

## FELLINI

### /SMÅ RÄTTER / STARTERS

#### VITLÖKSBRÖD 59:-

VITLÖKSSMÖRAD RUSTIK BAGUETTE,  
PARMESAN SERVERAS MED AIOLI  
[GARLIC BREAD, PARMESAN, AIOLI]

#### LAXTARTAR 98:-

LAXTARTAR SERVERAS MED PEPPAROTSCREMÉ, TOPPAS MED KAPRIS, DILL, RÖDLÖK. SAMT ROSTAT BRÖD  
[SALMONTARTAR SERVED WITH HORSERADISH TOPPED WITH CAPERS, DILL, RED ONION AND TOAST]

#### CARPACCIO PÅ OXE 98:-

TUNT SKIVAD RYGGBIFF, BALSAMICOMARINERAD RÖDBETA, PARMESAN, TRYFFELAIOLI  
SAMT ROSTADE HASSELNÖTTER  
[THINLY SLICED SIRLION, TRUFFLEMAJO, BALSAMICOMARINATED BEETHROOT, PARMESAN, ROSTED HAZELNUTS]

#### GAMBAS PIRI PIRI 99:-

CHILI OCH VITLÖKSMARINERADE TIGERRÄKOR  
SERVERAS MED GRILLAT BRÖD OCH AIOLI  
[TIGERPRAWNS MARINATED IN CHIMICHURRI AND GARLIC SERVED WITH GRILLED BREAD AND AIOLI]

### STORA RÄTTER / MAIN COURSES

#### PASTA POMODORO MOZZARELLA 185:-

FÄRSK PASTA I EN MUSTIG SÅS AV TOMAT, LÖK, VITLÖK, FOND TOPPAS MED GRILLAD  
KRONÄRTSKOCKA OCH PÄRLMOZZARELLA  
[FRESH PASTA IN A SAUCE OF TOMATO, GARLIC, TOPPED WITH GRILLED ARTICHOKE AND MOZZARELLA]

#### PASTA DI MANZO 189:-

FÄRSK PASTA MED SKIVAD RYGGBIFF I EN KRÄMIG SÅS AV CHILI, SOLTORKADE TOMATER,  
PARMESAN OCH SÄSONGENS GRÖNA  
[FRESH PASTA WITH SLICED BEEF IN A CREAMY SAUCE FLAVOURED WITH CHILI, SUNDRIED TOMATO AND PARMESAN, SEASON GREENS]

#### RISOTTO FUNGO VEGETARIANO 185:-

AVORIORIS MED EN KRAFTIG SVAMPFOND, GRÄDDE OCH TRYFFEL BLANDAS MED  
OSTRONSKIVLING, SHIITAKE, KANTARELLER, KARL-JOHAN SAMT NAMEKO TOPPAS MED  
SÄSONGENS GRÖNA OCH PARMESAN  
[AVORIORIS IN A STRONG FOND WITH CREAM, TRUFFLE MIXED MUSHROOMS TOPPED WITH PARMESAN AND SEASON GREENS]

#### FELLINI'S RISOTTO COSCE DI GALLO 189:-

AVORIORIS MED FOND, GRÄDDE, TRYFFEL, LÖK, VITVIN TOPPAS MED KRISPIGT TUPPLÅR  
FRÅN HOLMBY I FLYINGE, SÄSONGENS GRÖNA OCH PARMESAN  
[AVORIORICE, IN A FOND OF MUSHROOM, TRUFFLE, ONION WHITE WINE, TOPPED WITH ROOSTER THIGH, PARMESAN AND SEASON GREENS]

#### CRISPY PORK 189:-

LÅNGTIDSBAKAD KARRÉ PÅ SVENSK RAPSGRIS AVSLUTAS I FRITÖSEN FÖR EN KRIPIG FINISH.  
SERVERAS MED POTATISPURÉ, MUSTIG MADEIRASÅS, RÖDLÖKSMARMELAD OCH CHIPS

[LONG-TERMED-BAKED PORK, FINISHED IN THE FRYER FOR A CRISPY FINISH SERVED WITH POTATOPURÉ AND A STRONG MADEIRASAUCÉ, REDONION MARMALADE AND CRISP]

### **FELLINI'S SMASHBURGARE 179:-**

200 GR GRILLAD BURGARE PÅ SVENSKT KÖTT, BRINGA, HÖGREV OCH TALG I ETT BRIOCHE-BRÖD MED SALLAD, CHEDDAR, DRESSING, VÅR EGEN KETCHUP, RÖDLÖKSMARMELAD, TOMAT, POMMES FRITES OCH AIOLI

[200 GR SWEDISH BEEFBURGER, BRIOCHE-BREAD, LETTUCE, CHEDDAR, OUR KETCHUP, RED ONION MARMALADE, TOMATO, FRENCH FRIES AND AIOLI]

### **FELLINI HELLAS 185:-**

MARINERAD KARRÉ SERVERAS MED FRITERAD POTATIS, TZATZIKI, SALLAD MED FETAOST, MAMMUTHOLIVER, PEPPERONI, TOMAT OCH RÖDLÖK

[MARINATED PORK, TZATZIKI, FRIED POTATO, LETTUCE, FETA CHEESE, TOMATO, RED ONION AND KALAMATAOLIVES]

### **FELLINI'S FISH & CHIPS 179:-**

TEMPURA FRITERAD TORSK SERVERAS MED SÄSONGENS GRÖNSAKER, HANDSKALADE RÄKOR, CITRON, POMMES OCH HUSETS REMOULADSÅS

[DEEP FRIED COD SERVED WITH SEASON VEGETABLES, HANDPEELED SHRIMPS AND TARTARSAUCE]

### **HUSETS BOUILLABAISSE 205:-**

MUSTIG FISKSOPPA MED SAFFRAN, DAGENS FISK, RÄKOR, MUSSLOR TOPPAS MED BASILIKAOLJA SERVERAS MED BRÖD OCH SAFFRANSAIOLI

[THE HOUSE BOUILLABAISSE WITH SAFFRON TODAY'S FISH, SHRIMP, MUSSELS TOPPED WITH BASILOIL SERVED WITH BREAD AND SAFFRONAIOLI]

## **PÅ GRILLEN / ON THE GRILL**

TILL ALLA KÖTTRÄTTER SERVERAS CREMÉ OCH SÄSONGENS VARMA GRÖNSAKER

ÖVRIGA TILLBEHÖR UNDER SIDE ORDERS

[CHOOSE YOUR SIDEORDER BELOW]

**GRILLAD KALVRYGG [VEALBACK] 205:-**

**GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF [SIRLOIN STEAK] 195:-**

**GRILLAD HÄNGMÖRAD PEPPARBIFF [PEPPER SIRLOIN STEAK] 195:-**

**SURF & TURF, GRILLAD RYGGBIFF MED GAMBAS PÅ SPETT 205:-**

[GRILLED SIRLOIN STEAK WITH TIGERPRAWNS]

## **HÄR VÄLJER NI TILLBEHÖR TILL GRILLEN**

### **SÅSER 25 KR**

PEPPARSÅS  
BEARNAISESÅS  
HET BEARNAISESÅS  
RÖDVINSSKY  
TRYFFELAIOLI  
AIOLI  
TZATZIKI  
KRYDDSMÖR

### **TILLBEHÖR**

POMMES FRITES	25 KR
SMÖRFRÄSTA FÄRSKPOTATIS	30 KR
SÖTPOTATIS POMMES	35 KR
SIDE SALLAD	35 KR
VARMA GRÖNSAKER	35 KR
GRATINERAD KRONÄRTSKOCKA	40KR

<p><b>GELATO ALLA VANIGLIA</b>  ITALIENSK VANILJGLASS MED HALLONCOULIS  [ITALIAN VANILLA ICECREAM WITH RASPBERRY SAUCE]</p>	<b>75:-</b>
<p><b>KLADDKAKA MED LAKRITSGANACHE</b>  KROSSAD PISTACHE OCH VISPAD GRÄDDE  [CHOCOLATE CAKE SERVED WITH LICORICE GANASCHE, CHRUSHED PISTACHE WIPPED CREAM]</p>	<b>79:-</b>
<p><b>LYXIG CHOKLADMOUSSE</b>  SERVERAS MED VARM KOLASÅS, HAVTORNSCOULIE OCH CHRUNCH  [LUXURIOUS CHOCOLATEMOUSSE SERVED WITH HOT CAMELSAUCE, SEA BUCKTHORNSAUCE AND CRUNCH]</p>	<b>85:-</b>
<p><b>2 ST HANDGJORDA CHOKLADPRALINER FRÅN LALA</b>  [2 HANDMADE CHOKOLATE TRUFFLE FROM LANDSKRONA]</p>	<b>59:-</b>
<p><b>DESSERT IN A CAN 0,33CL [18 ÅR] [KAN MED FÖRDEL DELAS PÅ 2]</b>  <b>DESSERT IN A CAN, TUNGA STOUTS.</b> ALLA ÖL I DESSERT IN A CAN ÄR KRAFTIGT INFLUERADE I DEN DESSERT ELLER KAKA SOM ÖLEN DELAR NAMN MED. TUNGT SMAKRIKT OCH DEKADENT. FRÅGA DIN SERVITRIS/SERVITÖR VILKA SMAKER VI HAR IDAG!</p>	<b>149:-</b>