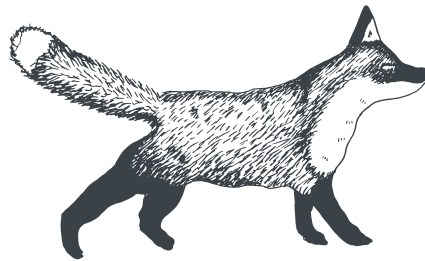




Välkommen till



# RÄVEN O RÖNNBÄREN

• BISTRO & TAPAS •

En tapasrestaurang **mitt i hjärtat** av Dalsjöfors

Restaurangen fick sitt namn efter det konstverk, "Räven och Rönnbären" som står på torget i Dalsjöfors, Henning Wenanders Torg.

Det kom till av konstnären Graham Stacy som 2010 tillverkade skulpturen av en räv i stål. Han beskriver det så här: *Inspirationen till namnet hämtade jag från en textil av Kerstin Boulogner "Surt sa räven" som tillverkas för textilföretaget Almedahls i Dalsjöfors.*

**DET VAR EN GÅNG EN RÄV SOM VAR UTE OCH GICK I HÖSTSOLEN.** Rätt som det var fick han syn på ett träd där de klarröda bären satt kvar och lyste lockande i solskenet. – Åhå, tänkte räven, så där röda bär måste vara goda! Dem vill jag smaka! Han försökte med att ställa sig på bakbenen mot trädet, men nådde inte upp. Han letade på marken nedanför trädet, men inga bär hade fallit ner, eller så hade någon annan hunnit före och tagit för sig redan. Han hoppade och skuttade för att nå upp, men bären satt där så retfullt utom räckhåll. Till slut satt han där och flämtade och tittade på de lockande bären där långt uppe. – Nej, sa han för sig själv, så där röda bär är säkert sura! Dem vill jag inte smaka på, och så gick han därifrån, och intalade sig för all framtid att rönnbär är så sura att rävar inte vill smaka. *Sagan om räven och rönnbären är en av Aisopos fabler från 1484.*





# DRYCKESMENY

## MOUSSERANDE

<b>Husets Cava</b> .....	89:-/499:-
<b>Provetto</b> .....	79:-/399:-
<b>Champagne</b> Louis Massing .....	899:-
<b>Bolla Prosecco</b> DOC Brut Rosé .....	89:-/499:-

## DRINKAR

<b>Whiskey Sour</b> .....	135:-
Bourbon whiskey, citronjuice, sockerlag och äggvita	
<b>Amaretto Sour</b> .....	135:-
Amaretto, citronjuice, sockerlag och äggvita	
<b>Mojito</b> .....	135:-
Havana Club, sockerlag, limejuice, mynta och soda	
<b>Caipirinha</b> .....	135:-
Cachaça rom, färsk lime och råsocker	
<b>Brazilian Fox</b> .....	135:-
Cachaça, passionsfrukt, citron, soda	
<b>Mexican Night</b> .....	135:-
Blanco Tequila, lime, salt, cola	
<b>Lime &amp; Lemon</b> .....	135:-
Muddlad citron & lime, vodka och sockerlag	
<b>Dark &amp; Sour</b> .....	135:-
El Dorado rom, limejuice och ginger beer	
<b>Daiquiri</b> (jordgubb, passion, hallon och mango ) .....	135:-
Bacardi Blanca, pure, citronjuice och sockerlag	
<b>Sangria</b>	
Rävens egna version av det klassiska vinbålet. Sangria passar perfekt till våra tapasrätter.	
Glas: .....	135:-
Kanna: .....	399:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DRYCKESMENY

## VITT VIN

**Rävens Monferrato Bianco -21 DOC** Italien..... 109:-/319:-

En friskt och fruktigt med blommig och något söt doft, syrligt och passar utmärkt till fisk, skaldjur och lättare kycklingrätter.

**Arva Naturalis Verdejo -18** Spanien ..... 89:-/299:-

Torr, smakrik och balanserad. Fräsch och druvtypisk med mineralitet i eftersmaken. Ett perfekt val till kyckling.

**Long Barn Chardonnay -17** USA ..... 119:-/369:-

En fruktig och fyllig smak av vanilj, smör och rostade fat med avrundad syra. Passar bra till fisk och även Caesarsallad.

**Orange Gustavshof Blanc de Noir Cabernet -19** Tyskland..... 135:-/405:- 

Frisk, balanserad smak med fruktiga inslag. Passar till fisk, skaldjur samt till lättare rätter.

**Riesling Trad Cattin -18** Frankrike ..... 139:-/417:-

Torr, frisk smak med mineraliska toner samt inslag från grapefrukt. Passar till vegetariska medelhavsrätter samt all fisk och skaldjur.

**Pinot Gris Tradition -17** Frankrike ..... 139:-/417:-

Fyllig med inslag av kardemumma, vanilj och kanel mixas med lätta aprikostoner. Kryddigt avslut.

**Baudouin Millet Chablis -16** Frankrike ..... 169:-/499:-

Ett torrt vin med tydliga toner av persika, apelsinblom och citron. Passar både till fisk och skaldjur.

## ROSÉVIN

**Rävens Piemonte Rosato Rose -21 DOC** Italien ..... 109:-/319:-

Friskt med bra intensitet, tydlig doft av röda bär, mineraltoner. Passar utmärkt till pasta, sallader, fisk och skaldjur.



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DRYCKESMENY


## RÖTT VIN

**Rävens Barbera d'Asti -20 DOCG** Italien..... 109:-/319:-  
Lakrits, mörka bär, kanel. Mycket fruktig och passar bra till kyckling, ljust kött och småvilt.

**Arva Naturalis Tempranillo -17** Spanien..... 89:-/299:-  
Mjuk och mogen eftersmak med lätt fatkaraktär för att uppnå komplexitet och struktur i vinet, passar bra till vegetariska rätter.

**Long Barn Zinfandel -16** USA..... 119:-/369:-  
Fylligt mjukt vin med balanserad syra. Smak av moget granatäpple, plommon och mejram. Ett bra val till kyckling.

**Marqués de Cáceres Rivarey Crianza Rioja -17** Spanien..... 129:-/389:-  
Doften är fruktig i stilen och smakerna drar åt hallon, jordgubbar, körsbär och vaniljtoner. Passar bra till medelhavsmat som fisk, nötkött, chark, ostar och till grillsäsongen.

**Gustavshof Zero S -18** Tyskland..... 135:-/405:-   
Ett torrt vin med mjuka tanniner och en söt, mogen, lång smak. Passar i stort sett till all medelhavsmat så som till kyckling, kött, ostar och chark.

**Bourgogne Rouge -18** Frankrike..... 159:-/479:-  
Arom av lingon och mörka bär med liten örtighet. I smaken, mogen röd frukt och fina tanniner med inslag av lakrits.

**Valpolicella Classico Doc Aldo Degani -19** Italien ..... 159:-/479:-  
Djupt rubinröd med frisk, fruktig doft. Ett mjukt och välbalanserat vin med aromer av röda bär och mörka körsbär. Passar väldigt bra till köträtter och burgare.

**Cederberg Merlot Shiraz -18** Sydafrika..... 159:-/479:-  
Arom av söta, mogna plommon, körsbär och kryddor. Fruktig smak av svarta vinbär och röda körsbär med inslag av örter som gör att den passar till våra köträtter samt kryddiga rätter.

**Velut Luna Nebbiolo Coste della Sesia -17** Italien..... 175:-/539:-  
Koncentrerat vin med mörka bär och sandiga tanniner. Kryddig lång smak med stor elegans. Passar utmärkt till våra köträtter samt lite kryddigare rätter.

**Bolla Amarone della Valpolicella DOCG** Italien ..... 189:-/599:-  
Tonerna går åt mörka körsbär, plommon, russin, mörk choklad och kryddor. Smakerna är långa med ett långt avslut av balanserade tanniner och den mörka frukten. Passar bra till kött samt osträtter



VEGAN



LAKTOSFRI

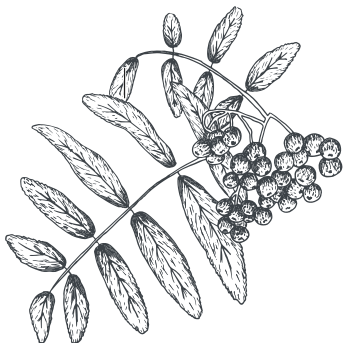


ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DRYCKESMENY

## ÖL/IPA

<b>Rävens öl</b> 33cl. Från bryggeriet Proton Brewery i Dalsjöfors .....	79:-
<b>Estrella</b> på fat .....	79:-
<b>Carlsberg Hof</b> .....	60:-
<b>Lagunitas IPA</b> .....	79:-
<b>Mikkeller</b> Drinkin' the sun 0,3%. Veteöl .....	69:-
<b>Mikkeller</b> Peter and Mary .....	89:-
<b>Sigtuna</b> N.A.P.A 33cl. Alkoholfri .....	59:-
<b>Estrella Galicia</b> 25cl. Alkoholfri .....	39:-
<b>Bernard Celebration</b> lager .....	89:-

Bernard Celebration lager är en ljus speciallager i böhmisk pilsnerstil.  
Ölet är opastöriserat och ofiltrerat med stamvörtstyrka 12. Celebration lager har extra tillsatt jästkultur och kallas även för champagnestil med efterjäsnings på flaska och en lätt grumlighet.

## CIDER

<b>Angry Orchard Crisp Apple</b> 35,5cl .....	79:-
---	------

Stor aromatisk doft och karaktär av moget äpple och äpplemos.  
Torr balanserad smak med viss sötma.

## LÄTTDRYCK

<b>Jarritos</b> .....	49:-
-----------------------	------

Mexican cola, mango, lime, grapefruit, tamarind, guava

<b>Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite</b> .....	29:-
<b>Mineralvatten</b> .....	29:-
<b>Fentimans Sparkling Elderflower</b> .....	35:-
<b>Juice</b> .....	29:-
<b>Kivik Lemonad</b> .....	49:-



# TAPASRÄTTER

1. **VITLÖKSBRÖD** på surdegsbaguette, smör, vitlök och persilja serveras med tomatsalsa..69:-
2. **OLIVMIX** med 3 sorters oliver.....69:-
3. **FRITERADE SÖTPOMMES** serveras med tryffelmajonnäs .....69:-
4. **PATATAS BRAVAS** serveras med en het tomatsås, vitlökskräm och vit-svarta sesamfrön..79:-
5. **MEDELHAVSSALLAD** dressas med granatäppelsirap, sumak, balsamico och olivolja, toppas med friterat bröd.....79:-
6. **SVAMPRIOTTO** portobello, ostronskivling och Grana Padano-ost.....69:-
7. **RÄVENS RÖRA** yoghurt, fetaost, lime, vitlök, mynta och olivolja. Serveras med friterat tunnbröd.....69:-
8. **FRITERAD VITOST** serveras med chili och björnbärsmarmelad samt balsamico .....95:-
9. **GRATINERAD CHEVRÉ** med honung, balsamico, pinjenötter och finhackad rödlök.....99:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI








GLUTENFRI









TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGR ALLERGIER.



## FISK- OCH SKALDJURSTAPAS

10. **FISKTACOS** Havskatt, mangosalsa, lime och chiliemulsion ..... 119:- 
11. **GAMBAS** Chili- och vitlöksgratinerade tigerräkor med lantbröd (stark)..... 119:- 
12. **BLÄCKFISKRINGAR** serveras med aioli..... 129:- 
13. **MOULES MARINES** persilja, vitlök, chili, vitt vin, lök, grädde ..... 129:- 
14. **ENBÄRSGRAVAD RÖDING** syrlig lingon, senapsås ..... 129:- 

## KÖTT- OCH KYCKLINGTAPAS

15. **KYCKLINGSPETT** serveras med kimchiemulsion och sjögrässallad ..... 99:-  
16. **LAMMRACKS** serveras med rödvinsås och vit ostkräm ..... 129:-  
17. **RÄVENS EGNA KORV** serveras med en het tomatsås och egengjord chimichurri ..... 99:- 
18. **BAO BUNS LÅNGBAKAT SIDFLÄSK** vitlök, picklade grönsaker ..... 129:- 
19. **OXFILESPETT** rödvinsky, chiliemulsion glutenfri ..... 129:- 
20. **MEDELHAVSTARTAR PÅ RÄVENS VIS** lök, pinjenötter, vitlök, ägg, mynta, olivolja. 129:-  



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI








GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



## HUVUDRÄTTER

- RÄVENS BURGARE** (Finns även som Angry... xtra hot) 200g serveras med bröd, grönsallad, tomat, syrad rödlök, vår egen dressing, saltgurka, lagrad cheddarost, bacon, aioli-tigersås dipp, ketchup och XL-pommes ..... 199:-
- GRILLAD OXFILE** (KLS Dalsjöfors) serveras med märgben, saltbakade betor, picklade betor, potatisfondant och smörad rödvinsreduktion med märg ..... 339:-  
- MOULES FRITES** serveras med pommes och aioli ..... 199:- 
- HALSTRAD RÖDING** serveras med brynt smöremulsion, brynt smör, senapskål, yuzu, citronolja och smörslungad potatis ..... 279:- 
- PASTA OXFILE** tryffelolja, vitlök, lök, svamp, grädde, paprika ..... 239:-
- BAKAD BLOMKÅL** betor, picklade betor, potatisfondant, brynt smör ..... 189:- 



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI








GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.








## BARNMENY

- RÄVENS BARNBURGARE** dressing, gurka, tomat, ketchup och pommes ..... 109:- 
- KYCKLINGSPETT** med ketchup och pommes ..... 109:-   
- KÖTTBULLAR** med gräddsås, lingon och potatis ..... 109:- 

## EFTERRÄTT

- VANILJGLASS** med färska jordgubbar och chokladsås ..... 64:- 
- SORBET** (månadens smak) med färska bär..... 64:-    

## DRYCK

- APELSINJUICE** ..... 25:-
- PASSIONSJUICE** ..... 25:-
- FESTIS/MER**..... 15:-
- GODISDRINK** (månadens smak)..... 49:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI




GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



# DESSERTER

## KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

med sorbet och bär..... 104:-   
med rom "Don Papa" ..... 29:-/cl

## TUSENBLADIG PISTASCH-BIT

med vaniljglass, hallonsås och bärkompott ..... 104:-  
med dessertvin "Coteaux du Layon" ..... 19:-/cl



## FONDANT

med vaniljglass, hallonsås och bärkompott ..... 104:-  
med dessertvin "Moscatel de Setúbal" ..... 19:-/cl



## VIT CHOKLAD OCH FÄNKÅLSKRÄM

Shortbread, lemon curd, marcona-mandlar och sorbet..... 114:-  
"Grappa Bellavite Moscato d'Asti" ..... 29:-/cl

## SORBET

med hallonsås och bärkompott (fråga om smak) ..... 64:-    
med dessertvin "Coteaux du Layon" ..... 19:-/cl

## CHOKLADPRALIN

Rävens egna lilla munsbit..... 64:-    
med dessertvin "Moscatel de Setúbal" ..... 19:-/cl

Alkoholfria alternativ finns till dessa rätter

**Bratten** (alkoholfritt sötvin) 4cl..... 49:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.



## KAFFE / AVEC

### WHISKEY

<b>Tomatin Legacy</b> 5cl .....	29:-/cl
<b>Tomatin</b> 12y Cherry .....	35:-/cl
<b>Tomatin</b> 18y Aloss Cherry .....	49:-/cl
<b>Jura</b> single malt 16y .....	39:-/cl
<b>Laphroaig</b> single malt 10y .....	39:-/cl
<b>Glenfiddich</b> small batch reserve .....	45:-/cl
<b>Blanton's straight from the barrel</b> .....	59:-/cl
<b>Macallan</b> 12y double cask .....	59:-/cl

### COGNAC/ CALVADOS

<b>Remy Martin</b> VSOP .....	35:-/cl
<b>Boulard Grand Solage</b> .....	35:-/cl
<b>Calvados</b> Pays d'Auge Pomme Prisonnire .....	59:-/cl

### KAFFE & TE

<b>Te</b> .....	24:-
<b>Kaffe</b> finns även koffeinfritt .....	30:-
<b>Americano</b> .....	35:-
<b>Espresso</b> .....	35:-
<b>Kaffe latte</b> .....	35:-
<b>Cappucino</b> .....	35:-



VEGAN



LAKTOSFRI



ÄGGFRI



GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

*Varmt välkommen till oss!*



**RÄVEN OCH RÖNNBÄREN**

• BISTRO & TAPAS •

