
VÄLKOMMEN

Bulls Steakhouse är en trendig konceptrestaurang med metropolkänsla, stadigt rotad i den småländska myllan. Här är det design och trend som gäller. Köttet till våra huvudrätter kommer från de småländska lantgårdarna och skogarna. Där även motiv i restaurangen gör sig gällande. Njut av det kreativa köket i trendig, småländsk miljö.

Tänkvärt om köttet

Allt vårt kött kommer från gårdar runtom i Småland.

En röd/medium grillad köttbit är mer smak i, än i en genomgrillad köttbit. En stor genomgrillad köttbit tar ca 35 minuter att tillaga. När köttet kommer till bordet, börja skära det från mitten. Då kan Ni konstatera om det är grillat enligt önskemål. Mest smak sitter i mitten. Ni bestämmer: Börja med det göttaste eller spara det till sist.

Smaklig måltid!



FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd med Nobisdip <i>Garlic bread with nobis dip</i>	68:-
Klassisk Toast Skagen med stenbitsrom & dill <i>classic swedish shrimp toast called Toast Skagen with lumpfish roe & dill</i>	136:-
Nachotallrik toppad med rödlök, jalapeños & gratinerad med ost samt aioli <i>Nachoplate with red onions, jalapeños with gratin cheese and garlic aioli</i>	95:-
Antipastibricka med serranoskinka, salami, marinerade vitlöksklyftor, örtmarinerade oliver, fylld sweet african pepper, marinerad peruansk söt chili, grillad aubergine & zucchini samt hembakat fröknäcke & kryddsmör <i>Antipasto platter with serrano ham, salami, marina- ted garlic cloves, herb marinated olives, sweet african pepper, marinated peruvian sweet chili pepper, grilled eggplant & zucchini, homemade crispbread and herb butter</i>	138:-

SMÅTT & GOTT

Smörstekt gös serveras med tärnat bacon, kall parmesan- kräm, kokt potatis & färska primörer <i>butter fried pike-perch served with crispy bacon, cold parmesan cream sauce, boiled potatoes and fresh prime vegetables</i>	265:-
Fish & Chips med remouladsås <i>with remoulade sauce</i>	175:-
Rökt isterband från Vaggeryds Chark serveras med stuvad potatis och rödbetor <i>local smoked sausage served with stewed potatoes and beetroot</i>	169:-
Bakad Potatis med fetaoströra och grillad färsk grön sparris samt vitlök-citronkräm <i>baked potato with feta cheese dip and grilled green asparagus accompanied by a garlic-lemon dip</i>	169:-

VEGGIE

KÖTT

Oxfilé ca 220g serveras med potatisgratäng, rödvinssky & primörer <i>fillet steak served with a creamy potatoes au gratin, red wine sauce and fresh prime vegetables</i>	395:-
Ryggbiff ca 250g serveras med pommes samt husets bearnaise & primörer <i>sirloin steak served with fries, bearnaise and fresh prime vegetables</i>	264:-
Grillad lammytterfilé ca 180g serveras med stekt nypotatis, vitlökssmör samt primörer <i>grilled lamb served with fried summer potatoes, garlic butter and fresh prime vegetables</i>	276:-
Marinerade ribs ca 350g serveras med Steakhouse pommes, BBQ-sås & coleslaw <i>marinated ribs served with our Steakhouse fries, BBQ-sauce and coleslaw</i>	220:-

BURGARE

Småland 180g stekt lök cheddar, tomat, gurka, sallad, pickles & nobisdressing <i>fried onion, cheddar, tomato, cucumber, salad, pickles & nobis sauce</i>	185:-
Bull's Eye 180g ost, bacon, guacamole, jalapeños, tomat, rå lök, sallad BBQ-sås & chilimajo <i>cheese, bacon, guacamole, jalapeños, tomato, onion, salad, BBQ-sauce & chilimayo</i>	185:-
Eggcellent 180g kycklingburgare, cheddar, tomat, gurka, stekt ägg, sallad, pickles & srirachamajo <i>chicken burger, cheddar, tomato, cucumber, fried egg, salad, pickles & srirachamayo</i>	185:-

Alla våra burgare serveras med Steakhouse pommes
briochebröd & aioli. All our burgers are served with
Steakhouse fries, briochebread and aioli.

BÖRJA MED BUBBLOR

Börja din middagsupplevelse med ett glas bubblor. Det perfekta sättet att
lyxa till kvällen lite extra. Låt oss föreslå ett bubbligt glas Da Luca Pro-
secco som karaktäriseras av en tydlig fruktighet med inslag av päron,
citrus & gröna äpplen.

DESSERTER	KIDS
Vrigstad ostkaka 110:- serveras med sylt och lättvispad grädde <i>swedish cheesecake - locally made, served with whipped cream and jam</i>	Hamburgare 89:- serveras med sallad, dressing & pommes <i>burger served with salad, dressing & fries</i>
Kladdkakecheesecake 99:- i glas toppad med sommarbär <i>Mud cake served in a glass with summer berries</i>	Schnitzel 89:- serveras med pommes & bearnaisesås <i>schnitzel served with fries and béarnaise sauce</i>
Vanilj- & jordgubbsglass 95:- serveras med färsk frukt & hallonsås <i>Vanilla- & strawberry ice cream served with fruit & raspberry sauce</i>	Köttbullar 89:- serveras pommes & lingon <i>meatballs served with fries and lingonberry</i>
	Pannkakor 89:- serveras med sylt & glass <i>pancakes served with jam & icecream</i>

WERNAMO CRAFT BREWERY

Har du smakat vår egenbryggda husöl som är skapad och bryggd av vår alldeles egna bryggeritekniker Fredrik? Vi tror på det närproducerade och närmare än så här kan man inte komma. Wernamo Craft Brewery är ett hantverksbryggeri mitt i Värnamo. Vi håller till i en lokal vid åkanten, ett stenkast från Åbron i samma mysiga miljö som Best Western Hotel Värnamo. På dryckesmenyn gör just nu **Åkantens Lager** sin premiär. En modern hantverkslager bryggd efter vårt recept. Självklart avnjuts den bäst i goda vänners lag.



TEAM-VRIGSTAD TIPSAR

Vill du sätta dig till bords och inte behöva tänka på någonting alls, så tipsar vi dig givetvis gärna om några utmärkta val på vår meny som vi vet brukar få smaklökarna att dansa. Kombinera gärna vår klassiska förrätt Toast Skagen med ett krispigt glas Riesling. Donatshof Saar Riesling Trocken är ett torrt och friskt vin med inslag av citrus, gröna äpplen och lätt mineralitet. En härlig och fräsch start på middagen!

Till huvudrätt avnjuter du kanske en oxfilé med potatisgratäng och rödvinssky. En rätt som gifter sig alldeles utmärkt med vårt rödvin Beringer Classic Zinfandel från Kalifornien. Den lina, mjuka smak med stor fruktighet, inslag av mogna plommon, körsbär, korinter, peppar och nejlika passar perfekt till en god kötträtt.

SMAKLIG MÅLTID!

