

FEELING

RESTAURANG LIDKÖPING

SNACKS



CHIPS & LÖJROM 129:-

Serveras med färskostcrème, rödlök och dill



OLIVER & FOCACCIA 65:-

Egenmarinerade kalamata & mammutoliver med örter, citron och vitlök serveras med vårt eget focaccia

CHARK & OST (FÖR 1-2) 149:-

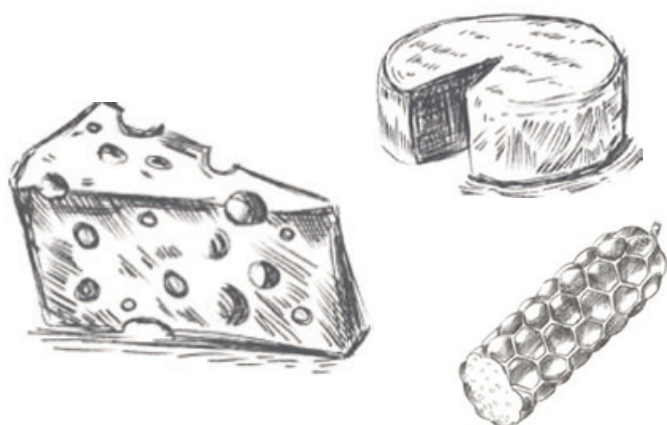
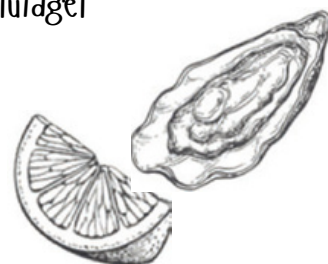
Svensk chark och ostar serveras med pickles, chutney och vårt eget bröd

FRITERADE OSTRON 79:-

2st friterade ostron serveras med yuzumajo, soyatapioka, gurka och grönychili fluidgel

SHARINGBRICKA (FÖR 3+) 165:- PER PERSON

Svensk chark och ostar, oliver, chips, pickles, chutney och vårt eget bröd



VÅR EGEN NÖTMIX 35:-

CHIPS 35:-

CHILINÖTTER/JORDNÖTTER 35:-

RÖKTA MANDLAR 45:-

JAPAN MIX 45:-

ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR

MELLANRÄTTER

GAMBAS AL AJILLO 149:-

Gambas stekt med lite för mycket vitlök,
citron och lite sherry serveras med
focaccia, aioli och örter

GRAVAD HJORT "CARPACCIO" 139:-

Enbär & gin gravad hjort, picklad shiitake,
gulbetor och lättrokt äggcrème
(gravad med gin ifrån Lidköping!!)

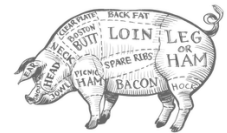
HUMMER ARANCINI 119:-

Smaksatt med hummerkött och gräddkockt
shalottenlök serveras med syrlig dillmajo och
dillolja



"SMÖRREBRÖD" 139:-

Gräboskinka serverad med marmelad på rödlök, lätt
picklad kål med äpple och senapsfrö & senapsmajo



FJÄLLRÖDING 159:-

serveras med fänkål, gurka, blomkål, smörad fänkålsås och fermenterad citronolja

KOREANSK INSPERIRAD RÅBIFF 139:-

På svenskt ytterlår smaksatt med lime, sesam, soya och salladslök, serveras med
fermenterad salladskål och emulsion på rostadgrönchili

NATTBAKAD OXKIND 149:-

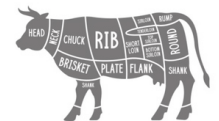
Serveras med steklökar, svamp från Saxtorp, mustig rödvinssås och potatispuré med prästost

BLACK ANGUS OXFILEÉ 169:-

Serveras med svampragu, potatis churros, mexikansk inspererad kryddsmör och skysås

VILDSVINSRYGG 159:-

Serveras med gräddstuvad savoykål, vinägersky och vattenkrasse



BRYSSELKÅL 139:-

Serveras med lardo, tryffel och saltrostade kastanjer

PIGGVAR PÅ BEN (100G) 178:-

Serveras med sanderfjordsås, blomkålspuré, lättrostad blomkål,
pepparrot och dill.

YAIZU SALLAD 139:-

Glazed fläksida, wasabimajo, grönsaker, asiatisk dressing, krispig vitlök & sesamfrö
(Finns även Veganskt alternativ)

ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR

NÅGOT STÖRRE

"HALF SMASHED" BURGER PÅ SVENSK HÖGREV, BRINGA OCH TALG 189:-

Smokey BBQ bourbonmajo, picklad gurka, isad silverlök, biffomat och lite för mycket amerikansk cheddarost.
Serveras med pommes och dip

"CAJUN KYCKLING" 189:-

saftig Cajunkryddad kycklingfilé serveras på vitlöksfocaccia med picklad gurka, rödlök och chilimajo.
Serveras med pommes och dip

"GREEN BURGER" 179:-

Vår egen veganbiff serveras med picklad rödkål och vegansk majo...
Serveras med pommes och vegansk majo
(OBS! Innehåller jordnötter)



FRASIG FRITERAD TORSK 179:-

serveras med krossade gröna ärtor, tartarsås och pommes

BLACK ANGUS OXFILÉ 289:-

Serveras med svampragu, potatis churros, mexikansk inspererad kryddsmör och skysås

CAESARSALLAD 139:-

Kycklingbröst, tomater, bacon, surdegscrunch och parmesan

TORTIGLIONI 198:-

Serveras med tomat ragu, kyckling och Pangrattato.

SÖTT O GÖTT

SVENSKA ÄPPLEN 95:-

kompott på svenska äpplen serveras med glass på öl från
Vigrum och kolasås.

ROMRUSSIN 95:-

Vår egen romrussinglass serveras med brynt
smörkaka och russingel

CHURROS 95:-

Serveras med vår egen kaffeglass och chokladsås
smaksatt med vit miso

AFFOGATO PISTAGE 95:-

Vår egen pistageglass med pistagecrunch och espresso



RED VELVET 95:-

Kaka på mörkchoklad och rödbetor serveras med pannacotta gjord på
mascarpone, björnbärssorbet och inlagda björnbär

3 SVENSKA OSTAR 119:-

Marmelad, nötter & knäcke

ALLERGIER? FRÅGA DIN SERVITÖR