



Meny

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

Till menyn erbjuder vi lämpliga viner!

Något att börja med

Råbiff på Caleos vis med liten Caesarsallad och tryffelaioli	129:-
Surdegssandwich med tryffelgrillad kalvfilé, parmesan & kapriskräm och söt tomatkompott	119:-
Carpaccio toppad med pepparrotsfraiche, rostad vitlök, semitorkade tomater och hasselnötsvinaigrette	139:-
Honungsgratinerad getost med balsamicosirap och marinerade rödbetor toppat med saltrostade pistagenötter 189:- som varmrätt	99:-
Pancofriterade pilgrimsmusslor med syrlig tonfiskkräm och prosciuttoströssel	129:-

Huvudrätter

Stekt havsabborre på krämig Salsa Verde-lasagne med chili & saffransräkor och syrligt koriandeskum.	229:-
Fänkålshalstrad tonfisk "Saku" på färskpotatis & ingefärsstomp med tempurafriterad sparris och syrlig forellrom & fetaostfraiche.	249:-
Rosmaringrillat kycklingspett med vitlöksrostad rattepotatis, grillad spetspaprika, kimchisallad och sötsur citrondressing.	179:-
Örtmarinerad lammrygg med oliv & baconcrust på grillad sötpotatis med portvinsky och friterade lökringar	249:-
Råsockerglaserat ankbröst "Canette" med parmesanpolenta och svartpepparsky toppat med rosmarinkräm och chiliglaserade morotsflarn.	239:-
Grillad entrecote med krämig pepparrotspuré och rödvinsky med lagerblad toppat med vispat rosépapparsmör och råstekt sparris	259:-
Grillmix på Caleo - en klassiker	259:-

Lite gott tillsammans med maten

Chili & fetaoströra med grillat vitlöksbröd	59:-
Tzatziki med grillat vitlöksbröd	59:-
Caleos trilogi på kryddiga dipper	65:-

Grekisk sallad med fetaost och kalamata-oliver

79:-

GI på Caleo

Grillade kalvspett på grekisk sallad med chilimarinerade getostkuber och grillad majscolv toppat med parikarelisk

239:-

Köket erbjuder ikväll

Honungsgrillad kalvfärsbiff på rostad getostpotatis med dijon & rödvinssky toppat med rucola och kaprissmör

149:-

Limegrillad laxrygg på krämig räkpoltenta med gräslök & citrussås och örtmarinerade körsbärstomater

149:-

Efter maten

Tahitivaniljmouse på chocolate & chipbotten med husets varierande sorbet*

89:-

Vi rekommenderar dryck: Moscatel de Setúbal – portugisiskt sött vin, serveras kallt, 139 med dryck

Ljummen chokladtryffelkaka med panna cottaglass

89:-

Vi rekommenderar dryck: Moscatel de Setúbal – portugisiskt sött vin, serveras kallt, 139 med dryck

Creme Brulée med sorbet av varierande sort

89:-

Vi rekommenderar dryck: Vecchioflorio – italienskt dessertvin, 139 med dryck

Vaniljglass med mint och chokladsås toppat med kokoskanderade hasselnötter*

89:-

Vi rekommenderar dryck: Beaumes-De-Venise – franskt dessertvin, 139 med dryck

Ett urval franska ostar med tillbehör

135:-

Kaffedrinkar

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