



Förrätter och Sharing

Skagentoast Toppas med forellrom.	98 kr	Råbiff 1/2 Rödbetor, kapris, rödlök, dijonsenap, äggula och grillat bröd	98 kr
Black Lions Plocktallrik Blandade charkuterier, ost, grönsaker, bröd och sås	149 kr	Ugnsbakat Vitlöksbröd Serveras med tzatziki.	69 kr
Friterade Halloumisticks Serveras med kall het sås	59 kr	Vegetariska Minivårrullar Serveras med sweetchilisås	49 kr
Friterade Lökringar Serveras med kall het sås	49 kr	Pommes Frites Med våran hamburgardressing	49 kr
Lagrad cheddarost Serveras med pepparhonung	49 kr		

Vegetariskt

Vegetarisk Pasta Rigatoni Med en skogssvampsås, stekta grönsaker toppad med parmesan och grillat bröd	169 kr	Black Lion's Halloumiostburgare Serveras med sallad, tomat, lök, saltgurka, burgardressing, pommes frites	169 kr
---	---------------	---	---------------

Varmrätter

Halstrad Röding Sauterad spetskål, jordärtskockspuré, limevinägrette samt röstipotatis	239 kr	Black Lion's Fish & Chips Öl- och pankopanerad torskfilé med tartarsås	168 kr
Harissamarinerat Majscklingbröst Karamelliserade betor, limekräm samt rösti	186 kr	Black Lions Hamburgare Sallad, tomat, bacon, cheddarost, picklad lök, burgardressing samt pommes frites	169 kr
Råbiff 1/1 Rödbetor, kapris, rödlök, dijonsenap, äggula och pommes frites	194 kr	Krämig Pasta Rigatoni Oxfile, grönsaker samt skogssvampsås toppat med parmesan och grillat bröd	199 kr
Husets Fläsksnitzel Anjovis och kaprissmör, citron, ärtor, rödvinsås samt stekt potatis.	188 kr	Bräserat Minifläsklägg Krusbärskompost, rostade rotfrukter, rödvinsås samt potatisgratäng	205 kr
Grillad 200g Ryggbiff Picklad lök, grillad tomat, bearnaisesås, rödvinsås, pommes frites	249 kr	Trancherad Pepparstek 200g Primörer, baconmarmelad, portvinsås och potatisgratäng	289 kr

Desserter

Blåbärscrumble Gräde smaksatt av likör 43	68 kr	Lakritspannacotta Serveras tillsammans med halloncouli	79 kr
Whiskyglass Tre olika sorters glass som serveras med tre olika sorters whisky á 2 cl	149 kr	Chokladtryffel Serveras med bär coulis.	26 kr
Irish Coffee Uppfanns på Shannon Airport på Irland efter andra världskriget av bartendern Joe Sheridan. Transatlantic Airways som flög över atlanten var tvungna att mellanlanda vilket de gjorde på Shannon Airport. Här jobbade idérika bartendern Joe Sheridan som förstod att anpassa drinkarna efter resenärerna. Den klassiska drycken på Irland var whisky och te men Sheridan bytte ut teet med kaffe då amerikanerna var kända för att dricka mycket kaffe. Även gräde tillsattes och Irish Coffee var född.	98 kr		