

MENU MANGAJO

FANDADO

GUSTOJ DE LA MONDO

HISTORIO DE **FANDADO**

Fandado som betyder fusion på Esperanto, har vi valt för att vi inte vill vara bundna till någon speciell etnicitet eller matkultur.

Syftet med Esperanto som språk var att det skulle fungera som andraspråk för alla människor och leda till ökad förståelse och minskad risk för krig och konflikter mellan olika länder och folk. Vi vill att vår mat skall skapa just den gemenskapen och förståelsen för varandra när man sitter tillsammans och äter.

Fokuset ligger på "Social Dining" med mindre rätter man äter i ett par tre tuggor.

Konceptet bygger på själva upplevelsen att umgås, dela och äta maten tillsammans i en modern och avslappnad miljö.

Maten kommer vara inspirerad av olika kulturer och influenser kommer tas från jordens alla hörn. Med smaker från nord till syd, och väst till öst.

GUSTOJ DE LA MONDO

KOKTELON MENUO

Alla våra cocktails är gjorda på färska frukter och bär, färskpressade juicer, egengjorda infuseringar och smaksättningar.

Precis som med maten är drinkarna inspirerade av smaker från hela världen.
Alla cocktails görs med 5 cl sprit och kostar:

148 kr

CACTUS FLOWER

Tequila, Mescal, Maraschino, Agave, blodgrape, salt, lime, soda.

Åt det syrligare hållet med lite extra bett från kaktusen.

COFFEE & CIGARS

Kaffeinfuserad Rye whiskey, rom, Amaro and rökt kanel.

En stiff cocktail med en rökig eftersmak..

CUBAN TEA TIME

Mörk rom, Amaro, ingefära, svart te och lime.

Fräsch romdrink som för tankarna till Cuba.

OLD TOM'S SPICES

Old Tom gin, Grand marnier, egengjord tranbärsjuice, kryddpeppar and citron.

Gin Fizz med vintrig smak.

TARRED MARKING

Bourbon, Chartreuse, Grenadine, citron och tjärsirap.

En örtig "whiskey sour" med en nypa tjära.

BEETS 'N BLUES

Vodka, betor, blåbär, vermouth, rosépeppar och lime.

Lite pepprig, bärigt fräsch med massa antioxidanter.

NIA GINO & TONIKAJ MENUO

Gin & Tonic kan vara så mycket mer än bara en "GT"

Våra varianter innehåller 5 cl gin, kommer "perfect served" och kostar:

148 kr

HERNÖ Hernö London Dry, mint, juniper berries and Fever Tree Premium Indian Tonic.

MACKMYRA Mackmyra Kreatör, lemon zest, raspberries and Fever Tree Elderflower Tonic.

HARAHORN Harahorn small batch with nordic berries, rosemary and Fever Tree Aromatic Tonic.

JAWBOX Jawbox London dry with cucumber, black pepper and Fever Tree Premium indian Tonic.

PUERTODEINDIAS Puerto de Indias black edition with lime and Fever Tree Mediterranean Tonic.

PLYMOUTH Plymouth gin with lemon, basil and Fever Tree Premium Indian Tonic.

NON ALCOHOLIC GT Seedlip Garden 108 non alcoholic gin, grape zest and Fever Tree Mediterranean Tonic. 122 kr

MALGRANDAJ PLADOJ EL LA TUTA MONDO

Njut av rätter från jordens olika hörn. Alla våra små skapelser äter man i några tuggor.
Vi rekommenderar att ni tar tre till fyra rätter per person.

BLUA FROMAGO RAVIOLOJ

125 KR

Ravioli med valnötter och spenat i ädelostsås med pinjenötter.

SUPO DE TERPIRO KUN TRUFOJ

110 KR

Jordärtskockssoppa med havregrädda, vitt vin och svart tryffel.

SUDA FRITITA KOKIDO

95 KR

Southern fried chicken med hot sauce, citron och saltgurka.

SIMFONIO DE BETOJ

115 KR

Symfoni av betor med chèvrecrème, brynt smör och hasselnöt

KRADROSTITA PORKAĴO GOCHUJANG

135 KR

Grillad fläskside från Stommens gård med Gochujang, kimchi och krispig sallat.

BUTERE BAKITA FLORBRASIKO

95 KR

Smörbakad blomkål med svart tryffel, lökringar och blomkålscreme.

MALGRANDAJ HAMBURGEROJ

95 KR

Slider (miniburgare) med kimchi, saltgurka, cheddar, picklad rödlök och majonnäs på röd olja.

TAKO KUN PROFUNDE FRITITAJ FABOJ

95 KR

Mjuka tacos med bönfritters, grillad salsa och avokadocrème.

ANASO KOKKETOJ

85 KR

Pankofriterade kroketter gjorda på anka och Sichuanpeppar.

KAVIARO DE KALIX

125 KR / st

Råraka i tacoformat med smetana, rödlök och Kalixlörrom. Säljes styckvis.

WAGYU TARTARO

185 KR

"Pelle Jansson" i vår tappning. Råbiff av Wagyu-flank, Kalixlörrom, pepparrot, soja- och brynt smörmajonnäs och picklad rödlök.

SPICA KUKUMA SALATO

65 KR

Gurksallad med svart vinäger, röd olja, jordnötter och koriander.

KROKETOJ KODAJ TACOJ

135 KR

Torskfilékroketter med mangosalsa och misomajonnäs i mjuka vetetacos.

TINUSO TATAKITA

125 KR

Tonfisktataki med örtsallad, Nouc Cham, pomelo, cashew och kokos

TRUFAJ ASPARAGOJ

120 KR

Grillad grön sparris tryffelmajonnäs och riven parmesan.

KOLBASO KUN PANO

115 KR

Fandados hemmagjorda kryddiga korv med Gurras starka äppelsenap, tryffelmajonnäs och lökringar.

PORKAĴO HUNTUNO

95 KR

Wontons fyllda med fläsk, pak choi, ingefära och Sichuanpeppar. Finns även vegan-alternativ.

SALVELENO VAPORITA

135 KR

Ångad röding med smörstekt svamp, picklad svartrot, brynt smör och friterad grönkål.

KVIN AROMAJ ANASBRUSTAĴO

145 KR

Rosastekt ankbröst med lotusrot, five spice, sjökorall och soja-, yuzu- och chililigace.

MALDIKA BOVAĴFILEO

125 KR

Klassisk liten carpaccio på oxfilé med spenat, parmesan och tryffelcrème.

BURRATA

135 KR

Färsk Burrata med jordgubbar, pomelo och pesto.

ĈEFELEKTO

565 KR / PP

Kockens urval av 4 rätter plus dessert.
Serveras till samtliga vid bordet.

TRINKPAKAĴON Dryckespaket med 5 utvalda glas

425 KR / PP

NIA TRINKAJO LISTO

Något till maten eller bara något att fukta strupen med?
Ibland är det gott med bara ett glas.

BRILANTA & CAMPANO

1 GL = 12 CL

2017	VILLA MARCELLO, PROSECCO, VENETO, ITALY	110/610 KR	
NV	ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE, CHAMPAGNE, FRANCE	145/820KR	
NV	PRESTIGE DES SACRES BRUT, CHAMPAGNE, FRANCE	1,5L 1620KR - 3L 3500 KR - 6L - 7990 KR	135/790KR
NV	PRESTIGE DES SACRES BRUT ROSÉ 300 CL, CHAMPAGNE, FRANCE	3990 KR	
2009	YANN ALEXANDRE, BLANCS DE BLANCS MILÉSIME, CHAMPAGNE, FRANCE	1050 KR	
2009	PHILIPPONNAT, BLANC DE NOIRS, CHAMPAGNE, FRANCE	1750 KR	
2005	EGLY-OURIET, GRAND CRU MILLÉSIME, CHAMPAGNE, FRANCE	2600 KR	
NV	ARMAND DE BRIGNAC, "ACE OF SPADES", CHAMPAGNE, FRANCE	3690 KR	

BLANKAJ VINOJ

1 GL = 15 CL

2016	TELMO RODRIGUEZ, BASA RUEDA, RUEDA, SPAIN	105/475 KR
2017	ATTEMS, SAUVIGNONG BLANC, VENEZIA GIULIA IGT, ITALY	135/625 KR
2016	SALOMON UNDHOF, WIEDEN, KREMSTAL, AUSTRIA	135/625 KR
2017	WEINGUT FRIEDRICH ALTENKIRCH, KAPPELLENBERG, SPÄTLESE, RHEINGAU, GERMANY	130/600 KR
2017	VILLA WOLF, RIESLING TROCKEN, PFALZ, GERMANY	130/600 KR
2017	DOMAINE LOUIS MOREAU, CHABLIS, BURGUNDY, FRANCE	145/675 KR
2016	CHATEAU STE MICHELLE, COLUMBIA VALLEY CHARDONNAY, WASHINGTON, U.S.A	120/550 KR
2017	PIERRE CHAINIER, VOUVRAY SEC "CLOS DE NOUYS", LOIRE, FRANCE	115/525 KR
2016	DOMAINE ZIND HUMBRECHT, RIESLING HEIMBOURG, ALSACE, FRANCE	895 KR
2012	ALAIN BRUMONT, CHATEAU MONTUS BLANC, PACHERENC DU VIC BIHL, FRANCE	985 KR
2012	E.GUIGAL, CONDRIEU LA DORIANE, RHÔNE, FRANCE	1550 KR
2015	MARTÍN CÓDAX, LÍAS, GALICIA, SPAIN	555 KR
2016	LUNDÉN & CIE, RUDESHEIMER RIESLING, RHEINGAU, GERMANY (magnum 1500cl)	1350KR
2013	WALTER HANSEL, ESTATE CHARDONNAY, RUSSIAN RIVER VALLEY, CALIFORNIA, U.S.A	955 KR

RUĜAJ VINOJ

1 GL = 15 CL

2017	CHÂTEAU DE CAMPUGET, CAMPUGET INVITATION, COSTIERES DE NÎMES, FRANCE	105/475 KR
2017	LOUIS JADOT, BEAUJOLAIS VILLAGES COMBE AUX JACQUES, BEAUJOLAIS, FRANCE	115/525 KR
2015	GIUSEPPE CORTESE, BARBERA D'ALBA, PIEMONTE, ITALY	130/600 KR
2015	SALOMON ESTATE, NORWOOD SHIRAZ / CABERNET SAUVIGNON, ADELAIDE HILLS, AUSTRALIA	145/675 KR
2016	ODDERO, LANGHE NEBBIOLO, PIEMONTE, ITALY	165/775 KR
2016	VILLA WOLF, PINOT NOIR, PFALZ, GERMANY	130/600 KR
2015	TÓMAS CUSINÉ, VILOSELL, COSTERS DEL SEGRES, SPAIN	115/525 KR

2012	MAISON ANTOINE MOUEIX, CHÂTEAU CAPET-GUILLER SAINT EMILION GRAND CRU, BORDEAUX, FRANCE	1390 KR
2013	HENRI DE VILLAMONT, CHAMBOLLE-MUSIGNY 1-ER CRU LES BAUDES, BOURGOGNE, FRANCE	1650 KR
2014	E. GUIGAL, SAINT-JOSEPH, RHÔNE, FRANCE	875 KR
2015	ANTOINE MOUEIX PROPRIÉTAIRE, CHATEAU GRAND RENOM, BORDEAUX, FRANKRIKE	590 KR
2015	MINERAL DEL MONTSANT, KATALONIEN, SPAIN	505 KR
2016	MARTIN CODAX, CUATRO PASOS BLACK, BIERZO, SPAIN	545 KR
2015	CASA GRAN DEL SIURANA, CRUOR, PRIORAT, SPAIN	745 KR
2015	AL-CÂNTARA, LA FATA GALANTI IGT SICILIA, ETNA, SICILY, ITALY	810 KR
2013	IL CONVENTINO, VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO, TUSCANY, ITALY	760 KR
2014	LOUIS M. MARTINI, NAPA VALLEY CABERNET SAUVIGNON, NAPA VALLEY, USA	945 KR
2015	ERATH WINES, PINOT NOIR, DUNDEE HILLS, OREGON, U.S.A.	790 KR
2014	BODEGA ALEANNA, EL ENEMIGO CABERNET FRANC, MENDOZA, ARGENTINA	850 KR

ROSÉ VINOJ

1 GL = 15 CL

2017	DOMAINE LA CROIX ST-LAURENT, LOIRE, FRANCE	115/525 KR
------	--	------------

DOLĈAJ VINOJ

1 GL = 6 CL

2012	JOSÉ MARIA DA FONSECA, MOSCATEL DE SETUBAL, SETUBAL, PORTUGAL	75 KR / GL
NV	VALDESPINO, EL CANDADO PEDRO XIMENEZ, JEREZ DE LA FRONTERA, SPAIN	85 KR / GL
2016	CHÂTEAU FONTAINE, SAUTERNES, BORDEAUX, FRANCE	125 KR / GL
2012	TAYLOR'S LBV, PORTO, PORTUGAL	75 KR / GL
2017	BRAIDA, MOSCATO D'ASTI "Vigna Senza Nome" 37,5 cl, PIEMONTE, ITALY	395 KR

BIERO

40CL MELLERUDS PILSNER 4,8% SWEDEN (TAP)	65 KR
40CL BRUTAL BREWING "SHIP FULL OF IPA" 5,8% SWEDEN (TAP)	75 KR
40CL BRUTAL BREWING "TAIL OF A WHALE" 4,8% SWEDEN (TAP)	75 KR
33CL DAURA DAMM 5,4% SPAIN (GLUTEN FREE)	70 KR
33CL MARIESTADS CONTINENTAL 4,2% SWEDEN	60 KR
33CL SÖDRA MALTFABRIKEN, SÖDRA PALE ALE 5% SWEDEN	70 KR
33CL KALLHOLMENS MALTBRYGGERI, LEVANDE IPA 5,6% SWEDEN	70 KR
33CL BLUE MOON BELGIAN WHITE, BELGIAN STYLE WHEAT ALE 5,4% USA	85 KR
33CL DUVEL MOORTGAT, BLOND ALE 8,5% BELGIUM	95 KR

CIDRO

33CL KIVIKS ÄPPLE/FLÄDER 4,5% SWEDEN	65 KR
--------------------------------------	-------

SENALKOHOLAJN

STILL SPARKLING CARBONATED WATER	35 KR / PP
33CL BIRRA MORETTI ZERO, non alcoholic lager, Italy	55 KR
33CL SOFTDRINKS; COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE	35 KR
33CL TING CARIBBEAN GRAPEFRUIT SODA	40 KR
FRESHLY SQUEEZED JUICE	50 KR

KAFO KAJ TEO

FILTER COFFEE	33 KR
AMERICANO COFFEE	35 KR
ESPRESSO SINGLE / DOUBLE	32/35 KR
MACCHIATO SINGLE / DOUBLE	34/36 KR
CAPPUCCINO / LATTE	38/40 KR
TEA	28 KR