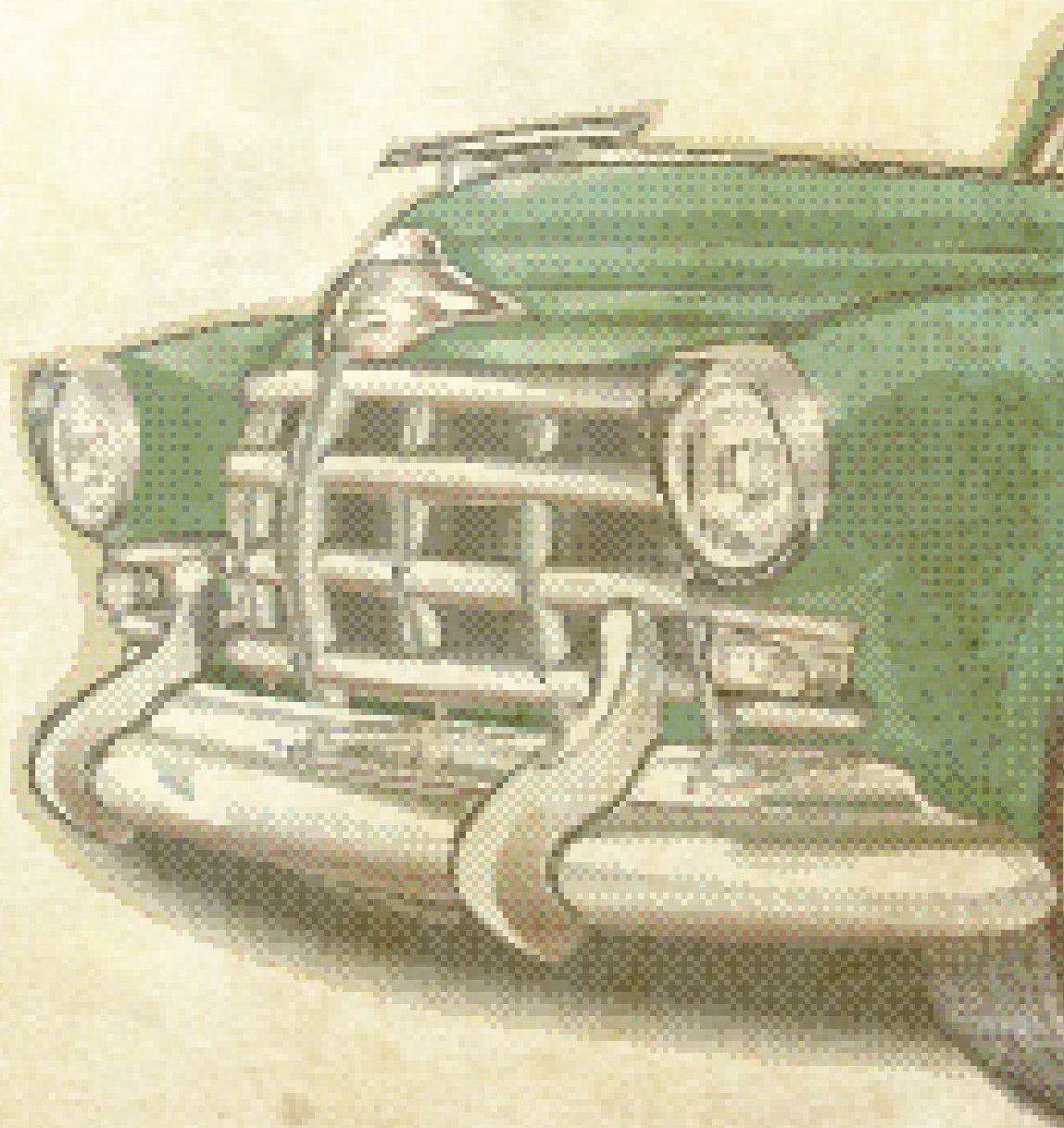
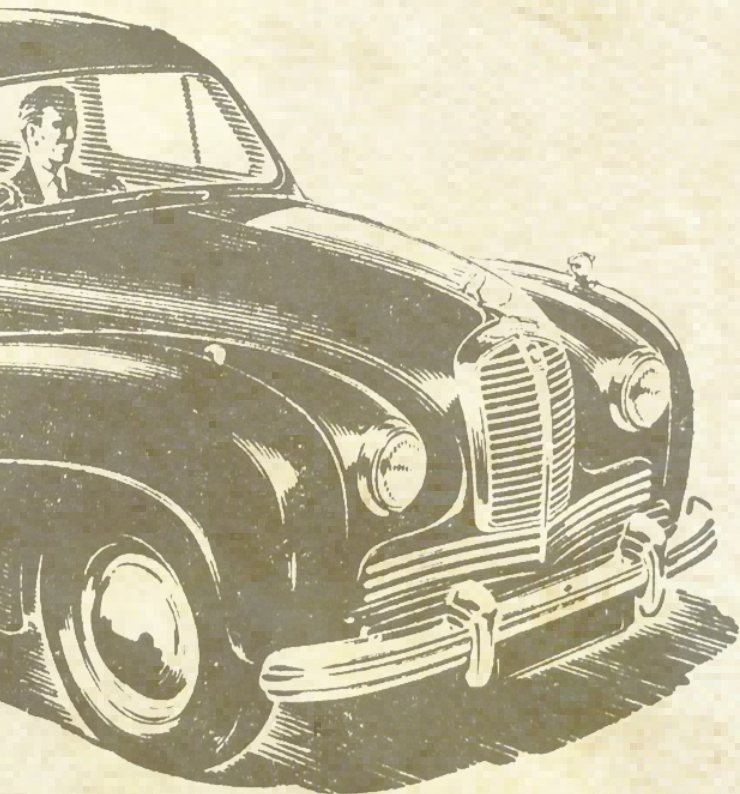


ZIGGES MENY



VÄLKOMNA TILL ZIGGES GARAGE

VI ERBJUDER DET VI ALLA KÄNNER IGEN FRÅN DET
GENUINA MEDELHAVSKÖKET; LJUVLIGA TAPAS OCH
PINTXOS, FANTASTISKA COCKTAILS, GODA VINER,
PERSONLIG SERVICE OCH VÄLDIGT GLAD PERSONAL
I AVSLAPPNAD OCH MYSIG MILJÖ!



FROZEN DAIRYCURIS

145:-

LYXA TILL DET MED EN FRUKTIG SMÅK

(GÅR ATT FÅ ALKOHOLFRI FÖR 75:-)

VÅLJ MELLAN

.....
JORDGUBB

KOKOS

VATTENMELON

ANANAS

PASSIONSFRUKT

VERANO SANGRIA

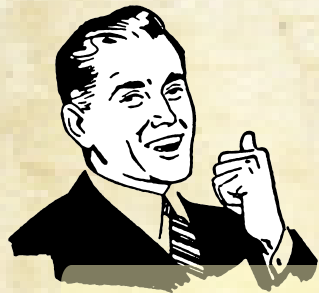
Garaçets klassiska Sangria, serveras med exotisk frukt

Karaff 375:-/Glas 75:-

Garaçets frizzante Sangria, serveras med exotisk frukt

Karaff 375:-/Glas 75:-

Maten smakar som bäst när den äts med händerna!



ZIGGES TAPAS

Tapas

Som gäst får ni under lättsamma och sociala former avnjuta traditionella tapas lagade med stort hjärta.

Vi har valt att servera något vi kallar för Zigges val, en härlig blandning tapas med specialiteter av kött och skaldjur, vegetariska rätter, klassiska tillbehör och goda såser.... Inga konstigheter bara genuint goda tapas. Zigges val kostar 295 kr per person och serveras direkt på bordet.

Gör som spanjorerna - låt oss dela! (man måste vara minst 2 personer)

Zigges val består av följande tapas:

Chark

-fyra olika charkuterior.

Oliver x 3

-vitlöksmarinerade oliver.

Chevresallad

-chevre med päron, torkad aprikos, valnötter och honuösvinaigrette.

Pollo Quesadilla

-tortilla med kyckling och en massa ost.

Yiayias albondigas

-mammans köttbullar i pikant tomatsalsa.

Fläksida

-med Apelsinsås och chilipicklad lök.

Chilistekta Gambas

-vitlök och chilisfrästa räkor.

Patatas bravas

-klyftpotatis som serveras med het sås.

Pan con tzatziki

-Vitlöksbröd med tzatziki.

Srirachamayo

“ ZIGGES VAL ÄR FAST OCH
MAN KAN INTE BYTA UT TAPAS

VEGETARISK ZIGGES VAL FINNS,
FRÅGA SERVERINGSPERSONALEN “

TAPAS OCH DESSERT

Vill ni bara ha lite tilltugg eller lägga till något till Ziggys val?
Då erbjuder vi några olika tapasrätter som ni kan välja mellan.

Tapas

Baconlindade dadlar - 69 kr

Oliver - 62 kr

Chark, fyra olika sorter med fikonmarmelad och finnchrisp - 125 kr

Majskolv med parmesan - 69 kr

Pollo Quesadilla- tortilla med kyckling och en massa ost - 79 kr

Vitlöksmarinerade kycklingspett - 76 kr

Yiayias albondigas - 76 kr

Chilistekta Gambas med vitlöksbröd - 86 kr

Burrata"Classic" -cocktailtomate, basilikaolja, balsamico och bröd.- 139 kr

Patatas bravas - 69 kr

Fläksida - med apelsinsås och chilipicklad lök.-79 kr

Vitlöksbröd med tzatziki - 79 kr

Chevresallad - 78 kr

Srirachamayo / Aioli / Tzatziki - 25 kr

Dessert

Vaniljglass med hemgjord kolasås - 69 kr

Oreobrownie - med jordgubbar och grädde - 89 kr

**Los Pistoleros paletas - handtillverkad "pinnglass" från cannes
i flera olika smaker - 59 kr**



VINLISTA

RÖTT

GLAS/FLASKA

PROCOLO TINTO, SPANIEN 99/396:-

Druva: Tempranillo 100%

Ett smakrikt vin med kryddiga toner av mörka bär, ceder och vanilj.

EL PETIT BONHOMME TINTO, SPANIEN 109/445:-

Druva: Monastrell 55% Garnacha 30% Syrah 15%

Djup körsbärsröd färg med rik kryddig doft med inslag av plommon, torkat gräs, timjan och rosmarin. Smakrik som bjuder på toner av vit- och svartpeppar och mörka bär med mjuka taniner

MUCHO MAS, SPANIEN 115/475:-

Druva: Tempranillo 50% Syrah 50%

Vinet bjuder på doft av mogna, mörka bär där körsbär, vildhallon och björnbär dominerar. Smaken är fyllig och generöst fruktig med en uppfriskande mineralitet.

BODEGA LANZAGA, RIOJA, SPANIEN 129/535:-

Druva: Tempranillo 100%

Fruktig och frisk med inslag av mörka och röda bär samt örter.

JUAN GIL SILVER LABEL, SPANIEN 139/585:-

Druva: Monastrell 100%

Djup färg med rik doft som bjuder på toner av mogna bär och viss rökiighet. Fylligt och smakrikt vin med stor koncentration och kryddig avslutning.

VITT

PROCOLO BLANCO, SPANIEN 99/396:-

Druva: Macabeo 60%, Airen 40%

Medelfylligt vin med generösa inslag av päron, honungsmelon, aprikoser och citrus.

VIDILLA, SPANIEN 9/445:-

Druva: Verdejo 100%

Vinet har en fruktig aromatisk och örtig doft med inslag av stenfrukter, vita blommer, timjan, och lagerblad. Smaken är rik med en härlig uppfriskande syra och en lång eftersmak.

MUCHO MAS, SPANIEN 115/475:-

Druva: Chardonnay 100%

Vinet har en doft av persika och aprikos. Smak av tropiska frukter och en lätt citruston.

O FILLO DA CONDESSA ALBARINO, SPANIEN 129/535:-

Druva: Albaraino 100%

O fillo har en ren frisk fruktsmak som gör att det vattnas i munnen. Aromatisk med inslag av stenfrukt, citrus och mineralitet.

ROSÉ

BORN, SPANIEN

Druva: Grenach 50%, tempranillo 50%

Ett friskt och fruktigt rosévin med inslag av citrus och tropisk frukt.
Floral och fräsch med lite aromatiska toner.

Glas / 75cl 99/396:-

1,5l 995:-

3l 1995:-

SANGRIA

Garagets klassiska sangria, serveras med exotiskt frukt..... Glas 75:-/Karaff 375:-

Garagets frizzante sangria, serveras med exotiskt frukt..... Glas 75:-/Karaff 375:-

MOUSSERANDE

PERE VENTURA BRUT RESERVA, SPANIEN..... 95/495:-

Druva: Xarel-lo 40%, Macabeo 40%, Parellada 20%

Torr, mycket frisk, aningen brödig smak, inslag av äpplen, jäst och grapefruktskal.

CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE, FRANKRIKE

Druva: Chardonnay 40%, Pinot Noir 40%, Pinot Meunier 20%

Elegant, frisk smak med toner av citrus och inslag av mineraler.

Lång och stilren eftersmak och fin mousse.

75cl 895:-

1,5cl 1695:-

3l 3995:-



AVEC

ROM

pris/cl

AREHUCAS 12 YO	34:-
BACARDI QUATTRO	28:-
BACARDI 8	36:-
BACARDI 10	42:-
BACARDI LIMITADA	57:-
ORIGENES 18 YO	55:-
DIPLOMATICO	42:-
DON PAPA RYE CASK	67:-
DON PAPA SHERRY CASK	62:-
RHUM J.M VSOP	44:-
ZACAPA 23	47:-
ZACAPA XO	85:-
ZACAPA ROYAL.....	155:-
WRAY & NEPHEW	46:-

COGNAC & CALVADOS

LARSON VSOP	28:-
LARSEN XO	55:-
PÈRE MAGLOIRE VSOP	28:-

LIKÖR

BAILEYS	26:-
BORGHETTI	26:-
BORGHETTI SAMBUCCA	30:-
DRAMBUIE	27:-
FRANGELICO	26:-
GALLIANO AMARETTO	26:-
GALLIANO	26:-
GRÖN CHARTREUSE	35:-
LIMONCELLO	26:-
ITALICUS	27:-
SEVE FOURNIER	28:-
VIOLETTA	26:-

VODKA

KOSKENKORVA	26:-
-------------------	------

GIN

HERNÖ	26:-
HERNÖ BOTANICAL	35:-
HERNÖ OLD TOM	31:-
HERNÖ NAVY STRENGTH	42:-
HERNÖ JUNIPER CASK	55:-
LAS CALIFORNIAS CITRICO	35:-
LAS CALIFORNIAS NATIVO	35:-
TANQUERAY TEN	28:-

SINGLE MALT

CRAGGANMORE 12 YO	38:-
DALWHINNIE 15 ÅR, HIGHLAND	42:-
LAGAVULIN 16 ÅR, ISLAY	76:-
LAGAVULIN 12 ÅR, (TEQUILAFAT)	99:-
TALISKER 10 ÅR, ISLE OF SKYE	42:-

SCOTCH BLENDED

JOHNNIE WALKER RED	26:-
JOHNNIE WALKER BLACK	29:-

AMERICAN WHISKEY

JACK DANIELS	27:-
KNOB CREEK	35:-
WOODFORD RESERVE	28:-
WOODFORD RYE	30:-

IRISH BLENDED

BUSHMILLS	26:-
-----------------	------

BITTER

ANGOSTURA AMARO
AVERNA
FERNET-BRANCA
BRANCA MENTA
GAMMEL DANSK
APEROL
CAMPARI

26:-

AGAVE

Blå agave - Agave tequilana (blue weber)

Tequila får endast göras på blå agave (agave tequilana) i 5 delstater i Mexico. För att få kallas för tequila så måste den innehålla minst 51% blå agave. Tequila är ursprungsskyddat och måste komma från någon utav dessa delstater - Jalisco (den vanligaste), Nayarit, Michoacán, Guanajuato, & Tamaulipas.

Tequila måste också ha en alkoholstyrka mellan 35% och 55%. Detta är regler uppsatta av Consejo Regulador del Tequila (CRT)

Blanco - oågrad Tequila

Añejo - ågrad på ekfat minst 1 år

Reposado - ågrad på ekfat minst 2 mån

Extra Añejo - ågrad på ekfat minst 3 år

TEQUILA

BLANCO

BUEN VATO	27:-
CALLE 23 BLANCO	26:-
CALLE 23 CRIOLLO	75:-
CASAMIGOS BLANCO.....	52:-
DON JULIO BLANCO.....	28:-
FORTALEZA BLANCO.....	46:-
OCHO BLANCO	28:-
OCHO PUNTAS	59:-
TOPANITO BLANCO	28:-
7 LEGUAS BLANCO.....	53:-

REPOSADO

CALLE 23 REPOSADO	27:-
DON JULIO REPOSADO	28:-
LA GRITONA REPOSADO	45:-
LOS TRES TOÑOS	34:-
PUEBLA VIEJO REPOSADO	28:-
TOPANITO REPOSADO	36:-
7 LEGUAS REPOSADO.....	55:-

AÑEJO

CALLE 23 AÑEJO.....	33:-
DON JULIO AÑEJO	38:-
DON JULIO 1942	75:-
DON ANSELMO	36:-
FORTALEZA AÑEJO	66:-
OCHO LOS FRESNOS	55:-
PUEBLA VIEJO AÑEJO	38:-
TOPANITO AÑEJO	44:-
1800 AÑEJO	38:-
1800 CRISTALINO	47:-

EXTRA AÑEJO

ARETTE EXTRA AÑEJO	99:-
--------------------------	------

MEZCAL

Ett komplext och kulturellt destillat från Mexiko gjord på den jästa och destillerade juicen av bakad agavestam, som även kallas för piña. Rökiheten kommer från när man bakar agaven över öppen glöd under jorden i 24-72 timmar.

Det är bara i 9 delstater enligt lag man kan kalla sitt agave destillat för mezcal. Man gör även agave destillat i andra delstater som tex. Bacanora i Sonora, Tequila & raicilla i Jalisco samt sotol från den agave besläktade plantan Dasylirion från Chihuahua.

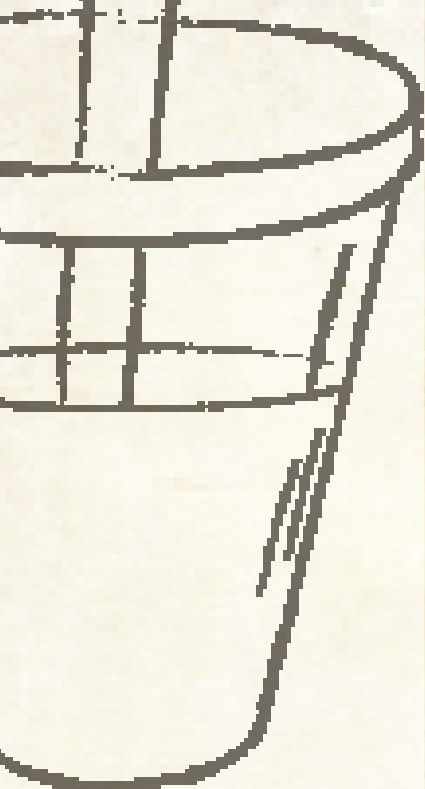
BRUXO NO 1	36:-
BRUXO NO 2	55:-
CASAMIGOS ESPADIN	66:-
CREMA DE MEZCAL.....	38:-
DERRUMBES SALMIANA	45:-
EL JOLGORIO ARROQUÑO	150:-
EL JOLGORIO MADRECUIXE	89:-
EL JOLGORIO PECHUGA	115:-
EL JOLGORIO TEPEZTATE	110:-
EL JOLGORIO TOBALA	99:-
ETERNO AÑEJO	55:-
OJO DE TIGRE	32:-
OJO DE TIGRE REPOSADO	44:-
SAN COSME.....	28:-
SAN COSME ARTESANO	66:-
SAN COSME TEPEZTATE	99:-
TIER	27:-
TOPANITO	32:-
400 COÑEJOS	32:-

BACANORA

SANTO CUVISO	49:-
--------------------	------

SOTOL

NOCHELUNA	47:-
-----------------	------



LÄSK

- COCA-COLA
- COCA-COLA ZERO
- FANTA
- FANTA CITRON
- SPRITE
- MINERALVATTEN



39:-

KAFFE

- BRYGGKAFFE Gevalia 1853 30:-
- ESPRESSO 32:-
- DUBBEL ESPRESSO..... 37:-
- CAPPUCCINO..... 42:-
- CAFFÉ LATTE..... 47:-
- MACCHIATO..... 40:-
- DUBBEL MACCHIATO 46:-
- THE 32:-



FRESH BREWED COFFEE



75:-

SLUSH

ALKOHOLFRI

- JORDGUBB ANANAS
- PASSIONSFRUKT VATTENMELON
- KOKOS



75:-

LAGER

- San Miguel** 69:-
Spanien
- San Miguel fresca** 69:-
Spanien
- San Miguel 1 Liter**.....169:-
Spanien
- San Miguel gluten free**..... 69:-
Spanien

- ZIGGES VÄNTÖL**©72:-
Sverige
-

ALE

- Kona big wave golden ale**.....79:-
Hawaii
- Kona Hanalei Island IPA** 79:-
Hawaii
- Mahou Session IPA** 79:-
Spanien

CIDER & RTD

- Kupela Äppelcider**74:-
Spanien
- Hooch lemon** 74:-
England
- Crabbies ginger beer**.....74:-
England

ALKOHOLFRIIT

- San Miguel 0,0**49:-
Spanien
- Pink grape soda** 45:-
Grekland



