZA LUNA (Halvinbakad)

Den inbakade halvan: Mozzarella, prosciutto *Andra halvan:* Mozzarella, prosciutto, rucola, olivolja, havssalt.135-

AL POLLO

Mozzarella, bladspenat, grillad paprika, rödlök, kyckling, rostade pinjenötter.132-

SALSICCIA

Mozzarella, salsiccia, grillad paprika, rucola, rödlök, färsk timjan, färsk basilika, nymalen svartpeppar.119-

MAMA MIA

Mozzarella, prosciutto, soltorkade tomater, oliver, färsk basilika, nymalen svartpeppar, hyvlad grana padno.119-

QUATTRO STAGIONI

Mozzarella, gröna musslor, skinka, räkor, Färsk champinjoner, marinerade kronärtskockor, Kalamataoliver.120-

MAFIOSO

Mozzarella, italiensk stark salami, färsk tomat, rödlök, spansk peppar, chiliolja.120-

CACCIATORE

Mozzarella, italiensk salami, grillad paprika, färsk champinjoner.119-

CAPRICCIOSA

Mozzarella, skinka, färsk champinjoner.99-

TROPICANA

Skinka, ananas, banan, curry. 99-

Glutenfri
altranativ

Har du allergier
eller frågor om
våra ingredienser?
fråga gärna våra
personall!

PIZZA

KOMPINERA PIZZA
MED DRÖCK
FR . VÅR DRÖCK & MAT
GUIDE (SIDA 1)

PIZZA MED SKALDJUR

MARINARA

Mozzarella, grön musslor, räkor. **110-**

FIORE

Mozzarella, färska champinjoner, räkor, skinka och färsk persilja. **110-**

TONNO

Mozzarella, tonfisk, rödlök, Kalamataoliver, persilja. **105-**

FRUTTI DI MARE

Mozzarella, koktailtomater, calamari, grön musslor, scampi, räkor, persilja, vitlök. **135-**

GAMBERETTI

Mozzarella, vitlöksmarinerad scampi, grön pesto koktailtomater och basilika. **129-**

PIZZA MED KÖTT

DON CORLEONE

Mozzarella, bresaola, rucola, koktailtomater, grana padano. **135-**

PROVENCALE

Mozzarella. Oxfilé, färsk vitlök, färska champinjoner, persilja, lök & bearnaise. **129-**

MAIALI SPECIAL

Mozzarella, marinerade fläskfilé, färska tomater, färsk pressad vitlök, lök & bearnaisesås. **119-**

KEBABPIZZA

färska tomater, kebabkött, pepperoni & kebabsås. **99-**

MEXICANA

Mozzarella, lök, spansk peppar, köttfärs, tacosås, tacokrydda. **109-**

VEGETARISK PIZZA

POMODORINI

Mozzarella, koktailtomater, soltorkade tomater, basilika, kalamataoliver & oilvolja. **105-**

FUNGHI

Mozzarella, färska champinjoner. **97-**

MARGHERITA

Mozzarella, färsk basilika. **95-**

RUCOLA

Mozzarella, rucola, olivolja, havssalt & hyvlad grana padano. **100-**

ISABELLA

Mozzarella, grillad paprika, grillad zucchini, grillad aubergine, grillade koktailtomater, färska champinjoner, färsk vitlök, färsk basilika. **135-**

Palmyra

Fårost, färska champinjoner, grillad paprika, purjolök, röd pesto, rucola. **120-**

QUATTRO FROMAGGIO

Gorgonzola, grana padano, chevréost, mozzarella & färsk basilika. **125-**

JULIA DOMNA

Färsk mozzarella och grön pesto i botten, spenat blad, pinjenötter olivolja & grana padano. **129-**

Take Away
10 Kr
Billigare

HUVUDRÄTTER-KÖTT

PEPPARSTEK

En stekt 200g oxfilet rullat i grönpeppar på sidorna, med grönpepparsås, grön sparris och serveras med ditt val av tillbehör. **279-**

Rekommenderad öl: IPA, imperial/dubbel IPA eller belgisk ljus ale.

*Rekommenderad vin: Rött vin: Tabali Reserva Syrah /
Rocca di Montemassi Le Focaie.*

LAMMRACKS

Njut av smaken! Testa vår fantastiskt marinerade ugnsstekta lammracks, som serveras på stekt grönsksbädd, rosmarinsås och med ditt val av tillbehör. **279-**

Rekommenderad öl: Ljus eller mellanmörk lager (pilsnerstil, eller modern stil)

med måttlig beska till tydlig beska / IPA / En ale i belgisk stil.

Rekommenderad vin: Rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie /

vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay /Rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa.

CHICKEN PROVENCALE

Saftigt, grillat kycklingbröst som serveras i stor del av medelhavsländerna marineras med vitlök och olivolja och ugnsgillat tillsammans med marinerad färsk skivad potatis. **199-**

Rekommenderad öl: Ljus lager med måttlig beska.

Rekommenderad vin: vitt:Castillo de Molina Reserva Chardonnay /

Rött: Stoneleigh Pinot Noir / Rosevinet :Rocca di Montemassi Syrosa.

GRILLAD ENTRECOTÉ

Unna dig en härlig 250 grams entrecote, grillat enligt dina önskemål, serveras med ruccolasmör & stekta säsong grönsaker. **249-**

Rekommenderad öl: IPA, imperial/dubbel IPA eller belgisk ljus ale.

Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.

GRILLAD ANGUSBIFF

En perfekt tjock 250g biff med kappa för att behålla den extra saftig, kryddad och grillad enligt dina önskemål, serveras med panerade och krispigt friterade jumboräkor och säsongens grönsaker. **255-**

Rekommenderad öl: IPA imperial/dubbel IPA eller belgisk ljus ale.

Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.

FILE MIGNON "BLACK & WHITE"

En grillad 120 g oxfilet & 120 g fläskfilet serveras med rödvinsås & bearnaisesås. **229-**

Rekommenderad öl: IPA imperial/dubbel IPA eller belgisk ljus ale.

Rekommenderad vin: Rött vin Le Ellere.



PEPPARSTEK



CHICKEN PROVENCALE

TILLBEHÖR

friterade/stekta klyft potatis,
potatiskaka, potatis duchesse,
Säsongsallad, potatisgratäng,
pommes.



BLACK & WHITE

HUVUDRÄTTER-FISK

LAXFILÉ

ugnsgratinerad laxfilé med mozzarella, penslas med pesto (innehåller nötter) serveras med kokt potatis & kockens val av grönsaker. **199-**

Rekommenderad öl: Pilsner i tjeckisk stil eller modern lager passar bra.

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco / rosévin Rocca di Montemassi Syrosa.

GRILLAD HEL SEABREAM

En härlig fisk från medelhavsländerna, grillad, serveras med havsalt, sallad, hel färskpotatis & lords specialsalsa. **239-**

Rekommenderad öl: fruktig APA, brown ale eller en ljus lager i pilsnerstil.

Rekommenderad vin: Vitt vin Castillo de Molina Reserva Chardonnay.



GRILLAD SEABREAM

RÖDING

Smörstekt röding med pepparotssmör, gratinerat potatismos, serveras med grön sparris. **219-**

Rekommenderad öl: En ljus lager i tjeckisk pilsnerstil eller en mellanmörk lager, som märzen

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC / Sauvignon Superiore Tenuta Ca' Bolani, eller rosévinet Rocca di Montemassi Syrosa.

BARN MENY - CHILDREN'S MENU

serveras till våra gäster under 11 år

SPAGHETTI BOLOGNESE

Serveras med köttfärsås **69-**

PANNKAKOR

Med grädde & sylt. **69-**

FISH N CHIPS

Serveras med pommes och remouladsås. **69-**

BAMBINO PIZZA 75-

Margharitta, vesuvio, capricciosa, Tropicana, Funghi, Bussola



BURGER

*Alla våra hamburgare är **hemmagjorda** och består av 100% högrev.
Serveras med **LORDS egen hamburgaredressing, LORDS ny bakat bröd,**
sallad och krispig pommes frites .*

LORD`S SPECIAL BURGER 200g

serveras med krispig bacon, cheddarost, stekt ägg, friterade lök ringar, Lords hamburgaredressing, sallad, tomater, Lords BBQ. **159-**
*Rekommenderad öl: fruktigt öl som pale ale, amber eller IPA.
Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.*

LORDS ORIGINAL CHEESE BURGER 200g

med cheddarost, sallad och tomater, aioli, coleslaw, senap & ketchup . **129-**
*Rekommenderad öl: fruktigt öl som pale ale, amber eller IPA.
Rekommenderad vin: Rött vin Tabali Reserva Syrah.*

LORDS HOT GOURMET BURGER 200g

Med Lords salsa, Lords jalapinos dressing, röd lök, krispig bacon. **145-**
*Rekommenderad öl: Ljus lager eller pilsner med lägre beska.
Rekommenderad vin: Rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie*

LORDS DE LUX BURGER 200g

Med avokadoröra, pepparrot hamburgare dressing. **145-**
*Rekommenderad öl: Ljus lager eller pilsner med lägre beska.
Rekommenderad vin: Rött vin Rocca di Montemassi Le Focaie.*



LORD`S HOT GURMET



LORD`S SPECIAL BURGER



LORDS CHEESE BURGER

SALLADER

Serveras med LORDS egen dressing.

PROSCIUTTO & MOZZARELLA SALLAD

Blandad sallad, Lufttorkade skinka, mozzarella, pinjenötter serveras med balsamico vinegrette. **125-**

Rekommenderad öl: En ljus lager / Torr äppelcider

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco



PROSCIUTTO & MOZZARELLA SALLAD

CESARESALLAD

Romansallad, kyckling, bacon, hyvlad parmesan, cocktailtomater, rödlök & krutonger serveras med caesardressing. **129-**

Rekommenderad öl: Ljus lager i modern stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Campo Viejo Viura Tempranillo Blanco, eller Rocca di Montemassi Syrosa rosévinet, även mousserande vin Zonin är tänkbart.



CEASERSALLAD

SCAMPISALLAD MED PASTA

Bandad sallad med pasta, scampi, cocktailtomater, avokado, rädisor, Al Dente's citrondressing & Al Dente's olja-basilika dressing. **139-**

Rekommenderad öl: En ljus lager i pilsner stil.

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC.

GREKISK SALLAD

Pasta denne i olivolja serveras med fetaost, cocktailtomater, soltorkade tomat, gurka, rödlök, pepperoni & färsk basilika. **115**

Rekommenderad öl: En ljus lager i pilsnerstil.

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC.

GAMBERETTISALLAD

Handskalade räkor, blandad sallad, avokado, ägg halva, Al Dente's olja-basilika dressing, cocktailtomater, hemmagjord vitlöksdressing. **159-**

Rekommenderad öl: En ljus lager i pilsnerstil.

Rekommenderad vin: vitt vin Chablis AOC.



SCAMPISALLAD

DESSERTER

*Rekommenderad öl: välj en av portertyp, med sötma som finns på vår dryckmeny!
Rekommenderad vin: San Pedro Late Harvest*

CAMEMBERT

Friterad panerad camembert ost serveras med hjortronsylt & friterad persilja. **79-**

NEW YORK CHEESECAKE

Klassisk bakelse garnerad med skogsbär. **75-**

TIRAMISU

Hemmagjord klassisk Italiensk efterrätt med savoiardikex, ägg, mascarpone, amaretto likör, espresso kaffe. **85-**

CRÈME BRÛLÉE

vispgrädde, mjölk, äggulor, strösocker. **65-**

CHOKLAD TÅRTA

En kladdig chokladkaka serveras med vanilj glass. **65-**

ITALIENSK GLASS

3 olika kulor glass serveras med choklad sås. **69-**

Öl till Desseter

En klassiker värd att prova är chokladtårta till riktigt mörk öl, av portertyp, med sötma. drycken bör alltid vara något sötare än desserten. Om desserten är sötare än drycken kommer drycken att upplevas som syrlig och bitter.



TIRAMISU



CRÈME BRÛLÉE



PORTER & CHOKLAD