



R I S T O R A N T E
GRAPPA
sommarmeny!





VÄLKOMMEN TILL RESTAURANG GRAPPA

Grappa är en italiensk restaurang med skandinaviska influenser och 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 à la carte så som pizza, vegetariska rätter, sallader och pasta - allt tillagat av erfarna och kunniga kockar. Vi har ett smakfullt urval av viner som passar utmärkt till de olika rätterna samt ett brett sortiment av den italienska traditionella drycken Grappa.



CHAMBRE SÉPARÉE

I anknäring till vår matsal hittar ni vår Chambre Séparée, för sällskap mellan 15-40 personer. Välj mellan våra noggrant utvalda 2 eller 3-rätters menyer, alternativt valfri rätt ur vår à la carte meny, med olika dryckespaket. Vi anpassar oss efter eventuell specialkost eller allergier.

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



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

LET'S START WITH A LITTLE SOMETHING...

DRINKAR

PROSECCO	120
Glera, Veneto, Italien	
BELLINI	135
Prosecco, Peach tree, persikapuré	
HUGO	150
Fläderlikör, prosecco, mynta, soda	
APEROL SPRITZ	150
Aperol, prosecco, soda, apelsinklyfta	
DRY MARTINI	165
Gin, Vermouth, oliv	
COSMOPOLITAN	165
Skyy Vodka, Cointreau, limejuice, tranbärsjuice	
FRENCH75	185
Gin, champagne, limejuice, socker	
GIMLET	165
Gin, limejuice, socker, äggvita	
MANHATTAN	165
Whisky, Martini Rosso, dash Angostura bitters	
MOJITO	165
Rom, limejuice, socker, mynta	

DRINKAR

MOSCOW MULE 165

Vodka, ginger beer, lime

LYNCHBURG LEMONADE 165

Jack Daniels, Cointreau, citron, socker

NEGRONI 165

Gin, Campari, Martini Rosso, apelsinzest

OLD FASHIONED 185

Bourbon, Angostura bitter, apelsinzest, sockerbit

PORNSTAR MARTINI 195

Vodka, passionfruktspur , socker,  ggvita, champagne

SIDECAR 165

Cognac, Cointreau, limejuice, socker,  ggvita

SOUTHSIDE 165

Gin, limejuice, socker, mynta, äggvita

TOM COLLINS 165

Gin, limejuice, socker, soda

APPLETINI 165

Vodka, Sourz Apple, limejuice, socker, äggvita

XANT  SOUR 165

Xant , limejuice, socker, äggvita

WHISKEY SOUR 165

Whiskey, limejuice, socker, Angostura Bitter

ANTIPASTI

BRUSCHETTA

125

Körsbärstomater, vitlök, basilika, Grana Padano

CARPACCIO DI MANZO

165

Lövtunn oxfilé serveras med ruccola, pinjenötter, balsamico, citron, Grana Padano

GAMBERI ALL'AGLIO

175

Vitlöksfrästa tigerräkor, chili, vitlök, persilja, vitt vin. Serveras med vitlöksbröd

ANTIPASTI MISTI

175

Ett urval av klassiska charkuterier och delikata ostar från olika delar av Italien.

BURRATA

170

Italiensk burrata med inlagda fikon, pistage, balsamicokräm, olivolja och basilika

**ÄR DU ALLERGISK MOT NÅGOT?
TA HJÄLP AV DIN KYPARE SOM GUIDAR DIG
GENOM DITT BESÖK HOS OSS!**

PASTA

GARGANELLI CON FILETTO **265**

Strimlad oxfilé i en krämig svampsås med cognacssky, vitt vin, dijonsenap

SPAGHETTI ALL`ARRABIATA BURRATA **235**

Tomater, olivolja, chili, vitlök, persilja.
Toppas med burrata

SPAGHETTI A LA LIMONE GAMBERI **260**

Scampi, vitt vin, chili, persilja, vitlök, Grana Padano

PIATTI DI CARNE

COGNACSFLAMBERAD PEPPARSTEK **395**

Oxfile 200 gram med grönpepparsås, pommes frites och baconlindade haricots verts

STEAK MINUTE **295**

Ryggbiff 180 gram, serveras med pommes frites och bearnaisesås

TAGLIATA DI MANZO **335**

Trancherad ryggbiff på ruccolabädd, körsbärstomater, grillad citron som toppas med 9 månaders lagrad Grana Padano och pinjenötter

PESCE

MERLUZZO ALL'GRAPPA

310

Smörstekt torskrygg, äppeldoftande vitvinssås. Serveras med citrusrisotto

SCAMPI ALL'AGLIO

295

Smörstekt torskrygg, äppeldoftande vitvinssås. Serveras med citrusrisotto

INSALATE

INSALATA CHEVRÉ

225

Blandsallad med grönsaker, chevrèost, valnötter, torkade fikon, rödbetor, samt honung och balsamicokräm

INSALATA GRAPPA

245

Blandsallad med scampi, sockerstekta cocktailtomater, buffelmozzarella, sparris, mangokräm

**ÄR DU ALLERGISK MOT NÅGOT?
TA HJÄLP AV DIN KYPARE SOM GUIDAR DIG
GENOM DITT BESÖK HOS OSS!**

PIZZA

MARGHERITA (V) **185**

Tomatsås, ost, mozzarella, basilika

CHEVRÉ (V) **205**

Tomatsås, ost, chevréost, valnötter, färska tomater, honung, ruccola

CACCIATORE **215**

Tomatsås, ost, italiensk salami, grillad paprika, champinjoner, ruccola

MAMA MIA **210**

Tomatsås, ost, prosciutto, oliver, ruccola

FUNGHI (V) **195**

Tomatsås, ost, champinjoner

OXE **245**

Tomatsås, ost, strimlad oxfilé, champinjoner, rödlök. Serveras med vitlöksmajonäs

ALLA VÅRA PIZZOR KAN TILLAGAS GLUTENFRIA

DOLCI

SORBETTO 120

Tre kulor, mango, hallon, citron

TIRAMISU 120

Hemlagad klassisk tiramisu med savoiardikex varvade med mascarpone, espresso och amaretto

TARTUFO DI CIOCOLATO 70

Två stycken chokladtryfflar

GELATO ALLA GRAPPA 140

Vaniljglass med saltrostade mandlar och varm kolasås

AFFOGATO 145

Vaniljglass, espresso, Kahlua

FOR THE COFFEE LOVER...

ESPRESSO MARTINI 165

Vodka, espresso, Kahlua, sockerlag

IRISH COFFEE 150

Whisky, kaffe, socker, grädde

BAILEYS COFFEE 150

Baileys, kaffe, grädde

ROSÉVIN/MOUSSERANDE/CHAMPAGNE

LA MAISON GRANDE CUVÉE ROSÉ 1L 165 GL/ 795 FL
Vin de Pays d'Oc, Frankrike

CANTINE SACCHETTO ASOLO PROSECCO DOCG 120 GL/ 595 FL
BRUT
Veneto, Italien

QUENARDEL & FILS RESERVE 170 GL/ 895 FL
Champagne, Frankrike

VITA VINER

LA MEDUSA BIANCO 125 GL/ 520 FL
Cataratto/Grecanico, Sicilien, Italien

PUIATTINO 160 GL/ 680 FL
Pinot Grigio, Friuli, Italien

MONTERUSTICO LANGHE BIANCO 155 GL/ 660 FL
Arneis/Sauvignon Blanc, Piemonte, Italien

CANTINA LAVIS 180 GL/ 790 FL
Sauvignon Blanc, Trentino Alto Adige, Italien

ALAIN GEOFFROY CHABLIS 185 GL/ 790 FL
Chardonnay, Chablis, Frankrike

STEPP 160 GL/ 670 FL
Riesling, Pfalz, Tyskland

RÖDA VINER

LA MEDUSA ROSSO

Nero d'Avola/Syrah, Sicilien, Italien

125 GL/ 520 FL

CANTINA NEGRAR VALPOLICELLA RIPASSO DOC

SUPERIORE

Corvina/Rondinella, Veneto, Italien

175 GL/ 740 FL

DOMINI VENETI AMARONE CLASSICO DOCG

Corvina/Corvinone/Rondinella, Veneto, Italien

195 GL/ 840 FL

MAZZEI FONTERUTOLI CHIANTI CLASSICO DOCG

Sangiovese/Malvasia Nero, Toscana, Italien

160 GL/ 660 FL

MAZZEI BRONZONE BELGUARDO DOCG

Sangiovese, Morellino di Scansano, Italien

165 GL/ 670 FL

CORDERO DI MONTEZEMOLO BARBERA D´ALBA

Barbera, Piemonte, Italien

170 GL/ 720 FL

GIOVANNI ROSSO LANGHE NEBBIOLO DOC

Nebbiolo, Piemonte, Italien

175 GL/ 740 FL

GIOVANNI ROSSO BAROLO DOCG

Nebbiolo, Piemonte, Italien

1095 FL

RÖDA VINER

forts.

LE VOLTE DELL'ORNELLAIA IGT ROSSO

Cabernet Sauvignon/Merlot/Sangiovese, Toscana, Italien

155 GL/ 645 FL

BENANTI ETNA ROSSO DOC

Nerello Mascalese/Nerello Cappuccio, Sicilien, Italien

170 GL/ 710 FL

COL D'ORCIA BRUNELLO DI MONTALCINO

Sangiovese/Brunello, Piemonte, Italien

995 FL

TERRA ANDINA

Carménère, Central Valley, Chile

140 GL/ 560 FL

STEPP

Pinot Noir, Pfalz, Tyskland

150 GL/ 620 FL

ÖL PÅ FAT

BIRRA PORETTI 40 CL	75
STAROPRAMEN 40 CL	82
BROOKLYN LAGER 40 CL	82
BROOKLYN EIPA 40 CL	85

ÖL PÅ FLASKA

CARLSBERG HOF MELLANÖL 33 CL	70
ERIKSBERG 50 CL	95
100 WATT IPA 33 CL	85
1664 BLANC VETEÖL 33 CL	80
J.A.C.K IPA NYA CARNEGIE 33 CL	80
CORONA 33 CL	75
THERESIANER LAGER 33 CL	80
THERESIANER PALE ALE 33 CL	80

CIDER PÅ FLASKA

STRONGBOW	80
SOMERSBY PÄRON	80

ALKOHOLFRITT

S. PELLEGRINO MINERALVATTEN 50 CL S.	60
CARLSBERG NON ALCOHOLIC 33 CL	65
BROOKLYN NON ALCOHOLIC 33 CL	65
ALKOHOLFRITT RÖTT/VITT VIN	79
ALKOHOLFRI DRINK	89
Lemon Squash, Fresca, Pineapple Sunshine	

KAFFE & LÄSK

BRYGGKAFFE / TE	35
ESPRESSO ENKEL / DUBBEL	30/40
CAPPUCCINO	45
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, RAMLÖSA PÅ FLASKA 33 CL	45

GIN

HENDRICKS	40/CL
MONKEY 47	35/CL
HÄRNÖ	30/CL
HÄRNÖ PINK	30/CL
MALFY ORIGINALE	35/CL
MALFY LIMONE	35/CL
MALFY ARANCIA	35/CL
MALFY ROSA	35/CL

ROM

ZACAPA	50/CL
PLANTATION ISLE OF FIJI	45/CL
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	40/CL
CAPTAIN MORGAN	25/CL
BACARDI	25/CL
PLANTATION GRANDE RESERVE	35/CL
PLANTATION TRINIDAD 8 ÅR	45/CL

TEQUILA

OLMECA ALTOS REPOSADO	30/CL
OLMECA ALTOS PRATA	30/CL
OLMECA BLANCO	25/CL

LIKÖR

POIRE AU COGNAC	25/CL
COINTREAU	30/CL
BENEDICTINE DOM	25/CL
SAMBUCA	25/CL
LIMONCELLO	25/CL
FERNET BRANCA	25/CL
BAILEYS	25/CL
DISARONNO AMARETTO	25/CL

WHISKEY

THE BALVENIE, DOUBLEWOOD 12Y OLD	45/CL
GLENFIDDICH 12Y OLD	35/CL
THE GLENLIVET 12Y OLD	35/CL
LAGAVULIN, 16Y OLD	50/CL
LAPHROAIG, 10Y OLD	45/CL
ARDBERG 10Y OLD	45/CL
HIGHLAND PARK 12Y OLD	45/CL
THE FAMOUS GROUSE	35/CL
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	40/CL
MAKERS MARK BOURBON	35/CL
JACK DANIELS	30/CL
JAMESON	30/CL

VODKA

GREY GOOSE	45/CL
BARON Z	30/CL

COGNAC

HENNESSY VSOP	45/CL
HENNESSY VS.	35/CL
REMY VSOP	45/CL
MARTELL VS	30/CL

CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE	35/CL
----------------------	-------

R I S T O R A N T E
GRAPPA



ENGLISH MENU

GRUPPMENY MIN. 8P 595:-/PP

FÖRRÄTT

BURRATA

Serveras med blandtomater, balsamico, krossad pistage och extra virgin olivolja

BRUSCHETTA

Blandtomater, vitlök & basilika på grillat hembakat bröd

HUVUDRÄTT

FILETTO DI MANZO

Helstekt oxfilé med amaronesås. Serveras med italiensk potatiskaka

MERLUZZO ALL´GRAPPA

Smörstekt torskrygg, äppeldoftande vitvinssås. Serveras med citrusrisotto

RIGATONI AL FILETTO DI MANZO

Pastarör med oxfilé i krämig karljohansvampsås, peperoncino & basilika toppad med parmesan

VEGETARISKT

Svamprisotto med sauterade grönsaker

EFTERRÄTT

HEMGJORD TIRAMISU

Traditionell dessert på mascarpone, savoiardikex, espresso och amaretto

VANILJPANNACOTTA

Toppas med bärkompott