

VÄLKOMMEN

Hjärtligt välkommen till ert Torstens. På menyn erbjuder vi det bästa från 3 olika kök som vi presenterar på "Torstens" vis.

Slow food - Vi njuter av maten och glömmer aldrig bort dess ursprung. Av dessa anledningar är våra kokar sanna anhängare av Slow Food-filosofin och väljer med förkärlek varor som är i säsong, närodtrade och framställda med omsorg om miljön. Tänk bondens marknad, kött från lokala gårdar och egen svampjakt snarare än vakumpaketerade grönsaker och inflygd fisk från andra sidan jorden. Trenden går mer eller mindre genom hela menyn, men under slow food är en övervägande del av produkterna som vi under kvällen förvandlar till något spännande lokala eller regionalt producerade. Njut och må väl.

Fast food – Denna populära amerikansk matkultur har vuxit sig stark även på Torstens. Menyn består av klassiska rätter som presenteras på vårt eget trevliga och fantasifulla sätt. Allt är hemgjort i sann Torstens anda, allt från fond och majonnäs, till minsta tryffel och det bakade brödet.

Italian food – Syra, sötma, sälta och hetta i perfekt balans, mat att älska, gjord med kärlek. Det italienska köket har alltid legat oss varmt om hjärtat och det var här vår matresa började en gång i tiden, Menyn är inspirerad av det svensk-italienska köket och präglas av högkvalitativa genuina råvaror som vi serverar "innovare".

FÖRE

CUCUMBER MARGARITA – Frisk margarita med gurka, limejuice, tequila

MOJITO – Cubansk klassiker som passar lika bra före som efter maten

FIDEL CASTRO – Captain Morgan spiced gold, lime och ginger ale

FÖRRÄTTER

SLOW FOOD

Pilgrimsmusslor

Halstrade pilgrimsmusslor med vittryffel smaksatt blomkålscreme och parmachips.

Grilled scallops with white truffle flavoured cauliflower cream and parma chips

99

Hummersoppa 1/2

Krämig cognacsmaksatt hummersoppa med handskalade räkor och kräftstjärtar, serveras med rostat bröd

Creamy cognacflavoured lobster soup with prawns and crayfish tails, Served with toast

109

FAST FOOD

Vitlöksbröd

Ugnsbakade frasiga vitlöksbröd och färskostkräm med saltorkade tomater

Oven baked crispy garlic bread and cream cheese with sundried tomatoes

45

Piri-piri räkor

Ugnsgatinerade handskalade räkor i piri-pirismör. Serveras med nyrostat bröd

Prawns oven baked in piri-piri butter. Served with toast.

99

ITALIAN FOOD

Antipasto misto

Olika italienska charkuterier och ostar, med husets olika inläggningar, oliver och italienskt lantbröd

Various Italian cured meats and cheeses, with the house's various pickles, olives and Italian bread

Liten 85 Stor 149

Bruschetta Classica/Parma

Mozzarellagratinerat italienskt lantbröd med pesto rosso, tomater, olivolja, färsk basilika och balsamicoreduktion

Gratinated italian bread with mozzarella, pesto rosso, tomatoes from Viken, fresh basil, olive oil and balsamic reduction

Classica 75 Parma 82

HUVUDRÄTTER

SLOW FOOD

Fläskfilé

Pancettalindad helstekt fläskfilé, serveras med vitvinsrisotto smaksatt med parmesanost, basilika och semitorkade tomater, samt rödvinssky

Pancetta wrapped roasted pork tenderloin with white wine risotto flavoured with parmesan, basil and semidried tomatoes, and red wine sauce

185

Rödingfilé

Ugnsbakad röding med dill glaserad gulbeta, vinegrette på brynt smör och hasselnöt, serveras med mandelpotatiskompott smaksatt med citron och schalottenlök.

Baked char fillet with dill glazed yellow beet, vinaigrette on brown butter and hazelnuts, served with lemon and shallot flavored almond potatoe compote

199

Hummersoppa

Krämig cognacsmaksatt hummersoppa med handskalade räkor och kräftstjärtar, serveras med rostade bröd

Creamy cognac flavoured lobster soup with prawns and crayfish tails, Served with toast

159

Oxfile

Grillad Oxfile tournedo på svenskt högländskött med balsamicoreducerat basturökt sidfläsk och rödvinsreduktion, serveras med parmesan och vitlöksbakad potatisgratäng

Grilled Beef Tenderloins of Swedish highland beef, served with balsamic reduced smoked bacon and red wine reduction, served with cheese and garlic baked potato gratin

259

FAST FOOD

Ceasarsallad

Klassisk ceasarsallad med ugnsstekt kycklingfilé, romansallad, knaperstekt bacon, brödkrutonger, dressing och hyvlad parmesan

Caesarsallad with roast chicken, romaine lettuce, crispy bacon, croutons, dressing aged grated parmesan

125

Torstens Oxburgare

220g burgare penslad med bbq glaze, serveras med sallad, tomat, lök, lagrad cheddarost och bacon mellan nyrostat bröd. Serveras med steakhouse fries samt chili och vitlökscreme.

220g burger brushed with BBQ glaze, served with lettuce, tomato, onion, aged cheddar cheese and bacon between toaster burger buns, Served with steakhouse fries and chili-garlic creme.

149

Torstens Lyxburgare

220g oxburgare med smält mozzarella, glaze, tomat, sallad, och knaperstekt bacon mellan nyrostat bröd.

Serveras med tunna friterade lökringar samt steakhouse fries och chili-vitlökscreme.

220g burger with melted mozzarella cheese, glaze, tomato, lettuce, crispy bacon between roasted burger buns. Served with thin fried beer battered onion rings, steakhouse fries and chili-garlic creme

165

Bookmaker Sandwich

Rostad sandwich med 200g svensk Oxfile, sallad, rödlök, tomat, dijonsenapscreme och färskrivet pepparrot

Sandwich with Roasted 200g Swedish Beef tenderloin, lettuce, dijon mustard cream, freshly grated horseradish

189

ITALIAN FOOD

Pasta pollo al tartufo

Tagliatellepasta med ugnsstekt kycklingfilé i krämig sås smaksatt med parmesan, vittryffel och färska örter

Tagliatellepasta with roast chicken in a creamy white truffle sauce, with parmesan cheese and fresh herbs

145

Pasta Genovese

Bandspagetti med basilika-pesto, inlagda grönsaker, färsk bladspenat, sparris, röd chili och vitlök

Spagetti with green pesto, Italian pickled vegetables, fresh spinach, asparagus, red chili and garlic

129

Pasta filetto di manzo

Tagliatellepasta med oxfile i krämig sås med trattkantareller, rosmarin, vitt vin, och röd chili

Tagliatelle Pasta with beef tenderloin in creamy sauce with chanterelle mushrooms, rosemary, white wine and red chili

179

Lasagne al forno

Torstens Lasagne efter eget recept med köttfärs, krämig bechamel och parmesan

Torsten's own recipe for Lasagna with meat sauce, creamy bechamel and aged parmesan

139

DESSERTER

SLOW FOOD

Äpplepaj

Äpplepaj på skånska äpplen med hemlagad vaniljsås
Apple pie with custard sauce

59

FAST FOOD

Chokladtryffel

Ett urval av våra hemlagade chokladtryfflar
A selection of our homemade truffles

19/st

ITALIAN FOOD

Caffè crème caramel

Kaffesmaksatt crème caramel med fikonmarmelad och karamell sticks

Coffee flavoured crème caramel with fig jam and caramel sticks

59

EFTER

IRISH COFFEE – Kaffe, vispad grädde, bushmills whiskey och farinsocker i perfekt harmoni

TORSTENS COFFEE – Kaffe, hemgjord kanelsockerlag, irländsk whiskey, och vispad grädde

LUMUMBA – Varm chokladmjölk med Cognac och vispad grädde på toppen

COGNAC MOJITO – Klassiker i en ny och mogen tappning som är lika ljuvlig före som efter, Cognac, mynta, råsocker, lime, krossad is

FROZEN STRAWBERRY DAIQUIRI – Jordgubbar, is, rom, socker, mixas till en perfekt förrädisk slush

4cl/109 6cl/129

BARN

Lasagne

Torstens Lasagne efter eget recept

69

Kycklingfilé

Örtmarinerad kycklingfilé med gräddsås och friterad potatis

89

Glass

med chokladsås och bär

29

RÖTT

Furia 62:- /glas 229:- /helbutelj

Husets röda vin. Argentina. Druva: Malbec Merlot.
Medelfyllig, mjuk och balanserad med tydlig karaktär av mörka bär och plommon. Kryddig eftersmak med inslag av blåbär.

Campolieti Ripasso 87:-/glas 339:-/helbutelj

Italien. Druva: corvina, rondinella, molinara
Tilltalande och väl sammanhållet med fin syra och goda tanniner. Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, torkade tranbär, lakrits och vanilj.

Le Sciare Rosso 239:-

Italien. Druva: Negroamaro
Modernt och välgjort. Smaken präglas av plommon, björnbär och röda bär. Den varma frukten balanseras mycket väl av de mjuka tanninerna och friska avslutningen. Passar utmärkt till elegantare kyckling/pasta och köttretter samt på egen hand.

Callia Alta 279:-

Argentina. Druva: Shiraz/Malbec
I smaken finns toner av röda bär, plommon och fikon. Mjuka tanniner och en balanserad syra ger vin med stor kropp och ett mycket långt slut

ERA Montepulciano d Abruzzo 289:-

Italien. Druva Montepulciano. Ekologiskt
Färgen är rubinröd med intensiv doft av torkad frukt och blommor. Smaken är medelfyllig, frisk, lätt kryddig och välsmakande med mjuka tanniner och Bärfrukt

Callia Magna 299:-

Argentina. Druva: Shiraz. Ekologiskt
Fyllig och sammetslen komplex smak med mjuka runda tanniner. Vinet har lagrats på fat av fransk och amerikansk ek under 6-8 månader. Vann guld i senaste vin des mondes i sin klass.

Lindemans bin 45 299:-

Australien. Druva: Cabernet Sauvignon
Mycket fruktig och smakrik med varm mogen svartvinbärsfrukt, bra syror och måttliga tanniner. Lätttrycken och med typisk australiensisk karaktär av svartvinbär, mynta, krydda och vanilj

Amarone della Valpolicella 479:-

Italien. Druva: Corvina, Rondinella, Molinara.
Aromerna är varma, mjuka med välbalanserade syror. Ganska fyllig ung röd färg. Aromatisk, yppig doft med rostad karaktär, plommon, choklad, russin och starkvin. Medelfyllig frisk smak med hög fruktsyra, återhållna tanniner. Ett underbart, generöst vin.

Amarone Acinatico 699:-

Italien. Druva: Corvina Veronese, Rondinella, Molina.
Fyllig, enormt rik och extraherad Amaroneversion med chokladanstrukna fat, underliggande syra samt fluffiga tanniner. Bredaxlad frukt med hög druvmognad, inslag av björnbär, blåbär, körsbär i likör samt torkade fikon. Rejäl finish

VITT

Moncaro 62:- /glas 229:- /helbutelj

Husets vita vin. Italien. Druva Trebbiano. Producent Moncaro.
Lätt och frisk smak med inslag av äpple, päron och sötmandel.

Firefinch 87:- /glas 339:- /helbutelj

Sydafrika, Druva: Sauvignon Blanc. Producent Springfield Estate Wines.
Torr, fruktig med rena Sauvignon toner, viss mineralkaraktär och stor fräschör med lång slut.

Mezzacorona 239:-

Italien. Druva: Chardonnay.
Torr, medelfyllig med frisk fräsch fruktighet, balanserad syra och inslag av mogen frukt, päron och viss smörighet

Lindemans Bin 65 279:-

Australien. Druva: chardonnay
Torr doft av solmogen frukt. Frisk smak med tydliga fruktsyror och mogen tropisk frukt som mango och ananas, persika och vanilj tillsammans med en tydlig men balanserad fatkaraktär

Barone Pizzini Verdicchio Pievalta 339:-

Italien. Druva: Verdicchio.
Medelfyllig, druvtypisk med friska toner av citrus och gröna äpplen. Aromatisk och fruktig finish. Perfekt till fisk/skaldjur eller lättare rätter. Ekologiskt.

Sancerre 479:-

Frankrike, Druva: Sancerre Blanc. Producent
Domaine Serge Laporte
Generös och elegant sauvignon blanc med smaker av krusbär, gröna äpplen och mineral toner.

MOUSSERANDE

Delapierre 299:-

Stor, tung, ursprungstypisk doft med en jordkaraktär som ger intryck av fatlagring. Hygglig, halvtorr, klart ursprungstypisk smak.

Barone Pizzini Verdicchio Perlugo 499:-

Producent Barone Pizzini. Druva 100% Verdicchio
Knappt medelfylligt med frisk syra, påtaglig mineralitet och inslag av tropisk frukt, örter, nötter, honung och en citruspräglad finish. Extra Brut.

CHAMPAGNE

Mumm Cordon rouge 749:-

Brut. Medelfylligt, frisk, utvecklad smak med inslag av grape och äpple.

Tattinger brut reserve 799

Mycket fruktig, stram smak med bra koncentration och inslag av nötter, apelsin och torkade frukter.

Pol Roger 799:-

Frisk harmonisk champagne med bröd och nougat i doften. Torr och frisk champagne, lång eftersmak av citrus och gula äpplen med inslag av rostat bröd, choklad.

Moët & Chandon 849:-

Standardchampagnernas standardchampagne. Oklanderligt fulländad i sin klass trots stor produktion. Perfekt mousse och godkända bubblor. Trevande doft, men bra frisk smak med inslag av mineral, nötter, bröd och lime. Smaken är torr, fruktig, frisk med inslag av kex, gula äpplen och blodapelsin.

Bollinger 899:-

Doffen är frisk och fruktig med moget äpple och bröd. Smaken kan beskrivas som maskulin, med bröd, moget äpple och en lång harmonisk eftersmak.

Dom pérgnon 2395:-

Frankrike. Stor, torr, ung och nyanserad smak, med inslag av kakao, rostat bröd, ananas, kokos och citrus. Oklanderliga bubblor och mousse.

Krüg Grande Cuvée 2795:-

Torr, fyllig smak med inslag av choklad, nougat, nötter, honung och citrus. Små bubblor. Doffen är komplex, brödig doft med inslag av choklad, nougat och honung.

Louis Roederer Cristal Brut -00, Frankrike. 4499:-

I den intensiva doften finner man honung, kokos, lätt rostade hasselnötter och kanderade citrusfrukter – men finessen ligger i att inga av dessa aromer får möjlighet att dominera över de andra utan hjälper var och en till att skapa en strålande enhet. I smaken bjuder den mogna frukten på ett öppnings-crescendo byggt på komponenter som röda frukter, vit choklad, kola, och den för Cristal så typiska vaniljtonen. Strukturen är full av kraft men ändå sammetslen och elegant.

ROSÉ

Furia 63:- /glas 239:- /helbutelj

Husets Rosé vin. Argentina, Malbec
Med fyllig, bärig, generös med jordgubbs karaktär, eftersmak av peppar och björnbär.

ÖL m.m

Staropramen Fat	40cl	58:-
Carlsberg Fat	40cl	55:-
Sommersby cider Fat	40cl	55:-
Xider	33cl	55:-
Magners Irish Cider (torr)	33cl	55:-
Carlsberg Export	25cl	39:-
Eriksberg	50cl	65:-
Corona	33cl	55:-
Kronenburg	33cl	55:-
Red Stripe	33cl	55:-
Budweiser	33cl	55:-
Brooklyn Lager	33cl	65:-
Brooklyn Pale ale	33cl	65:-
Brooklyn Brown Ale	33cl	65:-
Brewdog Trashy blonde	33cl	55:-
Nils-Oscar God Lager	33cl	65:-
Nils-Oscar Kalasöl	33cl	65:-
Guinness	33cl	55:-
Staropramen Dark	33cl	55:-
Carlsberg alkoholfri	33cl	35:-

WHISKEY

Bushmills - Irish whiskey	19:-/cl
Bells - blended Scotch whisky	19:-/cl
Craggamore - 12 years, single malt, speyside	25:-/cl
Glenmorangie - 10 years, single malt	26:-/cl
Lagavulin - 16 years single malt	28:-/cl
Oban - 14 years, singel malt, Highland	28:-/cl
Talisker - 10 years. single malt	25:-/cl
Highland Park - 12 years, single malt	24:-/cl
Highland Park - 18 years, single malt	34:-/cl
Laphroaig - 10 years, islay single malt	24:-/cl

CALVADOS

Boulard, Grand Solange, Pays d'Auge 21:-/cl

LIKÖR

Fernet menta - mint, kryddor och örter	19:-/cl
Sambuca - anis	19:-/cl
Amaretto - mandel	19:-/cl
Xanté - cognac & päronlikör	19:-/cl
Southern Comfort - whiskeylikör	19:-/cl

COGNAC

Grönstedts Monopol VSOP	20:-/cl
Grönstedts XO	24:-/cl
Grönstedts Extra	28:-/cl
Corvoisier XO	64:-/cl
Remy Martin XO	70:-/cl
Chataeau Beaulon 1975	78:-/cl

BITTER

Fernet Branca	19:-/cl
Jägermeister	19:-/cl
Gammeldansk	19:-/cl

GRAPPA

Grappa Fattoria Di Cavalcasell	19:-/cl
Fräsch druvighet med lång, komplex eftersmak.	
Sarpa De Poli	26:-/cl
generös och fruktig, eldig med toner av päron och granskott	
La Spinetta Grappa	32:-/cl
Fyllig, smakrik och eldig med karaktär av jord, rök, torkad frukt och fat.	

ROM

Captain Morgan Spiced gold	19:-/cl
Captain Morgan Jamaican Rum	19:-/cl
Ron Zacapa 23 years	38:-/cl
Ron Zacapa XO	64:-/cl

ÖVRIGT

Hven gin - Svensk organsik gin från backafallsbyn	24:-/cl
Purity vodka - Från skånska Ellinge slott är världens mest prisade premium vodka	24:-/cl

Vi har fler spritsorter att välja mellan samt ett stort utbud av drinkar och cocktails.

Fråga er servitör eller bartender!