

R I S T O R A N T E
GRAPPA



VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG GRAPPA

Grappa är en italiensk restaurang med skandinaviska influenser samt tillhörande bardel. Restaurangen är belägen i Stockholm sedan 2006. Kvalité, kunskap och engagemang i en trivsamt familjär miljö är Grappas motto. Vår meny är bred och innehåller såväl à la carte som pizza, vegetariska rätter, sallader och pasta - allt tillagat av erfarna och kunniga kokkar. Vi har ett smakfullt urval av viner som passar utmärkt till de olika rätterna samt ett brett sortiment av den italienska traditionella drycken Grappa

ÄR DU ALLERGISK MOT NÅGOT?
TA HJÄLP AV DIN KYPARE SOM GUIDAR DIG GENOM DITT BESÖK HOS OSS!
DET HÄR ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG



VÅR CHAMBRE SÉPARÉE



I anknytning till matsalen hittar ni vår Chambre Séparée, för sällskap mellan 15-40 personer.

Perfekt för alla typer av grupper, i vårt Chambre Séparée väljer sällskapet mellan våra noggrant utvalda 2-3-rätters menyer med olika dryckespaket eller valfri rätt ur "Köksmenyn".

Vi anpassar oss självklart för allergiker, vegetarianer och behov av specialkost.

för mer info ring 08-30 80 05 eller
maila till info@grappabar.nu



FÖRDRINK 145



Champagne 1 glas

Prosecco 1 glas 105

Bellini Peach tree, Prosecco

Hugo Fläderlikör, Prosecco, Mynta

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, apelsinklyfta

Dry Martini Gin, Torr vermouth, oliv

Cosmopolitan Skyy Vodka, Cointreau, limejuice, tranbärsjuice



DRINKAR 145



Whiskey Sour Bourbon, Angostura bitter, citronjuice, sockerlag, äggvita

Amaretto Sour Amaretto, Orange Bitter, citronjuice, sockerlag, äggvita

Limoncello Sour Limoncello, citronjuice, sockerlag

Tom Collins Gin, citronjuice, sockerlag, soda

Old Fashioned Bourbon, Angostura bitters, sockerbit, soda

Negroni Gin Martini Rosso, Campari

Margarita Tequila, Cointreau, citronjuice,, sockerlag

Baci Limone Gin, limoncello, färsk basilika, citron, socker



VARMA DRINKAR 145



Irish Coffee Tullamore Dew, socker, kaffe, grädde

Baileys Coffee Baileys, kaffe, grädde

Grappa Coffee Mocatograppa, Galliano, kaffe, grädde



SPECIAL 155



Frozen Daquiri Ljus rom, Citronjuice, Sockerlag (Jordgubb, Hallon, Passion)

Pina Colada Ljus rom, Malibu, Monin Coco, Mjök, Ananasjuice

Mojito Ljus rom, Limejuice, Sockerlag, Mynta, Soda

Mintcumber Smash Gin, Ingefära, Lime, Gurka, Mynta, Bitter Lemon



ALKOHOLFRITT 75



Lemon Squash Färskpressad citron, sockerlag, sodavatten

Pineapple Sunshine Ananasjuice, apelsinjuice, sourmix

Fresca Passionjuice, tranbärsjuice, hallonpuré, lime

Maqui Dryck på maquibär, blåbär och björnbär (Innehåller världens mest antioxidanta bär)



ANTIPASTO/FÖRRÄTTER



- Pane all'aglio** 59
Vitlöksbröd med tzatziki (v)
- Bruschetta** 95
Grillat lantbröd med tomat, vitlök, olivolja, rödlök, basilika, taleggioost och prosciutto
- Funghi all'Grappa** 89
Karamelliserade färska champinjoner frästa i vitlök, balsamico, honung, färsk röd chili och persilja. Serveras med vitlöksbröd (v)
- Carpaccio di Manzo** 125
Lövtunn oxfilé serveras med ruccola, valnötter, Grana Padano och citrondressing
- Gamberi all'aglio** 115
*Vitlöksfrästa tigerräkor med chili, vitlök, persilja och vitt vin
Serveras med vitlöksbröd*
- Antipasti Misti** 127
Utvalda italienska charkuterier och marinerade med ugnstekta medelhavsgrönsaker, gröna oliver, soltorkade tomater och Grana Padano ost
- Avokadodrottning** 110
Avokadohalva fylld med skagenröra gjord på handskalade räkor
- Burrata** 115
Italiensk burrata, sockerstekta tomater och basilika



INSALATE/SALLADER



- Insalata Caesar** 189
Klassisk caesarsallad med Grana Padano och brödkrutonger. Serveras med grillad kycklingfilé eller scampi
- Insalata Fresca** 195
Grön mixad sallad med tomat, honungsmelon, fetaost, bulgur, avokado och balsamico vinägrett
- Insalata di Mare Grappolini** 215
Grön napolitana sallad med tomat, grillad lax, handskalade räkor, kokt ägg, gröna sparris och lime Aioli

ÄR DU ALLERGISK MOT NÅGOT?

TA HJÄLP AV DIN KYPARE SOM GUIDAR DIG GENOM DITT BES ÖK HOS OSS!

DET HÄR ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG



FRANSKA KLASSIKER

**Coeur de filét Provencale**

350 /pp

Ugnsbakad oxfilé 500 gram med råstekt potatis, ugnsbakade tomater och rödvinssås. Trancheras och gratineras med vitlökssmör.
Minimum 2 pers.

Cognacsflamberad pepparstek

350

Oxfile 200 gram med grönpepparsås.
Serveras med pommes frites och baconlindade haricotsverts



DALLA GRIGLIA/FRÅN GRILLEN



Entrecote Black Angus 200/ 300/ 400 gram 295/ 360/ 450

Ryggbiff Black Angus 200/ 300/ 400 gram 295/ 345/ 435

Oxfile 200/ 300/ 400 gram 295/ 365/ 465

Grillrätterna serveras med rostade grönsaker samt **två** valfria tillbehör
Bearnaisesås/ Pepparsås/ Rödvinssås/ Vitlökssmör
Pommes frites/ Råstekt potatis/ Potatisgratäng



PESCE

**Skaldjurssymfoni**

295

Laxfile, scampi, kammusslor, blåmusslor i vår marinarasås.
Serveras med sparrisrisotto gjord på carnaroliris

Torskrygg all'Grappa

275

Smörstek, toppad med skirat smör, dill serveras med citrusrisotto.



PASTA

**Penne Rigate con Salmone**

225

Lax, tigerräkor, vitlök, färska tomater, spenat och citron i hummersås

Penne Rigate Grappa

229

Oxfile, champinjoner, grädde, vitt vin, chili, kalv sky och dijonsenap

Spaghetti Frutti di Mare

235

Scampi, blåmusslor, bläckfiskringar och havskräfta i vår delikata marinarasås

Garganelli con Pollo

205

Strimlad kycklingfile, vitt vin, grädde, spenat, pinjenötter och cocktailtomater

Spaghetti Vegano (v)

195

Paprika, champinjoner, zucchini, basilika i tomatsås

Spaghetti Carbonara

205

Rimmat fläsk, bacon, parmesan, en skvätt grädde, äggula och svartpeppar

Lasagna al Orto (v)

185

Hemlagad lasagne med aubergine, zucchini, paprika, kålrot, champinjoner, vitlöksgatinerad med Grana Padano, tomatsås, basilika och babyspenat.



PIZZA



Margherita	149
<i>Tomatsås, ost, mozzarella, basilika (v)</i>	
Funghi	160
<i>Tomatsås, ost, färska champinjoner och ruccola (v)</i>	
Chevré Pollo	175
<i>Tomatsås, ost, chevréost, kycklingfilé, valnötter, färska tomater, honung och ruccola</i>	
Oxe	190
<i>Tomatsås, ost, strimlad oxfilé, färska champinjoner och rödlök. Serveras med vitlöksmajonnäs</i>	
Mama Mia	175
<i>Tomatsås, ost, prosciutto, oliver och ruccola</i>	
Mafioso	185
<i>Tomatsås, ost, italiensk salami, färska tomater, rödlök, feferoni, chiliolja och ruccola</i>	
Cacciatore	175
<i>Tomatsås, ost, stark italiensk salami, grillad paprika, färska champinjoner och ruccola</i>	
Vesuvio	170
<i>Tomatsås, ost, kokt skinka och ruccola</i>	
Mezza Luna**	175
<i>Den inbakade halvan: ost och kokt skinka ruccola</i>	
<i>Den öppna halvan: mozzarella, prosciutto, olivolja och havssalt</i>	
Quattro Stagioni	189
<i>Tomatsås, ost, räkor, prosciutto, musslor, kronärtskocka, oliver, färska champinjoner och ruccola</i>	
Grappa di Mare	225
<i>Tomatsås, ost, vitlöksfrästa scampi, kammussla, bläckfiskringar, blåmusslor, havskräfta, färska champinjoner, piri piri, olivolja och ruccola</i>	
Grappa di Manzo	215
<i>Tomatsås, ost, lövtunn oxfilé, färska champinjoner, dijonkräm, Grana Padano, olivolja och ruccola</i>	
Daniela	175
<i>Tomatsås, ost, fetaost, champinjoner, grillad paprika, purjolök, röd pesto och ruccola (v)</i>	
Crudaiola	195
<i>Tomatsås, ost, buffelmozzarella, färska tomater, basilika, vitlök, rödlök, ruccola och svartpeppar</i>	
Grappolini	225
<i>Tomatsås, ost, oxfilé, färska champinjoner, färska tomater, vitlökspulver, purjolök och bearnaisesås</i>	

**DOLCI**

Sorbetto <i>Tre kulor, mango, hallon, citronsorbet</i>	95	Tartufo Di Cioccolato <i>Två stycken chokladtryfflar</i>	50
Ciocolatte Fondente <i>Hemlagad chokladfondant med gammaldags vaniljglass</i>	105	Panacotta <i>Vanilj- och vitchoklad- pannacotta med bärkompott</i>	95
Tiramisu <i>Hemlagad klassisk tiramisu</i>	99		

**VITA VINER**

Due Palme Costa <i>Chardonnay, Puglia Italien Fruktig med citrus, ananas och ett smörigt avslut</i>	115 glas / 405 flaska
Nova Palma Pinot Grigio Italien <i>Pinot Grigio 100%, Fruktig och frisk med tydliga toner av moget äpple, vita blommor och banan. Smaken är balanserad och elegant med en frisk syra och en lång, livlig eftersmak.</i>	139 glas / 455 flaska
Gunderloch Fritz´s Riesling Tyskland <i>Torr, ung och frisk ren med tydlig Riesling stil och inslag av tropisk frukt och mineralkaraktär</i>	145 glas / 495 flaska
De Martino Estate Sauvignon Blanc <i>Chile, Maipo Valley Fruktig och aromatisk doft med tydligt uttryck av druvan med nässlor, passionsfrukt och mineral. Torr, mycket frisk med fin frukt och aromatiska toner av krusbär, nässlor och päron.</i>	135 glas / 455 flaska
Calvet Chablis <i>Chardonnay Frankrike Doften har inslag av gröna äpplen, blommor och rökig mineral. I smaken hittar man toner av citrus, äpplen och mineral</i>	175 glas / 595 flaska



ROSÉVINER / MOUSSERANDE / CHAMPAGNE



- Badet Clément Cuvée Prestige Rosé** 135 glas /495 flaska
*Grenache, Syrah, Carignan Frankrike.
Bärig doft av smultron, hallon, torr, lätt
och med frisk syra*
- Miraval Provence Rosé** 545 flaska
*Famille Perrin Frankrike. En mineraldriven doft
med hallon och smultron följt av citrus och lite örter.
Torr smak med stort mineraldriv och solmogna
röda bär följt av citrusfrukt och örter. Lång eftersmak.*
- Prosecco, Veneto** 105 glas /425 flaska
Extra torr, brödig med inslag av exotisk frukt
- Villa Sandi Fresco Rosé Brut** 105 glas /425 flaska
*En torr spumante med hög fräschör och med
en lång harmonisk eftersmak*
- Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve** 145 glas /750 flaska
*Vinet är halmgult. Det har en finstämd doft mot
kaprifol/apelsinblom och gula äpplen med en
lätt ton av citrus och mandel. Bra mousse, frisk
och god med fina syror och lätt, elegant eftersmak.*
- Champagne Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs 2006** 850 flaska
*Torr och frisk med balanserad syra, vita blommor och
krämiga äppeltoner*



RÖDA VINER



- Due Palme Costa** 115 glas /405 flaska
*Negroamaro, Puglia Italien,
Mjuk och kryddig med mörka bär och lakrits*
- Tajano Rosso Piceno EKO** 145 glas /495 flaska
*Montepulciano, Sangiovese, Marche Italien,
Medelfyllig med lakrits, körsbär,
choklad och kryddor*
- Podere Montepulciano D`Abruzzo** 135 glas /455 flaska
*Montepulciano Italien,
Medelfyllig, ung och saftig med balanserad syra
och karaktär av körsbär, mörka bär och tobak.*
- Fontanafredda Briccotondo** 145 glas / 495 flaska
*Barbera 100% Italien, Bärig och örtig doft
med toner av röda bär. Smaken är frisk och
läskande med toner av körsbär, tranbär, kryddor och fat.*

FÖRTSÄTTNING PÅ RÖDA VINER...

- High Altitude** 145 glas / 495 flaska
Malbec 70%, Syrah 30% Argentina
Fruktigt och smakrikt med inslag av mörka bär, plommon och örter.
- Noble Vines 667,** 155 glas / 595 flaska
Pinot Noir 100%, Kalifornien USA
Balanserade tanniner och syra.
Inslag av hallon, salvia, körsbär
- Brazin Old Vine** 165 glas / 595 flaska
Zinfandel, Kalifornien USA, Fyllig, smakrik med rostad fatkaraktär, plommon, blåbär, vanilj och pepparmynta
- Valpolicella Superiore** 165 glas / 575 flaska
Villa Canestrari, Italien
Sammetslent, med inslag av hallon, svartvinbär, ingefära och vitpeppar.
Djupt rubinröd
- Venuglia Valpolicella Ripasso** 155 glas / 545 flaska
Corvina och Rondinella, Veneto Italien,
Fruktig och kryddig doft med inslag av körsbär, julkryddor och fat. Generöst fruktig smak med inslag mörka körsbär, plommon, nejlika och kryddor.
- Venuglia Amarone della Valpolicella** 225 glas / 825 flaska
Corvina och Rondinella, Veneto Italien,
Fyllig och kraftfull smak med underbart djup Lång eftersmak med inslag av körsbär, fat, russin och nejlika.
- La Spinetta Barbaresco Staderi '06** 1515 flaska
Nebbiolo, Piemonte Italien,
Fyllig och kraftfull med torra tanniner, körsbär, örter och kaffe.
(Begränsad tillgång)
- La Spinetta Barolo Campè '2005** 1815 flaska
Nebbiolo Piemonte Italien Begränsad tillgång.
Otroligt lång och komplex eftersmak med toner av mörka körsbär, rosor, nypon, mineral, te och fat.
(Begränsad tillgång)



ÖL / CIDER / ALKOHOLFRIA



ÖL PÅ FAT

<i>Birra Poretti 40 cl</i>	69
<i>Staropramen 40 cl</i>	79
<i>Brooklyn Lager 40 cl</i>	79
<i>Brooklyn EIPA 40 cl</i>	79

ÖL PÅ FLASKA

<i>Carlsberg Hof Mellanöl 33 cl</i>	68
<i>Eriksberg 50 cl</i>	85
<i>Naranjito Brooklyn APA 33 cl</i>	85
<i>100 Watt IPA 33 cl</i>	79
<i>1664 Blanc Veteöl 33 cl</i>	79
<i>J.A.C.K IPA Nya Carnegie 33 cl</i>	79
<i>Corona 33 cl</i>	70

CIDER PÅ FLASKA

<i>Somersby Blackberry 33 cl</i>	79
<i>Somersby Päron 33 cl</i>	79
<i>Somersby Apple Double Press 33 cl</i>	79

ALKOHOLFRIA

<i>S. Pellegrino mineralvatten 50 cl</i>	59
<i>S. Pellegrino mineralvatten 25 cl</i>	39
<i>Carlsberg Non alcoholic 33 cl</i>	59
<i>Brooklyn Non alcoholic 33 cl</i>	59
<i>Barrels & Drums Rött/Vitt vin</i>	69

SHIRLEY TEMPLE

<i>Ginger ale, färsk lime och angostura bitter</i>	69
--	----



KAFFE OCH LÄSK



<i>Brygg kaffe / Te</i>	35
<i>Espresso enkel / dubbel</i>	29 / 39
<i>Cappuccino</i>	42
<i>Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up</i>	38



GRAPPAS STARKA



WHISKEY	1cl
<i>The Balvenie, Doublewood 12y old</i>	35
<i>Glenfiddich 12y old</i>	30
<i>Glenfiddich 15y old</i>	40
<i>The Glenlivet 12y old</i>	30
<i>Lagavulin, 16y old</i>	38
<i>Laphroig, 10y old</i>	32
<i>Ardberg 10y old</i>	35
<i>Highland Park 12y old</i>	35
<i>The Famous Grouse</i>	30
<i>Johnnie Walker Black Label</i>	35
<i>Makers Mark Bourbon</i>	30
<i>Jack Daniels</i>	30
<i>Wild Turkey Bourbon</i>	30
<i>Tullamore Dew</i>	25
COGNAC/BRANDY	1cl
<i>Grönstedts Monopol</i>	30
<i>Remy Martin VSOP</i>	35
<i>Martell VS</i>	35
<i>Mazzei 27y</i>	65
<i>Hennessy</i>	35
<i>Hennessy III</i>	395
CALVADOS	1cl
<i>Boulard Calvados Grand Solage</i>	25
LIKÖR	1cl
<i>Poire au Cognac</i>	25
<i>Cointreau</i>	30
<i>Benedictine DOM</i>	25
<i>Sambuca</i>	25
<i>Limoncello</i>	25
<i>Fernet Branca</i>	25
<i>Baileys</i>	25
GIN	1cl
<i>Bombay Gin</i>	30
<i>Hendricks Gin</i>	35
<i>Monkey 47</i>	38
ROM	1cl
<i>Matusalem Platino Dominikanska</i>	25
<i>Matusalem Clasico Dominikanska</i>	35
<i>Matusalem 7y old, Dominikanska</i>	35
<i>Matusalem Solera 15y old</i>	40
<i>Zacapa 23y old, Guatemala</i>	40
TEQUILA	
<i>Olmecca Altos</i>	30
<i>Sierra Silver</i>	25
<i>Sierra Reposado</i>	25
<i>Sierra Milenario Extra Anejo</i>	35



RISTORANTE
GRAPPA