

# CAVA 42

## KALLA DRINKAR

ETT GLAS ELLER KANNA

### HÅLLPLATS 42

Vit choklad, gin, äppelpuré, cava, citron, farinsocker och kanel (smak av äppelpaj)

### BLÄSTERN

Passionspuré, passionsjuice, apelsinjuice, Bacardi pineapple, soda, citron

### HANTVERKAREN

Rabarberpuré, gin, ginger, citron, soda

### MONTÖREN

Kiwipuré, Bacardi limon, soda och toppas med Sprite

### SKULPTÖREN

Honungsmelonpuré, vodka, soda, citron

### SLIPAREN

Blåbärspuré, fläderlikör, vodka, soda, citron

### TEKNIKERN

Mandarin puré, Galliano, vodka, citron, soda

### LÄRLINGEN

Bushmills, ginger, Ginger ale, citronjuice

### MÄSTAREN

Vildabärpuré, citron, Bacardi razz, russian, soda

4a 108kr | 6a 144kr | Kanna 399 kr



## KLASSISKA DRINKAR

SÄG BARA TILL VAD DU ÖNSKAR

## VARMA DRINKAR

### SMÄLTAREN

Oboy, Plantation, Likör 43, vispgräde och chokladsås

### DIREKTÖREN

Oboy, Cointreu, ljus rom

### FABRIKÖREN

Oboy, Baileys mandel, Xanté

### VALSAREN

Earl grey, mörk rom, gräde

### CHAUFFÖREN

Earl grey, Cointreu, Baileys, gräde

4a 108kr | 6a 144kr

## SANGRIA

VIT SANGRIA  
RÖD SANGRIA

Glas 94kr | Kanna 375 kr

*its gin o'clock!*

# GIN & TONIC

BOMBAY	21 kr/cl
STAR OF BOMBAY	30 kr/cl
TANQUERAY NO10	30 kr/cl
HENDRICKS	30 kr/cl
VHEN	28 kr/cl
TONIC	25 kr

## MOUSSERANDE VIN

Husets 79 kr | 359 kr

**Anna de Codorniu Organic Brut** 89 kr | 399 kr  
Chardonnay, Parellada, Macabeo, Xarel-lo. Passar perfekt igenom hela middagen.

**Cuveé Barcelona** 89 kr | 399 kr  
Xarel-lo, Chardonnay. Torr, fruktig, nyanserad smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat, örter, apelsin och fat. Passar till aperitif, plockmat samt fisk- & skaldjursrätter.

**Bach** 85 kr | 389 kr  
Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Medelfyllig torr med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut. Idealiskt för aperitif, till smårätter och förrätter med skaldjur

**Delapierre Brut Tradición** 85 kr | 389 kr  
Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Medelfyllig torr med smak av citrus, gula äpplen.  
Passar till aperitif. Även till fisk och kyckling

**Rodestiu Brut Eko** 82 kr | 379 kr  
Macabeo, Chardonnay. Torr medelfyllig och balanserad cava med lång tydlig eftersmak. Passar som aperitif eller till tapas & annat småplock.

**Rodestiu Brut Rosé** 82 kr | 379 kr  
Trepát, Garnacha / Ett torrt mousserande bärvin.  
Med inslag av hallon, jordgubb, och citrus.  
Passar till aperitif och tapas.

## CHAMPAGNE

Husets Champagne 110 kr | 686 kr

## VITA VINER

Husets vita 79 kr | 359 kr

Kvällens vita 82 kr | 379 kr

**Even & Odd Riesling** 85 kr | 389 kr  
Riesling / Smaken är frisk smak av citrus, gröna äpplen, grapefrukt och persikor. Passar till skaldjur, vit fisk, asiatiska rätter, lime- och chillikryddad kyckling, vegetariska matiga sallader med ost och till friska unga hårdostar. Kan även drickas väl kylt som en aperitif.



857M 89 kr | 399 kr

Chardonnay/ smakrikt, elegant, med tropiska frukt toner där ekfat endast anan i bakgrunden som eleganta vaniljtoner, komplex förfinat med balanserad syra och lång eftersmak. Passar till skaldjur, smakrika sallader och eleganta fiskrätter

**La Cappucina Eco** 89 | 399 kr  
Pinot Grigio/Torr, ren & krispig med trevliga citruston. Lätt aromatisk & elegant smak med mineral & zest från mogna citroner. Passar till aperitif. Fisk & skaldjursrätter gärna med smörsås eller aioli. Pssar fint till mjuka getostar.

## Röd eller vit SANGRIA

Glas 94 kr | Karaff 375

## ROSÉ

Husets 79 kr | 359 kr

## RÖDA VINER

Husets röda 79 kr | 359 kr

Kvällens röda 82 kr | 379 kr

**Caro Dorum** 85 kr | 389 kr  
Tempranillo/ Ett kraftfullt balanserat vin med en bra tanninstruktur. Lång & mjuk eftersmak. Passar till mustiga och köttigare rätter. Mycket bra till lagrade ostar.

**Uncle Zin** 85 kr | 389 kr  
Zinfandel- Medelfylligt komplext vin med återkommande toner av skogsbär, mörka körsbär & choklad. Den har en finstämd avslutning med mjuka tanniner och en ihållande eftersmak. Passar perfekt till olika tapasrätter. Prova gärna till BBQ eller krämiga & mellanlagrade ostar med en liten salta.

**Pasion De Bobal Eko** 89 kr | 399 kr  
Bobal/ Varm smakrik frukt med avrundande tanniner & en balanserad syra med inslag av vanilj & lätt rostade ekfatsoner. Passar till rött smakrikt kött så som vilt & anka & även väl lagrad ost av ko, Paté & smakrika pastasåser

**Secret deLunès** 89 kr | 399 kr  
Pinot noir/ Medelfylligt, mjukt & ungfruktigt vin med toner av körsbär, hallon & jordgubbar. En antydning till lakrits, fin mineralstruktur & avrundande tanniner. Mångsidigt vin som passar mat rätter från köttbullar med mos till bruschetta & pizza & allt däremellan.

## FATÖL

A SHIP FULL OF IPA	ESTRELLA
Liten 30cl 52 kr	Liten 30cl 49 kr
Mellan 40cl 68 kr	Mellan 40cl 65 kr
Stor 50cl 84 kr	Stor 50cl 79 kr
Kanna 260 kr	Kanna 245 kr

## ÖL PÅ FLASKA

Mariestad 50 cl | 79 kr  
San Miguel Especial (glutenfri) 33cl | 69 kr  
Melleruds Pilsner 33cl | 69 kr  
Newcastle Brown Ale 33cl | 75 kr  
Paulaner (veteöl) 50cl | 82 kr  
Kronenburg 1664 Blanc 33cl | 69 kr  
Wisby Stout 33cl | 75 kr  
Kallholmens IPA 33cl | 79 kr  
Pink Passion (sur-öl) 33cl | 79 kr  
Norrlands Djup 50cl | 82 kr  
Bernard 50cl | 85 kr

## CIDER

Briska | 62 kr  
Demi sec Briska | 69 kr  
Strongbow | 69 kr

## ALK.FRITT

Öl 49 kr  
Cider 49 kr  
Vin 49 | 189 kr  
Cava 49 | 189 kr  
Drink 59 kr  
Läsk 33 cl | 29 kr

# CAVA42

## VEGETARISKT

MARINERADE STORA GRÖNA OLIVER  
49:-

SAVOJKÅLSRULLE  
Kålrullad med portabello, lök och svart tryffel 55:-

CHAMPINJONER PROVENCALE  
Vitlök, örter och smör 59:-

PESTOBAKAD MOZARELLA  
Serveras med peruansk tomatsalsa 69:-

PATATAS BRAVAS  
Friterad potatis med mojo rojo och aioli 55:-

SÖTPOTATISPOMMES  
med aioli 55:-

DIRTY FRIES  
Pommes med vår egna kryddblandning. Rökt cheddarostkräm, picklad chipotle och syrad rödlök 65:-

UGNSGRATINERAT VITLÖKSBRÖD  
med aioli 65:-

RÖDBETOR  
Ugnsrostade rödbetor med chévre, honung och pumpakärnor 69:-

HALLOUMI  
Friterad halloumi med mojo rojo 65:-

## KÖTT

DADLAR  
Sidfläsk och honung 59:-

BUN MED LÅNGBAKAD FLÄSKSIDA  
24h Pork Belly bakad i råäppelsaft. Serveras i Briochebröd med syrlig och het sallad 89:-

QUESADILLA  
Tortilla fylld med färskoströra på lök, vitlök, kyckling, chili och paprika 69:-

SCHNITZEL  
Välj ditt smör: Café de Paris, vitlöksmör eller med citron, kapris & ansjovis 89:-

BUTCHER STEAK PASTA  
Linguine, IPA-marinerad slaktarbit, rökt smörgräddsås och purjolökschips med grönpeppar 89:-

## FISK & SKALDJUR

HALSTRAD KAMMUSSLA  
Timjanfräst kammussla i parmesan och cavagrädde samt en grönärtsaioli med wasabi 109:-

GRATINERADE SKALDJUR  
Räkor, musslor och kräftstjärtar gratinerade i het smörpapkäsås. Serveras med bröd. 89:-

GAMBAS  
Vannameiräkor frästa i vitlök, chili, vitt vin och konjak. Serveras med rostat bröd 89:-

HUMMERSOPPA & JORDÄRTSKOCKSSOPPA  
Två koppar soppa med en bit västerbottenostpaj och en liten toast med brynt kantarellsmör 95:-

MUSSLOR  
Blåmusslor, vitt vin, grädde, vitlök och hackade örter. serveras med citron och rostat bröd 89:-

TOAST SKAGEN  
Klassikern med räkor, majonnäs och örter. Serveras på toastbröd med rökt stenbitsrom 99:-

I samarbete med Carlstad Chark & Deli

## CAVAS DELI

OST- & CHARKPLANKA  
Kökets utvalda ostar och charkuterier serveras med husets hemkokta kompott och fröknäcke. 189:-/pp (lagom för 2 pers)

OSTBRICKA  
Kökets utvalda ostar serveras med husets hemkokta kompott och fröknäcke  
3 sorter 98:-/pp  
4 sorter 128:-/pp  
5 sorter 159:-/pp

## ASIATISKT

VÅRRULLE  
Serveras med Cava sweet chili 59:-

KYCKLINGSPETT  
Lime- och kokosglacerade kycklingspett 69:-

HET ANKA  
Med Mae Ploy och röd chilisås 89:-

SASHIMI PÅ RYGGBIFF  
Tryffelsoja, wasabikräm & syltad ingefära 89:-

"jag fullständigt älskar att det finns något som kallas bubbelplanka"



## VÅRA DRYCKESPLANKOR

EN KLASSIKER HÄR PÅ CAVA. HÄR NEDAN HITTAR DU VÅRA GÄSTERS FAVORITER. VÄLJ DIN FÖR KVÄLLEN OCH LÅT DIG VÄL SMAKA!

### BUBBELPLANKAN

219 KR

Du får testa fem olika sorters Cava tillsammans med små men ack så goda tilltugg.

### ROMPLANKAN

279 KR

Testa fem olika typer av rom tillsammans med is eller utan. Som tillbehör får du utvald choklad.

### GINPLANKAN

279 KR

Fem olika sorters gin serveras med tonic, is och passande tillbehör. Du smakar ginen som den är, med is eller gör den till en drink.

*Sharing is caring!*

### DELA SWISHA NJUT!

Beställ en deli- eller ostbricka och en varsin dryckesplanka så ska du se att livet ler mot dig.

### VINPLANKAN

219 KR

Fem olika sorters vin. På den här plankan finns så klart också små fina tilltugg från köket.

### HIPPA, SEXA ELLER NYSS FYLLDA 32?

Samla ett gäng vänner och testa olika plankor. Ju fler ni är desto roligare blir det. Ypperligt alternativ till möhippan/svenssexan födelsedags- eller företagsfesten.

# DESSERT

## THAI PANCAKE

Asiatisk söt bananpannkaka med chokladsås,  
kondenserad mjölk och vaniljglass  
89 kr

## RIK RIDDARE

Varm mjuk kaka serverad med saltkolafudglass  
89 kr

## KVARTETT I TRYFFEL

Krispiga sorbéttryfflar  
49 kr

## LJUMMEN KLADDKAKA

Vegansk chokladkaka med vispgräde eller vaniljglass  
69 kr

---

# KAFFE DRINKAR

## IRISH COFFEE

Whiskey, farinsocker, kaffe  
och gräde

## KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau,  
kaffe och gräde

## PEAR COFFEE

Xanté, Baileys, kaffe, gräde

4 cl 108 kr 6 cl 144 kr

---

## ESPRESSO

30 kr / 39 kr

## CAPPUCINO

39 kr

## LATTE

39 kr



## EN KÖPP KAFFE!

från Löfbergs

## KAFFE / TE

29 kr

## PREZZOKAFFE

35 kr