

FÖRDRINKAR

	Dark 'n Stormy Ingefära, lime & vanilj 160 kr	Disco Melon & passionsfrukt 160 kr	
--	--	---	---

FRÅN VIN & GINBAREN

Skånska Spritfabriken Dekadens G&T Fever-Tree Mediterranean Tonic, Coffee Beans, Cocoa Bitters & Orange 150 kr	Lejonet Hernö Gin, Lemon, Honey, Long Pepper, Clarified Cream, Tangy, Silky & Peppery 160 kr
--	--

	Hernö Dry G&T Fever-Tree Indian Tonic, Lingonberries & Lemon 165 kr	Sorrel Society Barsebäck Gin, Raspberry Shrub, Torino Vermouth, Tart, Fruity & Flavorful 160 kr
--	---	---

Skagerrak G&T Fever-Tree Elderflower Tonic, Mint & Seabuckthorn 179 kr	Mary Rocket Skagerrak Gin, Blueberry, Chocolate, Liquorice, CO2, Fruity, Flavourful & Sparkling 170 kr
---	--

ELLER...

CHAMPAGNE 109 KR / GLAS

FÖRRÄTTER

Tapastallrik Med charkuterier, ost, picklade & inlagda grönsaker, marmelad & bröd	195/390 kr
--	------------

Svamptoast   Med smörstekt kavring, gräddstuvad svamp, picklad rödlök & riven västerhavssost	175 kr
--	--------

Halstrad tonfisk  Med citrongel, broccoli, picklad chili & söt soja	195 kr
---	--------

Betor  Med saltbakade rödbetor, picklade gulbetor, valnöt & honungsmajonnäs, smulad getost & krasse	175 kr
--	--------

Råbiff Med pepparrotscrème, saltbakade rödbetor, friterad kapris, bakad äggkräm + pommes 50 kr	185 kr
---	--------

HUVUDRÄTTER

Angus ryggbiff Med stekta svampar, bearnaisesås & pommes	325 kr
--	--------

Lammytterfilé Med getost, rödvinssås, paprika & potatisgratäng	298 kr
---	--------

Paddys Smashburgare   Med hamburgerdressing, karamelliserad lök, sallad, Vaddöcheddar & pommes	209 kr
---	--------

Coq au vin Med bacon, rödvinssås, lök, svamp, morot & potatismos	275 kr
---	--------

Griskind Med selleripuré, cidersås, äpple, savoykål & hasselnotter	275 kr
---	--------

Kalvschnitzel  Med sardellsmör, kapris, citron & pommes	305 kr
--	--------

Paddys Vegoburgare   Med hamburgerdressing, karamelliserad lök, sallad, Vaddöcheddar & pommes	209 kr
--	--------

Rostad pumpa Med pumpafrön, yoghurt, apelsinvinaigrette, brysselkål & röd endive	265 kr
---	--------

Röding Med skummad musselsås, friterad jordärtskocka, dillolja, bakad schalottenlök & picklade senapsfrön	305 kr
---	--------

Tomatiserad fisksoppa Med dagens fångst, räkor, musslor, rotfrukter, aioli & saffran	245 kr
---	--------

EXTRAS

Pommes & Dipp	55 kr
Bröd & Smör	25 kr
Vitlöksbröd	55 kr
Extra sås/dipp	25 kr
Padrones	55 kr

ALLERGI/INTOLERANS?

Vänligen konsultera personalen innan du beställer mat
eller dryck! Fråga även personalen om köttets ursprung.

 Innehåller gluten

 Innehåller laktos

CHEF'S MENU

KOCKENS FAVORITER TILL BRA PRIS
Gör det enkelt för dig och ditt sällskap!
Våra utvalda favoriter i en trerättersmeny.
Vegetariska alternativ finns.

Svamptoast  
Med smörstekt kavring, gräddstuvad svamp,
picklad rödlök & riven västerhavssost

Dryck
Boschendal Chardonnay

•
Lammytterfilé
Med getost, rödvinssås, paprika
& potatisgratäng

Dryck
Trapiche Perfiles Calcareo Malbec

•
Äpplecrumblepaj 
Med vaniljsås

Dryck
Carmes de Rieussec

485 KR / PERSON
DRYCKESPAKET 360 KR / PERSON

BOKA NÄSTA
BESÖK »

LIVEMUSIK
Varje fredag & Lördag spelar våra band både
på innergården och på scenen vid baren.

AFTER WORK
Mon–tors kl. 16–18, fre kl. 16–19 (livemusik från
kl. 17). Öl, vin, cider & alkoholfritt 62 kr.

STORA SÄLLSKAP?
Fest för 200 personer, konferens eller bra bord
för kompisgänget, oavsett – maila
gruppbokning@paddys.se

WWW.PADDYS.SE
#SESPÅPADDYS



DESSERTER

Mörk chokladcrème Med körsbärssorbet, torkad chokladmousse & körvel	135 kr
--	--------

Äpplecrumblepaj  Med vaniljsås	95 kr
---	-------

Tre sorters ost Med marmelad & knäckebröd	145 kr
---	--------

Chokladtryffel	50 kr
-----------------------	-------

Kockens Sorbet	40 kr/kula
-----------------------	------------

FLYTANDE DESSERT

Irish Coffee Tullamore Dew, socker, kaffe & grädde 4 cl 120/6 cl 160 kr	Baileys Coffee Baileys Irish Cream, kaffe & grädde 4 cl 120/6 cl 160 kr
---	---

Kaffe Karlsson Baileys Irish Cream, Cointreau, kaffe & grädde 4 cl 120/6 cl 160 kr	Hendrick's Oasium G&T Schweppes Hibiscus Tonic, physalis & lime 189 kr
---	--

 Cornstar Passionsfrukt, citron & Champagne-skum 165 kr
--

EFTER MATEN

KAFFE		AVEC	PER CL
Kaffe	33 kr	Grönstedts VSOP	33 kr
Latte	42 kr	Boulard VSOP	42 kr
Cappucino	42 kr	Grappa Brunello	42 kr
Espresso	30 kr	Tullamore D.E.W	30 kr
Double Espresso	39 kr	Ron Zapaca 23	39 kr
Cortado	42 kr	Bumbu XO	42 kr
Macchiato	35 kr	Fernet	23 kr

SÖTVIN Carmes De Rieussec Sauternes, Frankrike	6 CL 75 kr
---	---------------

Rivsaltes Ambrés Languedoc, Frankrike	65 kr
---	-------

Bochendal Vin d'Or Riesling Western Cape, Sydafrika	50 kr
---	-------

Banyuls Rimage D'Origiene, Frankrike	65 kr
--	-------

DRYCK

ÖL

FAT

Guinness Irish stout 50 cl	94 kr
A Ship Full of IPA 40 cl	90 kr
Goose Island IPA 35,5 cl	91 kr
Pistonhead Regular lager 40 cl	86 kr
Pistonhead Haze lager 40 cl	91 kr
Leffe Blonde 33 cl	86 kr
Tail of a Whale, veteöl 40 cl	87 kr
Franziskaner Hefeweizen, veteöl 40 cl	99 kr
Krušovice pils 40 cl	89 kr
Norrlands Guld lager 40 cl	79 kr
Mariestad Export 40 cl	86 kr
Mariestad Continental 40 cl	79 kr
Meteor Blanche Veteöl 40 cl	86 kr
Mikeller Burst IPA 40 cl	94 kr
Whirl Domination APA 40 cl	94 kr
Schweiger Bayris Hell 40 cl	89 kr
Stella Artois lager 40 cl	89 kr
Erdinger Weissbier Hefe 50 cl	102 kr
Suröl (roterande utbud) 40 cl	92 kr
Wisby Roterande tapp 40 cl	89 kr

FLASKA

Daura Damm Glutenfri 5,4%	72 kr
Corona 4,5%	78 kr
Samuel Smith Organic Chocolate stout 5%	82 kr
Shapeshifter West Coast IPA 5,9%	78 kr

CIDER

Briska Pärön (på fat)	89 kr
Magners Original Irish Cider (flaska)	76 kr
Briska Fläder (flaska)	75 kr
Briska Hallon & Vinbär (flaska)	75 kr

SPRITZERS | 135 kr



Aperol Spritz
Limoncello Spritz
Hugo Spritz

ALKOHOLFRITT

Mariestads fat 40 cl	65 kr
Weihenstephaner Hefe Weissbier	79 kr
Easy Rider Bulldog IPA	49 kr
Briska Fläder	49 kr
Briska Hallon & Vinbär	49 kr
Årets Skörd Kivik Äppelcider	49 kr
Coca Cola/Coca Cola Zero/Fanta/Sprite	38 kr

VIN

BUBBEL

Prosecco Treviso Brut (eko) Treviso, Italien	92/510 kr
Husets Champagne Champagne, Frankrike	109/695 kr

VITT

Pasqua Chardonnay/Grillo (eko) Sicilien, Italien	92/425 kr
Les Calcaires Sauvignon Blanc Vin de France, Frankrike	100/475 kr
Plan B Riesling Frankland River, Australien	140/695 kr
Boschendal Chardonnay Stellenboch, Sydafrika	130/610 kr
Côtes-du-Rhône Blanc Ogier Heritage Rhônedalen, Frankrike	120/560 kr

ROSÉ

Husets Rosé Provence, Frankrike	92/425 kr
------------------------------------	-----------

RÖTT

Pasque Nero D'avola/Shiraz (eko) Sicilien, Italien	92/425 kr
Secret de Lunès Pinot Noir Pays d'Oc, Frankrike	100/485 kr
Valpolicella Ripasso Supérieure Veneto, Italien	120/695 kr
Nipozzano Chianti Riserva Toscana, Italien	165/795 kr
Trapiche Perfiles Calcareo Malbec Mendoza, Argentina	155/725 kr

COCKTAILS | 160 kr



Dark 'n Stormy
Ingefära, Lime & Vanilj

Paloma 2.0
Agave & Grapefrukt

Midsommar
Citrus & Fläder

Royal
Vanilj & Jordgubb

Disco
Melon & Passionsfrukt

Rosa Himmel
Rabarber & Fläder

SHOTS

Hot Shot	98 kr
Jägermeister	92 kr
Koskenkorva Lemon/Minttu/Salmiak/Rabarber	92 kr
Fernet Branca (Palle rekommendar!)	92 kr
Fireball	92 kr