

Hotellmeny

Förrätt

Toast skagen med sikrom
*Toast "skagen" with prawns & crayfish
mix served with lavaret roe*
(Tripel Karmeliet)

Varmrätt

Lammrack och merguezkorv på en bädd av
haricots verts. Serveras med rosmarinsky
& en halv bakad potatis fylld med chevré
*Lamb rack & merguez sausage on a bed of haricot verts.
Served with rosemary gravy & half baked potato
filled with chevre*
(Belgo DIPA)

eller/

Belgobarens mustiga fisk- & skaldjursgryta.
Serveras med vitlöksbröd & saffransaioli
*Belgobaren's rich fish & seafood stew. Served with
garlic bread & saffron aioli*
(Belgo IPA)

Dessert

Crème brûlée med rårörda bär
Crème brûlée with mashed berries
(Fruktöl/Fruit beer)

2 rätter (2 dishes) 345:-

3 rätter (3 dishes) 445:-

belgobaren



belgobaren

– the fastest way to Belgium

*Välkommen! Här njuter vi av vällagade och
välkomponerade måltider med inspiration
från den belgiska matkulturen.*

I Belgien bryggs ett öl till varje tillfälle. Fråga
gärna personalen efter passande dryck eller
be att få se vår stora öllista med hundratals
belgiska öl.

Kockarnas ölsrekommendationer hittar du
inom parantes under rätterna.

Fråga gärna personalen om allergener

Welcome to belgobaren!

*We compose our meals with inspiration
from the rich Belgian cuisine.*

In Belgium there's a beer for every occasion.
Our staff will be happy to recommend
something suitable. You can also ask for our
extensive beer list with hundreds of beers.

Our chefs' beer recommendations are in
brackets below the dishes.

Please consult the staff about allergens

Förrätter

Vitlöksbröd på surdeg med aioli
Sour dough garlic bread with aioli 69:-
(Belgo IPA)

Färska frites med dipp
Fries with dip 67:-
(Belgo Pils)

Ljummet ankbröst på bädd av sötpotatis & grönsparis med apelsin- och myntakräm
Lukewarm breast of duck served on a bed of sweet potatoes & asparagus with orange & mint crème 137:-
(Kwak)

Chili-, koriander- & vitlöksgratinerad scampi med vitlöksbröd
Chili, coriander and garlic scampi au gratin. Served with garlic bread 137:-
(Tripel Kanunnik)

Toast skagen med sikrom
Toast "skagen" with prawns & crayfish mix served with lavaret roe 137:-
(Tripel Karmeliet)

Ost-, korv & charkbricka
Selection of cheese, sausages & cold cuts 149:-
(Black Jack)

Hummersoppa med vitlöksbröd
Lobster soup with garlic bread 149:-
(Duvel)

Vegetariskt

Belgoburgare med rödbetsbiff, portabellosvamp, halloumi & bbq-sås. Serveras med frites & coleslaw
Belgo burger with patty of beets, portabello, halloumi & bbq-sauce. Served with fries & coleslaws 189:-
(Maredsous 6)

Lasagnelåda med spenat, quornfärs & riven parmesan
Lasagne with spinach, quorn & grated parmesan 175:-
(Belgo Pils)

Kvällens tips!

Tip of the evening!

Inklusive 33cl öl (Belgo Pils/IPA) eller ett glas vin
Incl. 33cl beer (Belgo Pils/IPA) or a glass of wine 187:-
Med alkoholfritt/Non-alcoholic beverage 177:-

Alltid på belgobaren

Caesarsallad med ugnsg Grillad kyckling & bacon toppad med parmesan
Caesar salad with roasted chicken & bacon topped with parmesan 189:-
(Belgo IPA)


Caesarsallad med scampi, parmesan & krutonger
Caesar salad with scampi, parmesan & croutons 189:-
(Hoegaarden)

Caesarsallad med parmesan & krutonger
Caesar salad with parmesan & croutons 159:-
(Maredsous 6)

Bookmakertoast på oxfile med riven pepparrot & äggula. Serveras med pommes
Bookmaker toast with beef tenderloin, grated horseradish & egg yolk. Served with fries 189:-
(Tripel Karmeliet)

Sallad med varmrökt lax, scampi, apelsin, ägg & senap- & honungsdressing
Salad with smoked salmon, scampi, orange, egg & mustard & honey dressing 189:-
(Duvel Tripel Hop)

Belgobarens mustiga fisk- & skaldjursgryta. Serveras med vitlöksbröd & saffransaioli
Belgobaren's rich fish & seafood stew. Served with garlic bread & saffron aioli 225:-
(Belgo IPA)

Flamländsk biffgryta med potatisstomp 
Flemish beef stew with roughly mashed potatoes 197:-
(Westmalle Dubbel)

Belgoburgare (200g) med tillbehör & färska frites
Belgo burger (200g) with sides & fries 189:-
(Maredsous 6)

Club Sandwich med kyckling & bacon, pepparrotsdressing & färska frites
Club Sandwich with chicken & bacon, horseradish dressing & fries 189:-
(Chimay Red)

Belgobarens egna korvar i tre olika smaker med sauterat sidfläsk och savoykål. Serveras med dijon-senap, rödlökschutney & potatisstomp
Belgobaren's own sausages (three varieties) with sautéed pork & savoy cabbage. Served with dijon mustard, red onion chutney & roughly mashed potatoes 207:-
(Black Jack)



Moules & frites

Vår specialitet – ekologiskt odlade musslor. De odlas naturligt på natursköna västkusten och tillagas enligt belgiska traditioner. Alla våra musslor kokas med vitt vin, selleri, gul lök, vitlök, purjolök, morötter & timjan. Serveras med frites.

Our specialty - moules ecologically cultivated in Sweden. All our moules are cooked in white wine with celery, onions, garlic, leek, carrots & thyme. Served with fries.

½ kg 149:-
1 kg 229:-

Moules Marineré (Wine, vegetables & herbs)

Moules Classic (Wine & cream)

Moules Asia (Thai herbs & cream)

Moules Trappist (Trappist beer & cream)

Moules Bacon & Grädde (Bacon & cream)

Moules Provençale (Tomatoes & herbs)

Moules Morney (Parmesan & cream)

Moules Hummersås (Lobster sauce & cream)

Fråga gärna personalen om lämplig öl till dina musslor

The staff will be happy to recommend a suitable beer for your moules

Varmrätter

Halstrad färsk rödingfile med primörer, potatisstomp samt citron- & dillsmör
Grilled filet of arctic char with early produce & roughly mashed potatoes. Served with lemon & dill butter 245:-
(Belgo IPA)

Färsk majs kyckling med vinge på bädd av stuvade murklor. Serveras med rödvinssky & friterad klyftpotatis
Fresh corn-fed chicken with wing on a bed of stewed morels. Served with red wine gravy & deep-fried potato wedges 195:-
(Leffe Blond)

Lammrack och merguezkorv på en bädd av haricots verts. Serveras med rosmarinsky & en halv bakad potatis fylld med chèvre
Lamb rack & merguez sausage on a bed of haricot verts. Served with rosemary gravy & half baked potato filled with chèvre 259:-
(Belgo DIPA)

Tournedos på oxfile med rödvinssky, potatisgratäng & rödlökschutney
Tournedos with red wine gravy, potatoes au gratin & red onion chutney 275:-
(Kwak)

Dessert

Crème brûlée med rårörda bär
Crème brûlée with mashed berries 89:-
(Fruktöl/Fruit beer)

1 kula sorbet
Scoop of sorbet 39:-
(Fruktöl/Fruit beer)

Belgisk chokladfondant med vaniljglass
Belgian chocolate lava cake with vanilla ice cream 84:-
(Rochefort 10)

Tre sorters hemlagade tryfflar
Three kinds of homemade truffles 69:- (29:-/st)
(Black Isak)