



Meny

Vi serverar mat med medelhavsanknytning och byter meny ofta. Här följer exempel.

Till menyn erbjuder vi lämpliga viner!
Vi har alltid ett vegetariskt alternativ - fråga vår personal!

Något att börja med

Stenugnsbakad minipizza med löjrom, crème fraiche, dill och grillad citron	165:-
Grillad tonfisk med avokado & chilikräm på syrlig salsa fresca-sallad	149:-
Caleo's klassiska parmesansoppa med krispiga rotfruktschips och bruschetta med tomatpesto på ugnrostade tomater 199 som varmrätt	139:-
Bookmakerstoast på Caleo's vis med grillad oxfilé, dijonkräm och riven pepparrot på grillat surdegsbröd	139:-
Krämig roquefortterrine med lufttorkad fransk bergsskinka och söta sauterneskuuber	119:-

Huvudrätter

Ugnsbakad kummelrygg på spenat & citrusrisotto med pepparrotskräm och rostade pancettaflarn	249:-
Chilihalstrad tonfisk "Saku" på krämig gnocchiwok med musslor, scampi och saffran	259:-
Mascarpone & salviafylld kycklingrulle på mandelpotatispuré med vitlöksrostade plommontomater och friterad kapris	189:-
Råsockerglaserat ankbröst Canette" på chilipolenta, balsamicosky och honungsbräserverade morötter	259:-
Grillad entrecote på ugnrostad amandinepotatis med chilibearnaise och svartpepparslungade haricots verts	289:-
Nostalgi på Caleo: Oxfilé provencale med vitlökssmör, rökgig amaronesky, örtgrillad tomat och råstekta potatis	325:-
Grillmix på Caleo - en klassiker	269:-

***Vi har alltid ett vegetariskt alternativ* - fråga vår personal!**

Lite gott tillsammans med maten

Chili & fetaoströra med grillat vitlöksbröd	59:-
Tzatziki med grillat vitlöksbröd	59:-

Caleos trilogi på kryddiga dipper 69:-

Grekisk sallad med fetaost och Kalamata-oliver 99:-

GI på Caleo

Biffsallad på Caleos vis med hängmörad biff, chilimarinerad fetaost, och ugnstrostad paprika toppat med korianderfraiche 249:-

Köket erbjuder ikväll

Grillade viltfärsbiffar på timjanpotatis med skogssvampssky och honungskrämer med sherry 169:-

Tomat & räkrisotto med musslor toppat med saffranskräm och fänkålskompott 169:-

Efter maten

Vit choklad & limecheesecake med mangosorbet 95:-
Vi rekommenderar dryck: Beaumes de Venise – franskt dessertvin.
149:- med dryck.

Ljummen chokladtryffelkaka med med italiensk vaniljglass 95:-
Vi rekommenderar dryck: Moscatel de Setúbal – portugisiskt sött vin,
serveras kallt. 149 kr med dryck

Creme Brulée med sorbet av varierande sort 95:-
Vi rekommenderar dryck: Vecchioflorio – italienskt dessertvin. 149 kr
med dryck

Italiensk chokladglass med kanderade hasselnötter, marängcrunch och kolasås 95:-
Vi rekommenderar dryck: Moscatel de Setubal-portugisiskt sött vin,
serveras kallt. 149 kr med dryck

Ett urval ostar med mandel & fikonrulle och lagerbladsmarmelad 145:-
Vi rekommenderar dryck: Tesauro Recioto della Valpolicella – italienskt
sött vin. 219 kr med dryck

***Avecbricka* Dubbel Espresso, 5 cl Grönstedts Monopole och mörk chokladtryffel** 159:-

Kaffedrinkar

*Café Medeo *Café D.O.M *Café Strega *Café Bailey's *Café Caleo *Café Italiano *Café Calypso *Café La Scala* *Café Vanilla Skyy *Café Latino Kiss *Café Nutello *Café Before Eight *Café El Pancho *Café Leonard Sachs* *Kaffe Karlsson *Irish Coffee*
