

*Welcome to*

PASION  
*Tapas & Wines*



*Food & Drinks*



# Drinks

## NON-ALCOHOLIC

### Läsk

Mineralvatten Naturel eller Citrus  
Coca-Cola  
Coca-cola Zero  
Sprite  
Fanta

39kr

### Övrigt alkoholfritt

Somersby 0,0%  
Mocktail 0%

59kr

69kr

### Juice

Pasionfruit  
Ananas  
Apelsin  
Äpple

39kr

## Alkoholfri öl

San Miguel 0% 33cl  
Spanien  
Schlappeseppel 0%  
Tyskland

59kr

64kr



## Alkoholfritt vin

Sangria 0%  
WIN 0% vitt  
WIN 0% Rött  
SECCO 0% Mousserande

59kr

295kr



**Rådfråga personalen  
om våra olika smaker**



## BEER & CIDER

### Öl på flaska

San Miguel Eco 25 cl	52kr
San Miguel Glutenfri 33 cl	69kr
San Miguel fresca 33 cl	69kr
Alhambra Red 33 cl	85kr
Alhambra Reserva 33cl	85kr
Lagunitas IPA 35,5 cl	79kr
Månadens Öl 33 cl	79kr
Eriksberg 50 cl	75kr
Kronenbourg 1664 Blanc 33 cl	69kr
Praga Tjeckien 50 cl	75kr
Weissbier (Veteöl) 50 cl	92kr
Brown Ale 33 cl	72kr
Crabbies Ginger Beer 33 cl	72kr
Hof Carlsberg 33 cl	55kr
Lättöl 33 cl	39kr
Sjuntorps Bryggeri 33 cl	79kr
Premium Pils 50 cl	92kr
Steinbier 50 cl	92kr
Saigon Bia Export 33,5 cl Glutenfri	79kr

### Öl på fat

	0,40 cl	0,50 cl
San Miguel	72kr	89kr

### Cider

Somersby 33cl	75kr
Olika smaker, fråga personalen	
Ekologisk Cider	78kr
Torr äpple / Fläder	
Smirnoff ice	78kr

## SANGRIA

Röd Sangria	69kr	299kr
Vit Sangria (Cava)	72kr	305kr





# Tapas

## STARTERS

- ACEITUNAS (L, G, V)** 45kr  
Oliver (Olives)
- PAN CON AJO (L)** 55kr  
Vitlöksbröd med aioli (Garlic bread with aioli)
- PAN TUMACA (L)** 65kr  
Rostad macka med serranoskinka, tomat, vitlök & olivolja (Spanish toast with serrano ham, tomato, garlic & olive oil)
- DATILES CON BACON (L, G)** 49kr  
Dadlar med bacon (Dates with bacon)
- ANCHOAS Y BOQUERONES (L)** 59kr  
2 olika anjovis, inlagd i ättika & olivolja (2 different types of anchovies, marinated in vinegar & olive oil)

## KALLSKURET

(Dry-cured cold cuts)

- SELECCIÓN DE IBERICOS KALLSKURET TALLRIK** 1/2 179kr | HEL 329kr  
Lufttorkad salsichón, lufttorkad chorizo, lufttorkad fläskfilé, serranoskinka, manchegoost, oliver, bröd & aioli (Spanish cold cuts, manchego cheese, olives, bread & aioli)
- PATA NEGRA BELLOTA (G, L) 30 g** 155kr  
Svart gris uppfödd på ekollon (Black pig raised on acorns)
- JAMÓN SERRANO 14 månader (G, L)** 69kr  
Serrano skinka (Serrano ham)
- LOMO IBERICO (G, L)** 69kr  
Lufttorkad fläskfilé (Cured pork loin)
- CHORIZO IBERICO (G)** 65kr  
Torkad korv, mald paprika & kryddor (Cured sausage with ground red pepper & spices)
- SALCHICHÓN IBERICO (G)** 65kr  
Torkad korv med vitlök, svartpeppar & kryddor (Cured sausage with garlic, black pepper & spices)

## QUESOS/OST

- SELECCIÓN DE QUESOS** 1/2 179kr | HEL 329kr  
Ostbricka med 4 olika ostar, marmelad, frukt & kex (Cheese plate with 4 different types, jam, fruit & cakes)
- MANCHEGO CON MEMBRILLO (G)** 75kr  
Spansk hårdost med kvittenmarmelad (blandost) (Semi-firm cheese with quince marmelade)
- QUESO DE CABRA GRATINADO (G)** 79kr  
Grillad chèvre med honung (Grilled chèvre with honey)
- QUESO FRITO CANARIO** 79kr  
Friterad ost i rostad majs, serveras med marmelad (getmjölk) (Fried cheese in roasted corn served with jam - goat milk)

## PARA NIÑOS / BARNMENY 89kr

Upp till 12 år

- MINI HAMBURGARE MED KLYFTPOTATIS (L)**  
(Mini hamburger with fried wedges)
- KYCKLINGSPETT MED KLYFTPOTATIS (G, L)**  
(Chicken skewers with fried wedges)
- SPANSKA KÖTTBULLAR MED KLYFTPOTATIS (G, L)**  
(Spanish meatballs with fried wedges)

## CROQUETAS

- CROQUETAS DE JAMÓN (L)** 59kr  
Kroketter med lufttorkad skinka (Ham croquettes)
- CROQUETAS DE ESPINACAS (L)** 59kr  
Spenatkroketter (Spinach croquettes)
- CROQUETAS DE BACALAO (G, L)** 59kr  
Torskroketter (Cod croquettes)
- CROQUETAS DE SETAS Y PUERRO (L)** 59kr  
Svamp- och purjolöskroketter (Mushrooms & leeks croquettes)
- UN COMBINADO DE CROQUETAS (L)** 62kr  
Kombination av kroketter (Mixed croquettes)

## VEGETARISKT

- SOPA DE TEMPORADA (G, L)** 69kr  
Säsongens soppa (Season soup)
- TOMATES A LA CORDOBESA (G, L, V)** 59kr  
Färska tomater med olivolja & balsamvinäger (Tomatoes with olive oil & balsamic vinegar)
- PISTO BASÍLICO (G, L, V)** 59kr  
Spansk ratatouille med squash, paprika, aubergine, lök & vitlök i tomatsås (Spanish ratatouille with squash, peppers, eggplant, onions, garlic in tomatoe sauce)
- MOZZARELLA, PESTO & TOMATES SECOS (G)** 62kr  
Mozzarella, pesto & soltorkade tomater (Mozzarella, pesto & dry tomatoes)
- PATATAS BRAVAS (G, L, V) O AIOLI (G, L)** 59kr  
Klyftpotatis med aioli eller stark sås (Wedges potatoes with aioli or spicy sauce)
- TORTILLA DE PATATA (G, L)** 59kr  
Spansk potatisomelett (Spanish potato omelette)
- PIMIENTOS DE PADRÓN (G, L, V)** 69kr  
Stekta gröna Padrón-paprikor (Grilled green Padrón-peppers)
- CHAMPIÑONES AL AJILLO (G, L, V)** 59kr  
Vitlöksstekta champinjoner (Garlic mushrooms)
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO (G, L, V)** 59kr  
Saltkokt potatis med paprikasås (Wrinkled potatoes with paprika sauce)
- MINIHAMBURGUESA VEGETARIANA (L)** 79kr  
Ärtor & Rödbetshamburgare, sallad, tomat & guacamole (Green peas, beetroot burger, salad, tomato & guacamole)

## Rådfråga personalen vid allergier

(L) Laktosfri (G) Glutenfri (V) Vegan



## KÖTT

<b>MINIHAMBURGUESA GOURMET (L)</b> Minihamburgare (nötkött) med ruccola, tryffelmajonäs, & karamelliserad lök (Mini burger with rucola, truffle mayonnaise & onion)	79kr
<b>EMPANADA DEL DIA</b> Smördeg fylld med dagens fyllning (fråga personalen) (Puff pastry filled with Chef's daily recommendation)	62kr
<b>ALBÓNDIGAS EN SALSA (G, L)</b> Spanska köttbullar med tomatsås (Spanish meatballs with tomatoesauce)	65kr
<b>CARRILLERAS CON ESPUMA DE PATATA (G, L)</b> Bräserverade oxkinder med potatisskum (Braised beef cheek with potato foam)	85kr
<b>CORDERO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS (G, L)</b> Lamracks med rödvinsås & röda bär (Lamb chops with red wine & red fruit)	85kr
<b>ENTRECOT CON GORGONZOLA (G, L)</b> Entrecot med gorgonzolasås (Steak sirloin with gorgonzola sauce)	85kr
<b>PINCHOS DE POLLO CON SALSA BRAVA (G, L)</b> Grillkryddade kycklingspett med stark sås (Chicken skewers with spicy sauce)	75kr
<b>PIQUILLO RELLENOS DE JAMÓN (L)</b> Grillad paprika fylld med lufttorkad skinka (Grilled peppers filled with parma ham)	69kr
<b>RABO DE TORO (L)</b> Oxsvans i rödvinsås (Oxtail in redwine sauce)	85kr

## FISK & SKALDJUR

<b>CALAMARES A LA ROMANA (L)</b> Friterade bläckfiskringar (Fried calamari)	79kr
<b>MEJILLONES A LA BRETONA (G, L)</b> Muslor med vitvin, lök och grädde (Mussels with onion, white wine and cream)	79kr
<b>ARROZ DE MARISCO (G, L)</b> Skaldjursrisgryta (Saucy seafood rice)	85kr
<b>GAMBAS AL AJILLO (G, L)</b> Vitlöksstekta tigerräkor (Garlic shrimp)	79kr
<b>BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA (L)</b> Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)	85kr
<b>SALMÓN EN LA PLANCHA (G, L)</b> Grillad lax (Grilled salmon)	85kr
<b>PULPO CON CREMA DE MANCHEGO, (G) SESAME Y KIKOS</b> Bläckfisk med manchego, sesam & rostad majs (Octopus with manchego, sesame & roast corn)	89kr

## MENU MADRID

399kr/pers  
(min 2 pers)

<b>PAN Y AIOLI</b> Bröd och aioli (Bread and aioli)
<b>BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESOS</b> Lufttorkad salchichon, lufttorkad chorizo, lufttorkad fläskfilé serranoskinka, blandning av ost och oliver (Spanish cold cuts, cheese, olives)
<b>GAMBAS AL AJILLO (G, L)</b> Vitlöksstekta tigerräkor (Garlic shrimps)
<b>ENTRECOTE GORGONZOLA (G, L)</b> Entrecot med gorgonzolasås (Steak sirloin with gorgonzola sauce)
<b>CHAMPIÑONES AL AJILLO (G, L, V)</b> Vitlöksstekta champinjoner (Garlic mushrooms)
<b>BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA (L)</b> Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)
<b>TOMATES A LA CORDOBESA (G, L, V)</b> Färska tomater med olivolja & balsamvinäger (Tomatoes with olive oil & balsamic vinegar)
<b>PAPAS ARRUGADAS CON MOJO (G, L, V)</b> Saltkokt potatis med paprikasås (Wrinkled potatoes with paprika sauce)

## MENU BARCELONA 449kr/pers

<b>PAN Y ALIOLI /</b> Bröd och aioli (Bread and aioli) (min 3pers)
<b>BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESOS</b> Lufttorkad salchichon, lufttorkad chorizo, lufttorkad fläskfilé serranoskinka, blandning av ost och oliver (Spanish cold cuts, cheese, olives)
<b>SPANSK CROQUETAS (L)</b> Kombination av kroketter (Mixed croquettes)
<b>TOMATES A LA CORDOBESA (G, L, V)</b> Färska tomater med olivolja & balsamvinäger (Tomatoes with olive oil & balsamic vinegar)
<b>BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA (L)</b> Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)
<b>CORDERO (G, L)</b> Lamracks med rödvinsås & röda bär (Lamb racks with red wine & red fruit sauce)
<b>PINCHOS DE POLLO</b> Grillkryddade kycklingspett med stark sås (Chicken skewers)
<b>GAMBAS AL AJILLO (G, L)</b> Vitlöksstekta tigerräkor (Garlic shrimps)
<b>PATATAS ALIOLI (G, L)</b> Klyftpotatis med alioli (Wedges potatoes with alioli)

## POSTRES / DESSERTER

<b>MINI POSTRE</b> Mini efterrätt (fråga personal) (Minidessert ask the staff)	45kr
<b>CREMA CATALANA (L, G)</b> Spansk crème brûlée (Spanish crème brûlée)	75kr
<b>PANNACOTTA (G, L)</b> Med topping (With topping)	75kr
<b>FONDANT DE CHOCOLATE</b> Chokladfondant med grädde (Chocolate fondant with cream)	85kr
<b>HELADO (G)</b> Glass välj själv 2 smaker: vanilj, jordgubb, choklad, hallonsorbet eller mangopassionsfrukt sorbet (Icecream or Sorbet)	75kr
<b>AFTER-EIGHT FUDGE (G)</b> Mörk choklad, kondenserad mjölk & färsk mynta (Dark chocolate, condensed milk & fresh mint)	75kr
<b>KAHLUA AND CREAM MILKSHAKE (G)</b> Milkshake med Kahlua, Baileys, chokladglass & grädde (Milkshake with Kahlua, Baileys, chocolate & cream)	169kr



# Drinks

## DRINKAR | COCKTAILS

<b>Margarita</b> Tequila, Cointreau, äggvita, lime & salt	139kr
<b>Cosmopolitan</b> Citronvodka, Cointreau, äggvita, lime & tranbärsjuice	139kr
<b>Flädermartini</b> Gin, citron, äggvita, fläder & mynta	139kr
<b>Apple sour</b> Jack Daniels, sourz apple, äggvita, lime & sockerlag	139kr
<b>Mojito</b> Bacardi, mynta, brun socker (äpple, jordgubb, passionfrukt, kokos)	149kr
<b>Frozen daiquiri</b> Bacardi, lime & "olika smaker" (jordgubb, mango, passionfrukt, kokos)	149kr
<b>Passion</b> Bacardi, brunsocker, passionfruktjuice	139kr
<b>Aperol spritz</b> Aperol, cava, sodavatten	139kr
<b>Caipirinha/Caipiroska</b> Lime, brun socker, cachaca/vodka	139kr
<b>White Russian</b> Kahlua, Vodka & mjölk	139kr
<b>Amaretto sour</b> Amaretto, citron, sockerlag & äggvita	139kr
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, apelsin juice & Grenadine	139kr
<b>Dry Martini</b> Gin, Vermouth & oliver	149kr
<b>Applétini</b> Vodka, Sourz apple, citron, sockerlag & äggvita	139kr
<b>Negroni</b> Gin, Campari & Martini rosso	149kr
<b>Pina colada</b> Bacardi, kokos, ananas juice, brunt socker & grädde	139kr
<b>Espresso martini</b> Vodka, Kahlua, Espresso	139kr
<b>Adios mother F****</b> Bacardi, Vodka, tequila, gin, blå curacao, sourz, sprite	189kr

*"One should always be drunk. That's all that matters...But with what?  
With wine, with poetry, or with virtue, as you chose. But get drunk."*

*Charles Baudelaire, Paris Spleen*

## GIN

149kr

### GIN EDGERTON PINK

Edgerton Pink Gin är en klassisk gin med en rik komplexitet och har en balans av citrus och krydda. Doften är omedelbart söt med fruktiga och blommiga toner som sedan växer fram till dofter av söta apelsinskal och enbär.

### GERANIUM LONDON DRY GIN

Geranium Premium London Dry Gin, framtagen och utvecklad med sann passion och respekt för den traditionella Gin tillverkningen.

### OLD ENGLISH GIN & Franklin Sons Tonic

Sötare och lenare än en London Dry Gin vilket gör den möjlig att dricka ren som vilken rom eller whisky som helst. Smaken är en nyanserad, kryddig smak med viss sötma, inslag av enbär, citrusskal, kardemumma, peppar och korianderfrön.

## GIN

159kr

### WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE GIN

Ljus, doftande aromer leder upp en ren, citrusgin. En söt fruktbarstning av sicilianska blodartiklar erbjuder en smidig, skarp smak av Medelhavssolen.

### WHITLEY NEIL HANDCRAFTED DRY GIN

Whitley Neill Gin är något mjukare än traditionella gins, med rika noter av enbär och citrus, pot pourri och exotiska kryddor. Finalen är lång, med en subtil fasad av örter, kakao och kandad citrusskal, medan näsan är både citrus-söt och pepprig, med en distinkt blommig doft.

### SUNTORY ROKU GIN

De sex japanska ingredienserna – blommorna och löven från sakuraträdet, skalet från yuzu- frukten, sencha och gyokuro-teerna denna gin ovanligt nog även av rosenblad och gurka. Dess unika smak innebär att varje ingrediens plockas när den är som allra bäst i sin smak.

### HENDRICKS GIN

Innehåller hela 11 växter och örter. Förutom de vanliga kryddorna vid gin tillverkning såsom enbär, citrusskal och kamomill infuseras denna gin ovanligt nog även av rosenblad och gurka. Dess unika smak gör produkten till spännande alternativ i cocktail och ihop med tonic water.

### GOLD 999.9 GIN

Denna exklusiva gin tillverkas i Alsace, vid gränsen mellan Frankrike, Tyskland och Schweiz. Till tillverkningen används en del exotiska växter, bl.a. gentiana, vallmo, violett och kvannerot.

### Mirari Gin Pink Damask Johannesburg, Sydafrika

Producerad av noggrant utvalda naturliga växter inklusive som t ex: damaskrosor, kamomill, grapefrukt, kuberpeppar och grön kardemumma. Ginen blandas sedan försiktigt med naturligt rosenvatten.

### Mirari Gin Blue Orient Spiced Johannesburg, Sydafrika

Mirari Blue Gin är destillerad med 16 utvalda växter, och färgas naturligt genom infusion av handplockade blå ärtblommor. Upplev mystiken hos Mirari Blue Orient Spiced Gin som på magiskt sätt ändrar färg med tonicvatten.

### Blue Velvet Spanien

Kryddningen innehåller enbär, koriander, angelikarot och kardemumma. Blomsterblandningen som ger färg och karaktär består av extrakt från violblommor, körsbärsblommor och lilja. Blommig och kryddig gin som skiftar färg från blått till violett när man blandar med tonic

### Pink Velvet Spanien

Trippeldestillerad sprit från Spanien och kryddningen innehåller land annat enbär och hibiskus. Fruktblandningen som ger den fina färgen och smaken är svarta vinbär, hallon och jordgubbar. Fruktig och kryddig rosa gin som har en härligt intensiv färg med glittereffekt.

### Gincello Johannesburg, Sydafrika

En fräsch likör med saftig citrussmak och en subtil enbärs smak som baserad på deras prisbelönta recept på London Dry Gin. Ängdestillerad med soltorkade citrusskal som sedan fått vila tillsammans med färskt handskalad citrusskal i 180 dagar. Denna citrusgin-likör blandar enbär och citron på ett söt och uppfriskande sätt.

### GIN "NO" TONIC

Blanda din gin med "No" tonic water



# Drinks

## AVEC

<b>Pacharán</b> Slånbärstlikör	29kr /cl
<b>Orujo</b> -Med örter -med citron Abadia da Cova n2 Krem likör	29kr /cl
<b>Abadia da Cova n 8 (lagrad)</b>	35kr /cl
<b>Limoncello</b> Citronlikör	25kr /cl
<b>Mistela Gomera</b> Söt Orujo	25kr /cl
<b>Galliano</b>	25kr /cl
<b>Tequila José Cuervo</b>	25kr /cl
<b>Amaretto</b>	25kr /cl
<b>Baileys</b>	25kr /cl
<b>Sambuca</b>	25kr /cl
<b>Sour Fisk</b> (olika smaker)	25kr /cl
<b>Hot shot</b>	110kr

## COGNAC / Brandy

<b>Xanté</b> (pear cognac)	25kr /cl
<b>Veterano</b>	29kr /cl
<b>Grönstedts Monopole</b>	29kr /cl
<b>Calvados VSOP</b>	29kr /cl
<b>Henessy V.S</b>	32kr /cl
<b>Calvados XO</b>	32kr /cl
<b>De luze XO 3 Vieille Reserve</b>	39kr /cl
<b>Carlos I</b>	45kr /cl
<b>Torres 5</b>	42kr /cl

## WHISKEY

<b>BOURBON</b>	
<b>Jim Beam</b>	25kr /cl
<b>Jack Daniels / Honey</b>	25kr /cl
<b>BLENDED</b>	
<b>Jameson</b>	25kr /cl
<b>Chivas Regal 12 år</b>	32kr /cl
<b>SINGLE MALT</b>	
<b>Macallan 12 år</b>	43kr /cl
<b>Laphroaig 10 år</b>	39kr /cl
<b>Ardberg 10 år</b>	43kr /cl
<b>Bowmore 15 år</b>	49kr /cl
<b>Glenfiddich 15 år</b>	40kr /cl
<b>Lagavulin 16 år</b>	55kr /cl
<b>Nikka From the Barrel Japan</b>	60kr /cl

## RUM

<b>Pampero Especial</b>	29kr /cl
<b>Gran Reserve plantation</b>	29kr /cl
<b>Barceló imperial Onyx</b>	35kr /cl
<b>Barceló imperial porto Cask</b>	35kr /cl
<b>Zacapa 23</b>	39kr /cl
<b>Plantation 20th anniversary XO Barbados</b>	39kr /cl
<b>Barceló Premium Blend 30 anniv</b>	52kr /cl
<b>Zacapa Centenario XO</b>	85kr /cl

## DESSERT WINE v/ MOSCATEL

<b>Tio Pepe</b> (Spain) Torr sherry görs av palomino druvan	29kr /cl
<b>Pedro Ximenez</b> (Spain) Dessert sherry - Intensivt söt, mörk.	29kr /cl
<b>Portvin</b> (Portugal) Sherry-Söt smak med inslag av russin	29kr /cl
<b>La Geria</b> (Spain) Söt Moscatel, Lanzarote	29kr /cl
<b>Red Moscatel</b> (South Africa) Serveras med is	32kr /cl
<b>Olika sorter</b> (Fråga personalen)	32kr /cl

## COFFEE & COFFEE DRINKS

<b>Kaffe / Te</b>	35kr
<b>Espresso</b>	39kr
<b>Dubbel Espresso</b>	42kr
<b>Cappuccino</b>	45kr
<b>Latte (L)</b>	49kr
<b>Varm Choklad</b>	55kr
<b>Café BonBon eller med glass</b>	75kr
<b>Irish Coffee (L)</b> (Whiskey, kaffe, grädde)	139kr
<b>Spanish Coffee (L)</b> (Likör43, kaffe, grädde)	139kr
<b>Kaffe Karlsson (L)</b> (Cointreau, baileys, kaffe, grädde)	139kr
<b>Carajillo</b> (cognac, kaffe)	79kr
<b>Glöggwein</b> (Rum eller gin) Winter season	85kr





*Här hittar ni fler  
fina viner och provningar*

# **WINE LOUNGE**

*By Passion Tapas*



**Abonnera hela  
Wine Lounge för ert sällskap.**

Fråga vår personal för mer info.