

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](mailto:info@grappabar.nu)



## FÖRDRINK 148



**Champagne** 1 glas 145

**Prosecco** 1 glas 105

**Bellini** vit persikapuré, prosecco

**Hugo** Fläderlikör, prosecco, mynta

**Aperol Spritz** Aperol, prosecco, soda, apelsin

**Dry Martini** Gin, torr vermouth, oliv

**Cosmopolitan** Vodka, cointreau, limejuice, tranbärsjuice



## DRINKAR 155



**Whiskey Sour** Bourbon, angostura bitter

**Amaretto Sour** Amaretto, orange bitter, limejuice

**Limoncello Sour** Limoncello

**Johanna Sour** Fläderlikör, galliano, rom

**Tom Collins** Gin, citronjuice, sockerlag, soda

**Negroni** Martini rosso, campari

**Margarita** Tequila, cointreau

**43 Crush** Likör43, citronjuice, soda



## VARMA DRINKAR 148



**Irish Coffee** Whiskey, socker, kaffe, grädde

**Baileys Coffee** Baileys, kaffe, grädde

**Grappa Coffee** Moscatograppa, galliano, kaffe, grädde



## SPECIAL 165



**Old Fashioned** Bourbon, angostura bitters, sockerbit, soda

**Frozen Daquiri** Ljus rom, limejuice, sockerlag (jordgubb, hallon, passion)

**Mojito** Ljus rom, limejuice, sockerlag, mynta, soda

**Porstar Martini** Färsk passionsfruktpure, vaniljvodka, limejuice med en shot Champagne chaser.



## ALKOHOLFRITT 75



**Lemon Squash** Färskpressad citron, sockerlag, sodavatten

**Pineapple Sunshine** Ananasjuice, apelsinjuice, sourmix

**Fresca** Passionjuice, tranbärsjuice, hallonpuré, lime

**Shirley Temple** Ginger ale, färsk lime och angostura bitter



## ANTIPASTO/FÖRRÄTTER



<b>Pane all'aglio</b> Vitlöksbröd med tzatziki (v)	65
<b>Bruschetta</b> Grillat lantbröd med tomat, vitlök, olivolja, rödlök, basilika och prosciutto	95
<b>Carpaccio di Manzo</b> Lövtunn oxfilé serveras med ruccola, pinjenötter, Grana Padano och citrondressing	135
<b>Gamberi all'aglio</b> Vitlöksfrästa tigerräkor med chili, vitlök, persilja och vitt vin. Serveras med vitlöksbröd	135
<b>Antipasti Misti</b> Utvalda italienska charkuterier och marinerade med ugnstekta medelhavsgrönsaker, gröna oliver, saltorkade tomater och Grana Padano ost	145
<b>Burrata</b> Italiensk burrata, sockerstekta cocktailtomater, balsamicokräm, basilika	120
<b>Grappas Toast Skagen</b> Handskaladeräkor med dill, citronsaft, pepparrot, majonnäs och crème fraiche med frasig smörstekt bröd	115



## INSALATE/SALLADER



<b>Insalata Caesar</b> Klassisk caesarsallad med grana padano och brödkrutonger. Serveras med grillad kycklingfilé eller scampi	195
<b>Insalata Grappa</b> Grön blandsallad med sockerstekta cocktailtomater, grillad scampi, buffelmozzarella, sparris och mangokräm	220
<b>Chevrè Sallad</b> Blandsallad med grönsaker, chevrèost, valnötter, torkade fikon, päron, samt honung och balsamicokräm	195



## FRANSKA KLASSIKER



<b>Coeur de filét Provencale</b> (Minimum 2 pers.) Ugnsbakad oxfilé 500 gram med råstekt potatis, ugnsbakade tomater och rödvinssås, trancheras och gratineras med vitlökssmör.	350 /pp
<b>Cognacsflamberad pepparstek</b> Oxfilé 200 gram med grönpepparsås. Serveras med pommes frites och baconlindade haricotsverts	350



## DALLA GRIGLIA/FRÅN GRILLEN



<b>Entrecote Black Angus</b>	200/ 300/ 400 gram	295/ 365/ 465
<b>Oxfile</b>	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



<b>Skaldjurssymfoni</b>	295
<i>Laxfilé, scampi, havskräfta, kammusslor, blåmusslor i vår marinarasås. Serveras med sparrisrisotto.</i>	

<b>Torskrygg all'Grappa</b>	275
<i>Smörstektorskrygg, med krämig äppeldoftande vitvinssås serveras med citrusrisotto</i>	



## PASTA



<b>Garganelli con Filetto</b>	239
<i>Oxfile, champinjoner, grädde, vitt vin, chili, kalvsky, crème fraiche och dijonsenap</i>	

<b>Spaghetti Frutti di Mare</b>	245
<i>Scampi, bläckfiskringar, blåmusslor och havskräfta i vår delikata marinarasås</i>	

<b>Tagliatelli con Pollo</b>	229
<i>Strimlad kycklingfilé, vitt vin, grädde, spenat, pinjenötter, cocktailtomater med hyvlad Grana Padano</i>	

<b>Spaghetti all'Arrabiata Burrata</b>	199
<i>Tomater, olivolja, sting av chili, vitlök, persilja med Burrata</i>	



## PIZZA



<b>Margherita (v)</b> <i>Tomatsås, ost, mozzarella, basilika</i>	159
<b>Funghi (v)</b> <i>Tomatsås, ost, färska champinjoner och ruccola</i>	169
<b>Chevré Pollo</b> <i>Tomatsås, ost, Chevré ost, kycklingfilé, valnötter, färska tomater, honung och ruccola</i>	185
<b>Oxe</b> <i>Tomatsås, ost, strimlad oxfilé, färska champinjoner och rödlök. Serveras med vitlöksmajonnäs</i>	195
<b>Mama Mia</b> <i>Tomatsås, ost, prosciutto, oliver och ruccola</i>	175
<b>Mafioso</b> <i>Tomatsås, ost, italiensk salami, färska tomater, rödlök, feferoni, chiliolja och ruccola</i>	185
<b>Cacciatore</b> <i>Tomatsås, ost, stark italiensk salami, grillad paprika, färska champinjoner och ruccola</i>	175
<b>Vesuvio</b> <i>Tomatsås, ost, kokt skinka och ruccola</i>	170
<b>Mezza Luna</b> <i>Den inbakade halvan: ost och kokt skinka ruccola</i> <i>Den öppna halvan: mozzarella, prosciutto, olivolja och havssalt</i>	175
<b>Grappa di Mare</b> <i>Tomatsås, ost, vitlöksfrästa scampi, kammussla, bläckfiskringar, blåmusslor, havskräfta, färska champinjoner, piri piri, olivolja och ruccola</i>	225
<b>Grappa di Manzo</b> <i>Tomatsås, ost, lövtunn oxfilé, färska champinjoner, dijonkräm, Grana Padano, olivolja och ruccola</i>	215
<b>Daniela (v)</b> <i>Tomatsås, ost, fetaost, champinjoner, grillad paprika, purjolök, röd pesto och ruccola</i>	175



## DOLCI



<b>Sorbetto</b> <i>Tre kulor, mango, hallon, citronsorbet</i>	95	<b>Tiramisu</b> <i>Hemlagad klassisk tiramisu med savoiardikex varvade med mascarpone, espressokaffe och amarettolikör</i>	105
<b>Ciocolate Fondente</b> <i>Hemlagad chokladfondant med gammaldags vaniljglass</i>	125	<b>Tartufo Di Cioccolato</b> <i>Två stycken chokladtryfflar</i>	50



## VITA VINER



**Montecampo Garganega veneto Puglia Italien** 125 glas / 445 flaska  
*Ett härligt vin från norra Italien på den charmiga  
druvan garganega som så gärna visar upp viner med  
både struktur och smak. Perfekt sällskap som det är  
eller till lätta ljusa rätter.*

**Maddy Txakoli Spanien** 140 glas / 475 flaska  
*Ett lätt vin med en kaxig syra och subtila dofter av  
hö, vita blommor, äpple och citrusfrukter. Vinet är  
fräscht och uppfriskande och funkar perfekt ihop med  
alla rätter som innehåller fisk, skaldjur*

**Gunderloch Fritz´s Riesling Tyskland** 145 glas / 495 flaska  
*Torr, ung och frisk ren med tydlig Riesling stil  
och inslag av tropisk frukt och mineralkaraktär*

**Tenuta Ca' Bolani Pinot Grigio Superiore.  
Aquileia DOC, Friuli. Italien** 145 glas / 475 flaska  
*Pinot Grigio. Friskt och fylligt ungdomligt fruktigt vin  
med inslag av päron, akaciablommor, honung, mandel  
och kryddor. Serverassom aperitif, till fisk och skaldjur  
samt vegetarisk mat..*

**Stoneleigh Rapaura Sauvignon Blanc Nya Zeeland** 165 glas / 595 flaska  
*Livfull doft av passionsfrukt och citrusblommor.  
Smaken är stor och rik och förstärks av doften med  
ännu mer tropisk frukt som passionsfrukt och nektarin.  
Avslutningen är fräsch.*

**Chablis AOC Frankrike** 175 glas / 595 flaska  
*Blommig doft med mineral- och citrustoner.  
Livlig och härlig Chardonnay med bra struktur,  
tydliga inslag av mineral och med en lång eftersmak*



## 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

### **Zonin Prosecco 1821**

105 glas / 425 flaska

Valpolicella, Veneto. Italien. Glera.  
Torr, ungdomlig, fruktig och aromatisk smak med  
liten sötma och inslag av päron, citrus, melon och lime.  
Sällskapsdryck eller till lättare fiskrätter.

### **Mumm Grand Cordon**

148 glas / 795 flaska

Pinot noir 45%, chardonnay 30%, pinot meunier 25%  
Inslag av mogen persika, aprikos samt ananas som  
efterföljs av vanilj, kola, jäst, torkad frukt och honung.  
Intensiv och komplex med toner av färska frukter och kola.  
Avslutningen är lång och kvardröjande.



## RÖDA VINER



### **Terra Andina Carménère Chile**

125 glas / 445 flaska

Ett fylligt vin med medel högtanniner, blåbär  
och mörka plommonton, vinbär, pepprig,  
lätt rosmarin ton. Vinet passar utmärkt med allt  
från grillen, rätter med lite krydda, eller som ett  
sällskaps vin tillsammans.

### **Montecampo Sangiovese Puglia Italien**

125 glas / 445 flaska

Ett generöst rött vin från södra Italien med struktur  
och elegans. Passar perfekt att dricka som det är  
eller servera till bufféer som innehåller charkuterier,  
grillat, pastasallader och ostar.

### **Madia Montepulciano D`Abruzzo Italien**

135 glas / 475 flaska

Ett perfekt exempel på ett traditionellt vin från  
regionen Abruzzo. Vinet har en djup, intensiv nästan  
svart färgnyans som beror på Montepulciano-druvan  
som vinet är gjort av. Madia är ett perfekt matvin som  
matchas fint med en god Bolognese pasta, ostar och  
både rött och vitt kött.

### **Castello del Poggio Barbera d`Asti Italien,**

145 glas / 595 flaska

Koncentrerad och saftig bärighet, stram syra,  
balanserad men kännbar strävhet och komplex  
karaktär av röda vinbär, torkade tranbär, stenig mineral,  
hallonbalsamico, salvia, viol, höstsvamp, soltorkad tomat och oliv.



FÖRTSÄTTNING PÅ RÖDA VINER...

**Masseria Altemura Sasseo Primitivo Italien** 155 glas / 525 flaska

Saftig mörk bärighet i form av syrliga moreller och blåbär samt mjuk strävhet balanseras av torkade örter, mörk choklad, balsamico, kardemumma, kryddnejlika och körsbärskärna. Fin koncentration samt ren och snygg eftersmak.

**Zonin Valpolicella Ripasso, Italien** 165 glas / 575 flaska

Superiore. Valpolicella, Veneto. Valpolicella Ripasso DOC. Corvina, rondinella, molinara. Kryddig och mustig smak med inslag av fat, körsbär, blåbär, viol, lakrits och örter. Serveras till rätter av lamm- och nötkött.

**Valpolicella Superiore Italien** 165 glas/575 flaska

Villa Canestrari Sammetslent, med inslag av hallon, svartvinbär, ingefära och vitpeppar. Djupt rubinröd.

**Zonin Amarone della Valpolicella** 225 glas / 825 flaska

Valpolicella, Veneto. Corvina, rondinella, molinara. Kryddigt och mustigt vin med utvecklad, komplex smak och toner av fat, torkade körsbär, plommon, russin, muskot och choklad. Serveras till lagrade hårdostar eller till smakrika rätter av nöt- och viltkött.

**Bodega Familia Cecchin Malbec 2015 Argentinae** 145 glas/495 flaska

Är en snygg Malbec utan sulfiter från Bodega Cecchin. Vinet är fräscht och fruktigt med dofter av svarta och röda frukter, söta kryddor. Tanninerna är balanserade med ett typiskt djup man hittar i Malbec.

**Kenwood Six Ridges Pinot Noir USA** 155 glas/595 flaska

Elegant och medelfylligt vin med komplex karaktär, frisk syra, röda bär och balanserad strävhet. Jordgubb, hallonbalsamico, mörka körsbär, röda vinbär och tranbär balanseras av mustiga fattoner, mörk choklad, kanderad mandel, söt-lakrits. Kryddigt, smakrikt och långt avslut.

**Three Finger Jack Old Vine Zinfandel USA** 165 glas/595 flaska

Fruktig, utvecklad smak med tydlig fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, choklad, katrinplommon, kryddnejlika, vanilj och kaffe

**Domaine du Vieux Lazaret Châteauneuf-du-Pape Frankrike** 750 flaska

4 dominerande sorter: Grenache noir, syrah, mourvèdre, cinsault. Kryddiga aromer med arom av skog och jord. En komplex doft. Fylligt och kryddigt och med lång mjuk eftersmak



## ÖL / CIDER / ALKOHOLFRIA



### **ÖL PÅ FAT**

<i>Birra Poretti 40 cl</i>	75
<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>	89
<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>Strongbow</i>	79
<i>Somersby Päron 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 &amp; Drums Rött/Vitt vin</i>	69
<i>S. Pellegrino Limonata 20 cl</i>	39
<i>S. Pellegrino Arancita Rosso 20 cl</i>	39



## 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



<b>WHISKEY</b>	<b>1cl</b>
<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
<b>COGNAC/BRANDY</b>	<b>1cl</b>
<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
<b>CALVADOS</b>	<b>1cl</b>
<i>Boulard Calvados Grand Solage</i>	25
<b>LIKÖR</b>	<b>1cl</b>
<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
<b>GIN</b>	<b>1cl</b>
<i>Bombay Gin</i>	30
<i>Hendricks Gin</i>	35
<i>Monkey 47</i>	38
<b>ROM</b>	<b>1cl</b>
<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
<b>TEQUILA</b>	
<i>Olmecca Altos</i>	30
<i>Sierra Silver</i>	25
<i>Sierra Reposado</i>	25
<i>Sierra Milenario Extra Anejo</i>	35



RISTORANTE  
**GRAPPA**