

MENY

BABBEL

B A R & R E S T A U R A N G



VÄLKOMMEN TILL BABBELS VÄRLD MED
INSPIRATION AV DET SPANSKA KÖKET,
MED NORDISKA INFLUENSER



INSPIRATION OCH SMAKER FRÅN
DET SPANSKA KÖKET MED NORDISKA INFLUENSER

APERITIVOS

Gott som tilltugg till drycken eller att äta
under tiden man kollar i menyn.

Mandlar från Valencia	49:-
Spanska oliver	39:-
Ölkorv	49:-
Chips finns i olika smaker	35:-

FISK & SKALDJURS TAPAS

Grillad åtta-armed bläckfisk med rostad vitlök och aubergine	99:-
Heta räkor MSC i chili- och vitlöksolja	96:-
Calamares pankopanerade bläckfiskringar med aioli och citron	89:-
Hummersoppa med sötpotatispuré och räkor	99:-
Blåmusslor vin- och gräddkokta, serveras med vitlöksbröd	99:-

KÖTT & KYCKLING TAPAS

Råbiff med oliver, manchegokräm och krutonger	95:-
Miniburgare på högrev, serveras med coleslaw	89:-
Kycklingspett med mango- och currydip	84:-
Spanska lammköttbullar i tomatsås med riven manchego	92:-
Babbels kycklingpirog fylld med kyckling, färskost och chilicrème	89:-
Potatiskroketter med chorizo	69:-

VÅRA TAPAS BESTÄLLER DU 2-4 STYCKEN
AV FÖR ATT FÅ EN KOMPLETT MÅLTID.



VAD PASSAR BÄST ATT DRICKA TILL - FRÅGA GÄRNA!

VEGETARISKA TAPAS

Tomatsallad med burrata och basilika	86:-
Kanariepotatis med oliver och manchegokräm	59:-
Friterade padrones med flingsalt och olivolja	59:-
Honungsgratinerad getost med sticklöksyoghurt och rostade solroskärnor	89:-

OST & CHARK

Ost och charkuterier noga utvalt från Spanien.
Serveras med säsongens tillbehör

Pequeño, 1p	139:-
Medio, 2p	199:-
Grande, 4p	299:-

TILLBEHÖR

Dagens hembakta bröd med olivtapenade	42:-
Gröna oliver vitlöksmarinerade	55:-
Vitlöksbröd med aioli	55:-
Ostgratinerade nachos med jalapeños, guacamole, salsa och smält cheddardipp	78:-



KÖKSMÄSTARENS VAL - FIESTA

Köksmästaren komponerar er måltid över tre stycken olika serveringar **per person 399:-**

(Fiestan gäller för hela bordet) Min. 2 pers.

Vinpaket	295:-
-----------------	--------------

Vid allergier, fråga oss



HUVUDRÄTT

MIDDAG PÅ BABEL

Steak sandwich med iberico pluma 289:-

Grillad och marinerad Iberico Pluma serveras på grillat levainbröd tillsammans med manchegokräm, och sallad. Serveras ihop med pommes frites och friterade padrones

Moules frites

Blåmusslor, vin- och gräddkokta, serveras med aioli, vitlöksbröd och pommes frites 239:-

Grillspett med fläskfilé och oxfilé 299:-

Fläskfilé och oxfilé på spett med lök och paprika, serveras med chili- och dragoncrème, smashed potatoes, rödvinssky och örtsallad

Grillspett med räkor och lax 299:-

Vannameiräkor och lax på spett med lök och paprika, serveras med dillcremè, smashed potatoes, brynt skaldjurssmör och örtsallad

FÖR DE YNGRE

Barnmeny (barn upp till 12 år) 99:-

Välj mellan:

• Högrevsburgare • Chicken nuggets • Kycklingspett

Serveras med sallad, criss cuts, dipp och valfri läsk. Glasstrut ingår efter maten

DESSERT

Crema catalana spansk pudding med smak av vanilj, kanel och apelsin 96:-

Kaffegodis Välj mellan våra olika tryfflar eller prova alla dagens smaker 1 st 39:-
3 st 89:-

KAFFE

Bryggkaffe	32:-	Latte	39:-
Espresso	38:-	Macciato	45:-
Espresso Dubbel	45:-	Chailatte	39:-
Cappuccino	39:-	Te	32:-

BUBBEL

GLAS | FLASKA

CAVA – Spanien

98:- | 389:-

VITT VIN

VIONTA – Rias Baixas. *Albariño*.

Fräscht, elegant vin med toner av citrus, kiwi och gröna äpplen.

98:- | 389:-

MARILUNA BLANCO – Valencia.

Verdejo, Macabeo. Smakrikt, tropiska frukter och viss blommighet.

110:- | 429:-

MARA MOURA – Galicien. *Godello, Treixadura*.

Friskt och komplext med en lätt smörig ton.

139:- | 549:-

RÖTT VIN

ORUBE – Rioja. *Tempranillo*.

Djup, balanserad Rioja. Toner av vanilj, rostade kaffeböner och mörka bär.

98:- | 389:-

SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN – Rioja.

Tempranillo. Kryddigt vin med inslag av fat, vanilj, körsbär, plommon och muskot.

110:- | 439:-

PASION DE BOBAL EKO – Valencia. *Bobal*.

Viss ekfat, mörka bär såsom jordgubbar och svarta vinbär. Kryddigt avslut med toner utav lakrits.

115:- | 449:-

MINERAL – Katalonien. *Grenache, Carignan*.

Ekfatskaraktär med mycket örter och en härlig fyllighet. Välbalanserat vin med fin mineralitet.

135:- | 539:-

ROSÉ

MONTE ORY – Navarra. *Garnacha*.

Fruktigt och mycket friskt rosévin med toner av blodcitrus och örter.

98:- | 389:-

ALKOHOLFRI

Alkoholritt Vin

55:-

Alkoholritt Mousserande

59:-

Alkoholfri Öl

55:-

Alkoholfri Cider

55:-

Alkoholfri Drink

89:-

ÖL

Fatöl Zubr 40cl	69:-
Alhambra Reserva 33cl	89:-
Alhambra Reserva Roja 33cl	89:-
San Miguel Fresca 33 cl	69:-
San Miguel (glutenfri)	68:-
Estrella Damm 33cl	68:-
Mahou Lager 33cl	68:-
Mahou IPA 33cl	79:-
Guineau Amarillo IPA 33cl	86:-
Guineau Jack the RIPA 33cl	86:-
Berliner Kindl 50cl	79:-
Inedit Damm 75cl	189:-
Alhambra Reserva Grande 70 cl	189:-
Wiessbier 33cl	76:-
Carlsberg Hof	64:-
Stout 33cl	89:-
Rodenbach Grand Cru suröl	89:-

CIDER

CIDER 33 cl

Briska Päron	69:-
Strongbow (torr)	69:-

SANGRIA

VÄLJ MELLAN VIT, RÖD, ROSÉ ELLER CAVA

Glas	99:-
Stor karaff	425:-

BABELS SPRITZ 89:-

ÖVRIG DRYCK

Kolsyrat vatten 75cl	59:-
Coka Cola, Cola Zero, Fanta	35:-
7up free	35:-
Apelsinjuice	35:-
Loka Naturell/Citrus	32:-