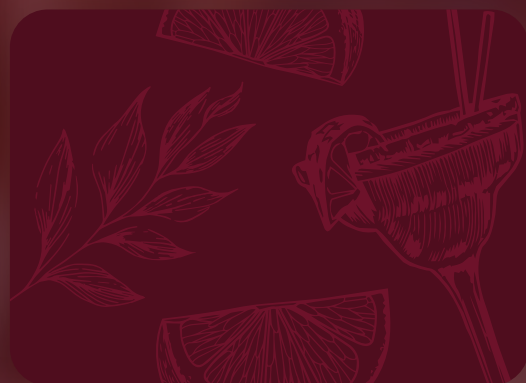


# Pasion Moments

## DATE NIGHT for two

995 kr

Kallskuren tallrik  
4st valfria tapas  
1 flaska husets vin  
1 Crema Catalana att dela



## 5 TAPAS UTVALDA AV KÖKET

Pan con Ajo  
Pimientos de Padrón  
Carrilleras con Espuma de Patata  
Gambas al Ajillo  
Bacalao Rebozado con Cebolla



## PASION TASTING MENU

Låt köket guida dig genom några av  
våra mest uppskattade tapas.

## TASTING MENU + VINPAKET

Vill du få den kompletta  
upplevelsen?

Lägg till vårt vinpaket med  
tre utvalda viner som  
passar kvällens tapas.

399 kr/person

599 kr/person

## Cava & TAPAS

1 glas Cava + 2 valfria tapas

229 kr/person

Tisdagar & Torsdagar  
16.00-18.00

## afterwork AW

3 valfria tapas  
+ 1 glas vin, öl eller alkoholfritt alternativ

299 kr/person

## WINE LOUNGE Vinprovning

Vi arrangerar vinprovningar med olika teman där noga  
utvalda viner kombineras med passande mat för en  
smakupplevelse utöver det vanliga.



Se datum här!

## STARTERS

**ACEITUNAS** **M G L V** 55  
Oliver (Olives)

**PAN CON AJO** **M L** 65  
Vitlöksbröd med aioli (Garlic bread with aioli)

**DATILES CON BACON** **M G L** 55  
Dadlar med bacon (Dates with bacon)

**ANCHOAS Y BOQUERONES** **M L** 65  
Två sorters anjovis, marinerade i ättika & olivolja  
(Two types of anchovies, marinated in vinegar & olive oil)

## KALLSKURET (Dry-cured cold cuts)

**SELECCIÓN DE IBÉRICOS** 1/2 209 | HEL 399  
Iberisk charkbricka – salsichón, chorizo, lufttorkad fläskfilé, spansk skinka, manchego, oliver, bröd & aioli  
(Iberian platter - salsichón, spanish ham, manchego, olives, bread & aioli)

**PATA NEGRA BELLOTA** 30g **M G L** 159  
Svart gris uppfödd på ekollon  
(Black pig raised on acorns)

**JAMÓN** 14 månader **M G L** 79  
Spansk skinka (Spanish ham)

**LOMO IBERICO** **M G L** 72  
Lufttorkad fläskfilé (Cured pork loin)

**CHORIZO IBERICO** **G** 72  
Torkad korv, mald paprika & kryddor  
(Cured sausage with ground red pepper & spices)

**SALSICHÓN IBÉRICO** **G** 72  
Torkad korv med vitlök, svartpeppar & kryddor  
(Cured sausage with garlic, black pepper & spices)

## QUESOS/OST

**SELECCIÓN DE QUESOS** 1/2 209 | HEL 399  
Ostbricka med 4 olika ostar, marmelad, frukt & kex  
(Cheese plate with 4 different cheeses, jam, fruit & biscuits)

**MANCHEGO CON MEMBRILLO** **G** 79  
Spansk hårdost med kvittenmarmelad (blandost)  
(Semi-firm cheese with quince marmelade)

**QUESO DE CABRA GRATINADO** **G** ★ 85  
Grillad getost med honung (Grilled goat cheese with honey)

**QUESO FRITO CANARIO** **G** 82  
Friterad ost i rostad majs, serveras med marmelad (blandost)  
(Fried cheese in roasted corn served with jam)

## RÅDFRÅGA GÄRNA PERSONALEN VID ALLERGIER

Ask the staff regarding allergies.

**M** Mjölkfri

**G** Glutenfri

**V** Veganskt

**L** Laktosfri

## CROQUETAS

**CROQUETAS DE JAMÓN** **L** 65  
Kroketter med lufttorkad skinka (Ham croquettes)

**CROQUETAS DE ESPINACAS** **L** 65  
Spenatkroketter (Spinach croquettes)

**CROQUETAS DE SETAS Y PUERRO** **L** 65  
Svamp- och purjolökskroketter  
(Mushrooms & leeks croquettes)

**UN COMBINADO DE CROQUETAS** **L** 69  
Kombination av kroketter (Mixed croquettes)

## VEGETARISKT

**ENSALADA MIXTA** **M G L V** 69  
Blandsallad med lök, tomat, oliver & vinaigrette  
(Mix salad with onion, tomatoes, olives & vinaigrette)

**PISTO BASÍLICO** **M G L V** 69  
Spansk ratatouille med squash, paprika, aubergine, lök & vitlök i tomatsås  
(Spanish ratatouille with squash, peppers, eggplant, onions, garlic in tomato sauce)

**MOZZARELLA, PESTO & TOMATES SECOS** **G** 69  
Mozzarella, pesto & soltorkade tomater  
(Mozzarella, pesto & sundried tomatoes)

**PATATAS AIOLI** **M G L O** **BRAVAS** **M G L V** ★ 69  
Klyftpotatis med aioli eller mild tomatsås  
(Potato wedges with aioli or mild tomato sauce)

**PIMIENTOS DE PADRÓN** **M G L V** 75  
Stekta gröna Padrón-paprikor  
(Grilled green Padrón-peppers)

**CHAMPIÑONES AL AJILLO** **M G L V** 69  
Vitlöksstekta champinjoner (Garlic mushrooms)

**PAPAS ARRUGADAS CON MOJO** **M G L V** 69  
Saltkokt potatis med paprikasås  
(Wrinkled potatoes with red pepper sauce)

**MINIHAMBURGUESA VEGETARIANA** **M L** 85  
Ärt- & rödbetshamburgare, sallad, tomat & avokadosås  
(Green pea & beetroot burger, lettuce, tomato & avocado sauce)

## PARA NIÑOS / BARNMENY

Observera: Välj en av rätterna (Upp till 12 år)

**MINI HAMBURGARE MED KLYFTPOTATIS** **M L** 99  
(Mini hamburger with fried wedges)

**KYCKLINGSPETT MED KLYFTPOTATIS** **M G L** 99  
(Chicken skewers with fried wedges)

**SPANSKA KÖTTBULLAR MED KLYFTPOTATIS** **M G L** 99  
(Spanish meatballs with fried wedges)

## FRÅGA GÄRNA PERSONALEN OM KÖTTETS URSPRUNG

Feel free to ask our staff about the origin of the meat.



## KÖTT

- MINIHAMBURGUESA GOURMET** **M L** 85  
Minihamburgare (nötkött) med tryffelmajonäs & karamelliserad lök  
(Mini burger with truffle mayonnaise & onion)
- ALBÓNDIGAS EN SALSA** **M G L** 75  
Spanska köttbullar med tomatsås  
(Spanish meatballs with tomato sauce)
- CARRILLERAS CON ESPUMA DE PATATA** **G L** ★ 109  
Bräserverade oxkinder med potatisskum  
(Braised beef cheek with potato foam)
- CORDERO CON SALSA DE FRUTOS RÖJOS** **M G L** 95  
Lammracks med rödvinssås & röda bär  
(Lamb chops with red wine & red fruits)
- ENTRECOT CON CREMA DE QUESO** **G L** ★ 95  
Entrecôte med krämig ostsås  
(Entrecôte with creamy cheese sauce)
- PINCHOS DE POLLO CON SALSA BRAVA** **M G L** 85  
Grillkryddade kycklingspett med mild tomatsås  
(Chicken skewers with mild tomato sauce)

## FISK & SKALDJUR

- CALAMARES A LA ROMANA** **M L** 92  
Friterade bläckfiskringar  
(Fried calamari)
- MEJILLONES A LA BRETONA** **G L** 92  
Musslor med vitvin, lök och grädde  
(Mussels with onion, white wine and cream)
- GAMBAS AL AJILLO** **M G L** ★ 92  
Vitlöksstekta tigerräkor  
(Garlic shrimp)
- BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA** **M L** 95  
Friterad torsk med lök  
(Fried cod with onion)
- PULPO CON CREMA DE QUESO,  
SESAME Y KIKOS** **G** 99  
Bläckfisk med krämig ostsås, sesamolja & rostad majs  
(Octopus with creamy cheese sauce, sesame oil & roasted corn)

MENU **MADRID** min. **ii**

420 kr / person

### STARTER

**PAN Y AIOLI + BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESOS**  
Bröd & Aioli Charkbricka (Bread & aioli + Charcuterie board)

### MAIN TAPAS

- GAMBAS AL AJILLO**  
Vitlöksstekta tigerräkor (Garlic shrimp)
- ENTRECOT CON CREMA DE QUESO**  
Entrecôte med krämig ostsås (Entrecôte with creamy cheese sauce)
- CHAMPIÑONES AL AJILLO**  
Vitlöksstekta champinjoner (Garlic mushrooms)
- BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA**  
Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)
- TOMATES A LA CORDOBESA**  
Färska tomater m. olivolja och balsamvinäger (Tomatoes w. olive oil)
- PAPAS ARRUGADAS CON MOJO**  
Saltkockt potatis med paprikasås (Potatoes with red pepper sauce)

MENU **BARCELONA** min. **ii**

469 kr / person

### STARTER

**PAN Y AIOLI + BANDEJA DE EMBUTIDOS Y QUESOS**  
Bröd & Aioli Charkbricka (Bread & aioli + Charcuterie board)

### MAIN TAPAS

- CROQUETAS**  
Mix av kroketter (Mixed croquettes)
- TOMATES A LA CORDOBESA**  
Färska tomater m. olivolja & balsamvinäger (Tomatoes w. olive oil)
- BACALAO REBOZADO CON CEBOLLA**  
Friterad torsk med lök (Fried cod with onion)
- CORDERO**  
Lammracks m. rödvinssås & röda bär (Lamb chops w. red wine & red fruits)
- PINCHOS DE POLLO**  
Grillkryddade kycklingspett m. mild sås (Chicken skewers w. mild sauce)
- GAMBAS AL AJILLO**  
Vitlöksstekta tigerräkor (Garlic mushrooms)
- PATATAS AIOLI**  
Klyftpotatis med alioli (Potato wedges with aioli or spicy sauce)

¡Buena provecho!

## DESSERTER

- MINI POSTRE** **M G V** 49  
Miniefterrätt - fråga personal (Mini dessert - ask the staff)
- CREMA CATALANA** **G L** 79  
Spansk Crème Brûlée (Spanish Crème Brûlée)
- FONDANT DE CHOCOLATE** 99  
Chokladfondant med grädde, eller glass +25kr  
(Chocolate fondant with cream, or ice cream +25kr)
- HELADO** **G** 79  
Glass - välj två smaker **Vanilj Jordgubb Choklad**  
(Icecream or Sorbet **M**) **Hallonsorbet Mangopassionsfrukt-sorbet**
- AFTER-EIGHT FUDGE** **G** 79  
Mörk choklad, kondenserad mjölk & färsk mynta  
(Dark chocolate, condensed milk & fresh mint)
- KAHLUA AND CREAM MILKSHAKE** **G** 189  
Milkshake med Kahlua, Baileys, chokladglass & grädde  
(Milkshake with Kahlua, Baileys, chocolate & cream)

Kaffe & kaffedrinkar finns längre bak i menyn

## VINPAKET

Tre utvalda viner serverade i mindre glas.  
Perfekt att kombinera med våra tapas.

299kr

### BEER

#### FAT

	40 cl	50 cl
SAN MIGUEL	75	95

#### FLASKA

SAIGON (Risöl) 33,5 cl	82	PRAGA TJECKIEN 50 cl	89
SAN MIGUEL Glutenfri 33 cl	75	WEISSBIER (Veteöl) 50 cl	99
SAN MIGUEL FRESCA 33 cl	75	CRABBIES GINGER BEER 33 cl	79
ALHAMBRA RED Brown Ale 33 cl	95	HOF CARLSBERG 33 cl	72
ALHAMBRA RESERVA 33 cl	95	LÄTTÖL 33 cl	55
LAGUNITAS IPA 33 cl	85	SJUNTORPS LAGER 6,9%	89
MÅNADENS ÖL 33 cl	82	SJUNTORPS IPA 7,9%	89
ERIKSBERG 50 cl	89	CLARA (SHANDY) Fatöl + Fanta Citron	69
KRONENBOURG 1664 BLANC 33 cl	75		

### CIDER

SOMERSBY 33cl Olika smaker, fråga personalen	79
EKOLOGISK CIDER Torr äpple / Fläder	82
SMIRNOFF ICE	82

### SANGRIA

RÖD SANGRIA	82	419
VIT SANGRIA (Cava)	85	429



## Bebidas DRINKS 0%

### LÄSK

MINERALVATTEN Naturell eller Citrus	42
COCA COLAA	
COCA COLA ZERO	
SPRITE	
FANTA Apelsin, Citron (Zero)	
SAN PELLEGRINO Mineralvatten 50cl	59
PASSIONSFRUKT Passionfruit	42
ANANAS Pineapple	42
APELSIN Orange	42
ÄPPLE Apple	42

### ÖL

SAN MIGUEL 0% 33CL	69
GHOST IPA 0%	69

### VIN

SANGRIA 0% Vitt / rött		
WINE 0% Vitt		
WINE 0% Rött		
NOSECCO 0% Mousserande	75	375



### ÖVRIGT

SOMERSBY 0,0% Päron	65
MOCKTAIL 0% Passion, Mojito, Daiquiri, Apple Sour, Pina Colada	85

# Wines

## VINER PÅ GLAS



### MOUSSERANDE

#### CHIC BARCELONA BRUT 109

Spanien | Macabeo, Xarel-lo, Parellada  
Friskt och elegant med toner av citrus.

#### PROSECCO 119

Italien | Glera  
Lätt, frisk och fruktig med fina bubblor.

### ROSÉ

#### HUSETS ROSÉ 95

Portugal, Dão | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen  
Friskt och bärigt med elegant syra.

#### BARBEBELLE PROVENCE ROSÉ 129

Frankrike | Grenache, Cinsault, Syrah  
Elegant och frisk med röda bär och citrus.

### VITA VINER

#### HUSETS VITA 95

Portugal, Alentejo | Antão Vaz, Arinto  
Friskt och fruktigt med tropiska toner.

#### GORU BLANCO 119

Spanien | Chardonnay, Moscatel  
Fruktigt med toner av stenfrukt.

#### ENCRUZADO 119

Portugal, Dão | Encruzado  
Elegant, friskt och mineraliskt.

#### ALVARINHO 129

Portugal | Alvarinho  
Friskt med citrus och tropisk frukt.

#### RIESLING 139

Tyskland, Pfalz | Riesling  
Torrt och friskt med citrus och persika.

### RÖDA VINER

#### HUSETS RÖDA 95

Portugal, Dão | Touriga Nacional, Tinta Roriz, Jaen  
Mjukt och fruktigt med röda bär.

#### DON ERNESTO 109

Italien, Puglia | Negroamaro  
Medelfylligt med mörka bär och örter.

#### TRES PARTES 119

Spanien, Navarra | Garnacha  
Fruktigt, pepprigt och välbalanserat.

#### MEDEIROS 139

Portugal, Alentejo | Aragonez, Touriga Nacional, Syrah  
Fylligt med mörk frukt och kryddor.

#### TERRA DURO 149

Spanien | Tempranillo  
Kraftfullt med mörka bär och kryddor.

#### ŠPÄTBURGUNDER 169

Tyskland | Pinot Noir  
Elegant med röda bär och kryddighet.

**FRÅGA GÄRNA EFTER VÅR KOMPLETTA VINLISTA  
MED FLER VINER FRÅN HELA VÄRLDEN**

Feel free to ask for our complete wine list with  
more wines from around the world

## SIGNATURE COCKTAILS

159kr

#### VATTENMELONSANGRIA

Frisk sangria, med rödvin och vattenmelon

#### JORDGUBB BELLINI

Mousserande vin, jordgubbspure & jordgubbar

Signature

#### TINTO DE VERANO

Rödvin & citronläsk

#### MÅNADENS COCKTAIL

En ny cocktail varje månad inspirerad av säsongens smaker

#### MOJITO

Bacardi, mynta, brunt socker

äpple Jordgubb kokos passionfrukt

#### FROZEN DAIQUIRI

Bacardi, lime & olika smaker

kokos passionfrukt mango Jordgubb

#### PASSION

Bacardi, lime & passionfrukt

#### APEROL SPRITZ

Aperol, cava & sodavatten

#### CAIPIRINHA/CAIPIROSKA

Lime, brunt socker & cachaca/vodka

#### PINA COLADA

Bacardi, kokos, ananas juice & grädde

#### PORTO PINK

Pink portvin serveras med hallon & Royal Bliss Berry Tonic

#### MARGARITA

Tequila, äggvita, lime & salt

#### COSMOPOLITAN

Vodka, äggvita, lime & tranbärsjuice

#### FLÄDERMARTINI

Gin, citron, äggvita, fläder & mynta

#### APPLE SOUR

Jim Beam, sourz apple, äggvita & lime

#### WHITE RUSSIAN

Kahlua, Vodka & mjölk

#### AMARETTO SOUR

Amaretto, citron, sockerlag & äggvita

#### TEQUILA SUNRISE

Tequila, apelsin juice & Grenadine

#### DRY MARTINI

Gin, Vermouth & oliver

#### APPLETINI

Vodka, Sourz apple, citron & äggvita

#### NEGRONI

Gin, Campari & Martini rosso

#### ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso

Classic

149

149

149

149

149

149

149

159

149

159

159

# EFTER MATEN

## desseter & kaffe



### COFFEE & COFFEE DRINKS

KAFFE / TE	42
ESPRESSO	42
DUBBEL ESPRESSO	49
CAPPUCCINO	L 52
LATTE	L 59
VARM CHOKLAD	59
CAFÉ BONBON ELLER AFFOGATO	69
IRISH COFFEE (Whiskey, kaffe, grädde)	L 149
SPANISH COFFEE (Likör43, kaffe, grädde)	L 149
KAFFE KARLSSON (Cointreau, baileys, kaffe, grädde)	L 149
CARAJILLO (Cognac, kaffe)	92

### DESSERTER

**MINI POSTRE** M G V 49  
Miniefterrätt - fråga personal (Mini dessert - ask the staff)

**CREMA CATALANA** G L 79  
Spansk Crème Brûlée (Spanish Crème Brûlée)

**FONDANT DE CHOCOLATE** 99  
Chokladfondant med grädde, eller glass +25kr  
(Chocolate fondant with cream, or ice cream +25kr)

**HELADO** G 79  
Glass - välj två smaker  
(Icecream or Sorbet)

Vanilj Jordgubb Choklad  
Hallonsorbet M Mangopassionsfrukt-sorbet M

**AFTER-EIGHT FUDGE** G 79  
Mörk choklad, kondenserad mjölk & färsk mynta  
(Dark chocolate, condensed milk & fresh mint)

**KAHLUA AND CREAM MILKSHAKE** G 189  
Milkshake med Kahlua, Baileys, chokladglass & grädde  
(Milkshake with Kahlua, Baileys, chocolate & cream)



## GIN

169

### OLD ENGLISH GIN

Mjuk London Dry med enbär & tymjan och kryddig avslutning

### WHITLEY NEIL BLOOD ORANGE GIN

Frisk citrusgin med blodapelsin och söt avslutning

### SUNTORY ROKU GIN

Japansk premiumgin med citrus och grönt te & 5 olika örter

### HENDRICKS GIN

Elegant gin med gurka och peppar

### GOLD 999.9 GIN

Premiumgin med mjuka kryddiga & kardemumma

### BLUE VELVET GIN SPANIEN

Blommig gin som skiftar färg med tonic

### PINKVELVET GIN SPANIEN

Fruktig rosagin med hallon och hibiskus

### GINCELLO JOHANNESBURG, SYDAFRIKA

Frisk citronlikör med söt citruskaraktär

## WHISKEY

### BOURBON

Jim Beam

Jack Daniels / Honey

### BLENDED

Jameson

Chivas Regal 12 år

### SINGLE MALT

Laphroaig 10 år

Ardberg 10 år

Macallan 12 år

Glenfiddich 15 år

Nikka From the Barrel Japan

Lagavulin 16 år

Bowmore 15 år

29

29

29

35

pris / cl

39

42

43

45

52

55

78

## DESSERT WINE / MOSCATEL

### TIO PEPE Spain

Torr sherry görs av palomino druvan

### PEDRO XIMENEZ Spain

Dessert sherry - Intensivt söt, mörk.

### PORTVIN Portugal

Sherry-Söt smak med inslag av russin

### LA GERIA Spain

Söt Moscatel, Lanzarote

### RED MOSCATEL South Africa

### OLIKA SORTER Fråga personalen

Different varieties, ask the staff

32

32

32

pris / cl

32

35

35

## AVEC

### GALLIANO Vanilla

### TEQUILA JOSÉ CUERVO

### AMARETTO

### BAILEYS

### SAMBUCA

### SOUR FISK (olika smaker)

### PACHARÁN

Slånbärslikör

### ORUJO

- med örter

- med citron

Abadia da Cova n2

Krem likör

### PORTO PINK

### MISTELA GOMERA

Söt Orujo

### LIMONCELLO

Citronlikör

### ABADIA DA COVA N 8 (lagrad)

29

29

29

29

29

29

32

pris / cl

32

32

32

32

39

## RUM

### GRAN RESERVE PLANTATION

### BARCELÓ IMPERIAL ONYX

### BARCELÓ IMPERIAL PORTO CASK

### ZACAPA 23

### PLANTATION 20TH ANNIVERSARY XO BARBADOS

### BARCELÓ PREMIUM BLEND 30 ANNIV

### ZACAPA CENTANARIO XO

32

38

38

pris / cl

42

42

52

85

## COGNAC / BRANDY

### XANTÉ (pear cognac)

### VETERANO

### GRÖNSTEDTS MONOPOLE

### CALVADOS VSOP

### HENESSY V.S

### DE LUZE XO 3 VIEILLE RESERVE

### TORRES 5

### CARLOS I

### CALVADOS XO

### HOT SHOT

29

32

32

32

pris / cl

35

39

42

45

45

110

