

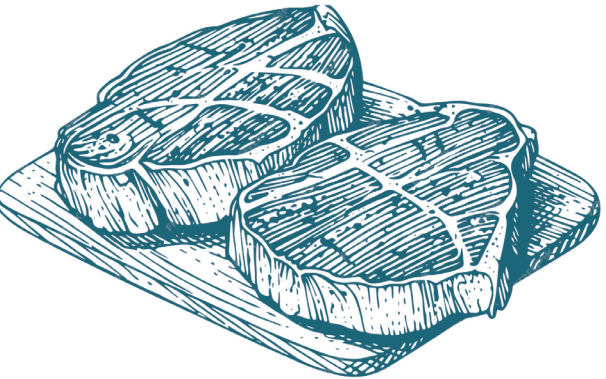
SNACKS

- Chimichurrimarinerade oliver 55 kr
- Marconamandlar 55 kr
- Potatoeskins med tryffelcreme och parmesiano reggiano 58 kr
- Jamon iberico de belotta 75 kr
- Tryffelchips 58 kr

STARTERS

- Jamon iberico de belotta grand reserva Patanegraskinka lagrad 36 månader med melon, burrata och manchego, rostade mandlar samt sallad med citronett 135 kr
- Lönnsirapglaserade kyckling »wings« 8 st med sesam, granatäpple, vårlök serveras med jalapeno och rökt paprikacremé samt sourcream 110 kr
- Moules »Clamshowder« med rökt fläskside, dill, sofrito, pommes och chipotleemulsion 135 kr
- »Louisiana shrimps« grillade med vitlök, jalapeno och persilja, serveras med lime och creoleemulsion, mango och koriander samt shisokrasse 155 kr
- Birria Tacos på högre, oxsvans med anchochili, kanel, nejlika, spiskummin, ost serveras i tortillabröd med konsumé att doppa i samt en svalkande gräddfil, lime koriander 145 kr

- Hemgjorda nachos på majstortilla med pulledbeef, mango, friterad vitlök, guacamole, pico de gallo, gräddfil och cheddarostsås, picklad jalapeno, koriander och lime 125 kr



Rubia Gallega nötkött har varit på World Steak Competition och tävlat mot de bästa raserna och nötköttet i världen och belönades med guld-, silver- och bronsmedaljer. Den har serverats på de mest exklusiva restaurangerna i världen, många som har Michelinstjärnor. Det är exceptionellt mörkt nötkött med stort djup av smak. När du lagrats torrt kommer du att uppleva en sofistikerad koncentration av biffiga och saftiga smaker med undertoner av sommarängar, inslag av ädelost och en rik smörig smak. Ju mognare djuret är vid skörden desto mer koncentrerade smakerna medan den omhett rasen är känd för förblir stjärnan. Det är extremt sällsynt att stöta på en biff från en Rubia Gallega om du inte reser genom Spanien eller andra stora kulinariska destinationer som Paris, London eller Hong Kong. Själva rasen är sällsynt och består av endast 40 000 djur med majoriteten bosatta i Galicien, Spanien.

www.paneezio.com
0171-211 61 | 073-70 92 05
ciao@paneezio.com



PLAY WITH FIRE & SMOKE

- M·E·A·T FAMILY STYLE | FIRE & SMOKE (för 4 personer) 1200 gram protein (brisket 300 gram | chorizo 150 gram beef 250 gram oxfile 250 gram scampi 200 gram | 4 st birria tacos | 8 st wings) Bbq brisket, iberico chorizo, prime beef, oxfile, scampi, birria taco, wings. Baked beans, picklade grönsaker och cornribs. Serveras med Mac'n' cheese Bourdalaisesås (Märgbensreduktion). Sauce bearnaise (Handslagen av kocken på smör). Risotto på carnaroliris med guiancale, tryffeltartufata, gräslök och pecorino. Freaky fries (sötpotatis, parmesan, picklad jalapeno, finhackad rödlök, körvel, creolemoulsion) 1600 kr

MEATLOVER

- CHEF'S CHOICE Louisiana shrimps Grillade med vitlök, jalapeno. Serveras med lime och creoleemulsion, mango, koriander och shisokrasse ***** Clubstek 350 gram (Premium beef på ben) Sauce bearnaise (Handslagen av kocken med svett och tårar på klarifierat smör). Sereveras med pommes med dill, körvel och parmesan Bourdalaisesås (Märgbensreduktion) ***** Creme bruleé med färska bär 485 kr

FRÅN GRILLEN OCH RÖKEN

- Till alla rätter ingår en sås och en »side«. Allt vårt kött är noga utvalt och egen importerat (Premium) Rubia Gallega från Galicien (ESP). Prisbelönt kött som anses av många vara världens bästa nötkött, känt från Netflix »Steak Revelution«. Hängmörad under 70 dagar, bra textur med en smak som har djupet, tyngden och intensiteten. Förbered dig på en riktig smaksensation BBQ.
- BBQ pork ribs (Iberico) (ESP) 450g | 900g | 250/350 T-bone (ESP) 800g
 - Brisket (ESP) 250g | 350g | 270/380
 - Picanha (ESP) 250g | 350g | 270/380
 - Porkbelly (ESP) 250g | 350g | 250/350
 - Short ribs (ESP) 450g | 900g | 280/560
 - Flankstek (ESP) 250g | 350g | 260/450
 - Flankstek (SWE) 250g | 350 | 360/510
 - Fläskfile iberico (ESP) | 250g | 350g | 240/330
 - Oxfile (ESP) 250g | 350g | 360/480
 - Oxfile (SWE) 250g | 350g | 450/630
 - Clubstek (ESP) 250g | 350g | 290/410
 - Entrecote (ESP) 250g | 350g | 290/ 410
 - Entrecote (SWE) 250g | 350g | 420/580
 - Tonfisk almadabra (ESP) | 200g | 400g 260/450
 - Lax (NOR) 200g | 400g | 250/500

- SÅSER [35kr] Sauce bearnaise (handslagen av kocken med svett och tårar på klarifierat smör) Pepparsås på madagaskarpeppar, tellicherrypeppar, penjapeppar flamberade med cognac Bourdalaisesås (kalvsky monterad med benmärg) Jalapenoaioli på hemslagen majonnäs Chimichurri (sydamerikansk örtsalsa) Lånkockt bbq sås med poblano, anchochili, chipotle Tryffelcreme Guacamole »originale« med koriander, lime och vitlök Mojo rojo Chipotleemulsion

- SIDES [55kr] Mac 'n' cheese classic no1 (Griyer, fior de latte, cheddar och pecorino) Fries »royal« med dill, körvel och parmesan GEMSALLAD med rökt fläskside, ceasardressing, parmesiano och krutonger Risotto på carnaroliris med guiancale, tryffeltartufata, gräslök och pecorino Rostade primörer (morötter, betor, steklök och portabello) Padrones med manchego och marconamandlar Broccolini med bryntsmör och tryffelpedorino Potatisgratäng på franskt vis Corn ribs med parmesiano reggiano och chorizoemulsion M·E·A·T slaw (fänkål, spetskål, rödkål, rostade sesamfrön Citron och vitlöksstekta skogschampinjoner med gräslök och timjan Krämig kikärtsröra med marconamandlar, tryffeltartfata, granatäpple och portabello körvel Pico de gallo Freaky fries (sötpotatis, parmesan, jalapeno, chalottenlök, persilja och creolemoulsion) Baked beans Silkeslen potatispuré med, gräslök, wagyu talg A5 och pecorino



BURGERS & SLOPPY JOE

- Coruna Burger Lökringar, picklad rödlök, lönnsirapglaserad rökt porkbelly, cheddar från Vaddö gårdsmejeri, briochebröd stekt i brynt smör. Burgare gjord på högre, entrecote och bringa serveras med M·E·A·T slaw, saltgurka och hemgjorda fries med dill och manchegoost 235 kr
- Rubia Surf & Turf Picklad rödlök, cheddar från vaddö gårdsmejeri, briochebröd stekt i brynt smör, dijonnäs, grillad scampi. Burgare gjord på högre, entrecote och bringa serveras med M·E·A·T slaw, saltgurka och hemgjorda fries, dill och manchegoost 255 kr
- Sloppy Joe Bulled beef, jalapenoaioli, cheddarsås, krispsallad, grillad biffotomat, picklad rödlök, briochebröd stekt i brynt smör. Serveras med M·E·A·T slaw, saltgurka och hemgjorda fries med dill och manchegoost 235 kr

DESSERT

- Grillad annanas med lönnsirap, rom och kokoglass 110 kr
- Creme bruleé med färska bär 110 kr
- Friterad marsbar med blodapelsinsorbet och biscotti 95 kr
- Chokladfondant med hallon, pistage och bourbonvaniljglass 120 kr



SIGNATURE COCKTAILS

- [5 cl 159 kr]**
Spicy Margarita Cazcabel tequila blanco, lime, jordgubb och chili
Lingonberry Sour Bulleit bourbon, hallonlikör, lingonsirap, citron och äggvita
Wild Passion Absolut vodka, apelsinlikör, passion, citron och vanilj
Pineapple Daiquiri Havana club 3 años rom, ananas, lime och socker
Lemonad by M·E·A·T Absolut vodka, aranciata, malfy gin, äggvita och bitter

KLASSISKA COCKTAILS

- [5 cl 149 kr]**
Aperol spritz Prosecco, aperol och soda
Old fashioned Bulleit bourbon Whiskey, sockerlag och bitter
Negroni Plymouth dry gin, campari och vermouth
Pornstar Martini Absolut vodka, passionsfrukt, citron, vanilj och prosecco
Margarita Cazcabel tequila blanco, lime, agave och apelsinlikör
Espresso Martini Absolut vodka, kahlua och espresso
Moscow mule Absolut vodka, ginger ale och lime
Amaretto sour Mandellikör, citron, sockerlag, äggvita och bitters
Paloma Cazcabel tequila blanco, pink grapefrukt, sockerlag och lime
Whiskey sour Bulleit bourbon, citron, sockerlag, äggvita och bitters
Pink Gin Malfy gin, grapefrukt tonic och rosmarin
Malfy Gin Arancia Malfy gin, hibiskus och lime

C·I·D·E·R

Briska 33 cl **65 kr**
Päron XX cl **65 kr**
Jordgubb och rabarber XX cl **65 kr**
Smirnoff ice XX cl **65 kr**

RÖTT VIN

- McPherson Shiraz **95 kr/420 kr**
[AUS] 2022 | South Eastern Australia | Shiraz 100%
Tahbilk Cabernet Sauvignon [AUS] **620 kr**
[AUS] 2018 | Victoria | Cabernet Sauvignon 100%
Grand Renom Bordeaux Supérieur **170 kr/790 kr**
[FRA] 2021 | Bordeaux | Merlot 85%, Cabernet Franc. 15%
Bourgogne Pinot Noir Prestige **1035 kr**
[FRA] 2022 | Bourgogne | Pinot Noir 100%
L'AME Châteauneuf du Pape Rouge EKO **1040 kr**
[FRA] 2022 | Rhône | Grenache 70%, Syrah 25%, Mourvèdre 5%
Château Capet-Guillier Saint Emilion Grand Cru **1600 kr**
[FRA] 2018 | Bordeaux | Merlot 100%
Antica Osteria Vino Rosso **98 kr/375 kr**
[ITA] 2022 | Marche | Montepulcano 80%, Sangiovese 20%
Memoro Rosso **455 kr**
[ITA] 2022 | 40% Primitivo, 30% Montepulciano, 20% Nero d'avola, 10% Merlot del Veneto
Roberto Sarotto Barolo DOCG **950 kr**
[ITA] 2020 | Piemonte | Nebbiolo 100%
Castiglioni Chianti DOCG **580 kr**
[ITA] 2023 | Toscana | Sangiovese 90%, Merlot 10%
Mai Dire Mai Amarone della Valpolicella DOCG **2640 kr**
[ITA] 2013 | Veneto | Corvina 65%, Corvinone 15%, Rondinella 10%, Oseleta 10%
Gallo Family Vineyards Cabernet Sauvignon **95 kr/420 kr**
[USA] 2022 | Kalifornien | Cabernet Sauvignon 77%, Petit Verdot 9%, Petite Sirah 8%, Rubired 3% och övriga druvor 3%
Tierra Palms Zinfandel **425 kr**
[USA] 2022 | Kalifornien | Zinfandel 90%, Teroldego 3%, Petite Sirah 4%, Rubired 3%
Coto Mayor Crianza **115 kr/520 kr**
[ESP] 2020 | Rioja | Tempranillo 100%
Azares Petit Verdot Syrah **480 kr**
[ESP] 2021 | La Mancha | 50% Petit Verdot, 50% Syrah
Isla Negra Cabernet Sauvignon **85 kr/360 kr**
[CHI] 2022 | Central Valley | Cabernet Sauvignon 100%
Cono EKO **520 kr**
[CHI] 2021 | Central Valley | Cabernet Sauvignon 49%, Carmenère 26%, Syrah 25%

VITT VIN

- McPherson Chardonnay **110 kr/450 kr**
[AUS] 2022 | South Eastern Australia | Chardonnay 100%
Tahbilk Marsanne **560 kr**
[AUS] 2023 | Victoria | Marsanne 100%
Domaine Roc de Châteauneuf Blanc **120/520**
[FRA] 2023 | Loire | Sauvignon Blanc 100%
Domaine Louis Moreau Petit Chablis **750 kr**
[FRA] 2023 | Bourgogne | Chardonnay 100%
Antica Osteria Vino Bianco **98 kr/350 kr**
[ITA] 2023 | Marche | Trebbiano 70% och Verdicchio 30%
Memoro Bianco **520 kr**
[ITA] 2023 | Toscana | Viognier 50%, Chardonnay 20%, Vermentino 20%, Pecorino 10%
Gallo Family Vineyards Chardonnay **98 kr/350 kr**
[USA] 2022 | Kalifornien | Chardonnay 76%, French Colombard 5%, Semillon 4%
Tierra Palms Chardonnay **510 kr**
[USA] 2023 | Kalifornien | Chardonnay 100%
El Coto Blanco **98 kr/350 kr**
[ESP] 2023 | Rioja | Viura 93%, Sauvignon Blanc 3,5%, Verdejo 3,5%
Azares Chardonnay **545 kr**
[ESP] 2023 | La Mancha | Chardonnay 100%
Isla Negra West Bay **85 kr/380 kr**
[CHI] 2023 | Central Valley | Sauvignon Blanc 85%, Chardonnay 15%
Cono Sur Sauvignon Blanc **520 kr**
[CHI] 2023 | Aconcagua | Sauvignon Blanc 100%

ROSÉ

- Costa Toscana Rosé EKO **98 kr/350 kr**
[ITA] 2022 | Toscana | Sangiovese 90%, Syrah 10%
Sancerre Rosé **680 kr**
[FRA] 2023 | Loire | Pinot Noir 100%



BUBBLOR

- Prosecco Treviso Extra Dry DOC **98 kr/350 kr**
[ITA] 2023 | Veneto | Glera 100%
Pasqua Prosecco Rosé DOC **420 kr**
[ITA] 2022 | Veneto | Glera 90%, Pinot Nero 10%
Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut **1880 kr**
[FRA] 2023 | Champagne | Pinot Noir 67%, Chardonnay 31%, Pinot Meunier 2%
Philipponnat Rosé Brut **2130 kr**
[FRA] 2023 | Champagne | Pinot Noir 75%, Chardonnay 20%, Pinot Meunier 5%

F·A·T

- Norrlands guld 40 cl **78 kr**
Krusovice 40 cl **82 kr**

F·L·A·S·K·Ö·L

- Heineken 33 cl **68 kr**
Estrella Galicia 33 cl **75 kr**
Paulaner 50 cl **110 kr**
Daura damm 33 cl **74 kr**
Mariestads Continental 33 cl **75 kr**
Corona 33 cl **68 kr**
Birra moretti 33 cl **75 kr**
Sleepy bulldog Pale ale 33 cl **79 kr**
Ship full of IPA 33 cl **74 kr**
Lagunitas IPA 33 cl **XX kr**

R·O·M

- Isle of Fiji **35/cl**
Trinidad 8 years **40/cl**
Sealander **38/cl**
Orginal Dark Rum **38/cl**
Stiggins Fancy Pineapple **35/cl**
Plantation XO 20th Anniversary **40/cl**
Canerock Jamaican spiced rum **38/cl**
Ron Zacapa gran reserva XO **60/cl**



W·H·I·S·K·E·Y

- Lagavulin 16 years **45/cl**
Oban 14 years **40/cl**
Tanjaku Pure Malt Whiskey **30/cl**
Black Label **30/cl**
Red Label **30/cl**
Jack Daniels **35/cl**
Jack Daniels honey **35/cl**
Bulletin **35/cl**
Bulletin Rye **40/cl**
The Dalmore 15 years **55/cl**