

Förrätter

Hälsinge Ost- och Charktallrik

En tallrik med både kött från Färila och ostar från Järvsö, samt mammut oliver, fikonmarmelad och knäckebröd.

1/pers. 145kr 2/pers. 275 Kr 3/pers. 410kr

Pilgrimschevice

Serveras med gurka, stjälselleri, ananas, dill, koriander och pilgrimsmussla

honung.

140kr

Råbiff med Asiatisk touch

Råbiff gjort av oxfilé, serveras med inlagt ingefära, stek shiitake svamp, blandsallad, sjögräs samt schirasha majonnäs.

130kr

Mammut Oliver

På isbädd.

1/pers. 55kr 2/pers. 98kr 3/pers. 145kr

Körvelgravad

Serveras med ogrässallad och björksorbet.

118kr

Eat & Meet's Vitlöksbröd

Vitlöksbröd gjort på surdeg, toppad med riven parmesan samt torkad persilja.

Serveras även med tzatziki.

75kr

Ostron

På isbädd

3st/ 119kr 6st/205kr 8st/295

Mousserande Viner

Torre Oria, Cava

Spanskt. Komplex, mycket jästtoner till doften, rika och fylliga smaker utav persika & tropiska frukter.

Terra Serena, Prosecco

Italienskt. Frisk doft av citrus samt grapefrukt. Fräsch, medeltorr smak med inslag av mogen citrusfrukt.

Flaska

380:-

Glas

95:-

Röda Viner

Viña Tobia Tempranillo Garnacha

Spanskt. Intensiv doft av vinbär, hallon & björnbär. Fräsch, balanserad smak med runda toner av röda frukter & björnbär med en lång eftersmak.

Flagstone Dragon Tree

Sydafrikanskt. Gjort på Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot & Shiraz.

Tydlig doft av fattoner, örter & mörka mogna bär. Kryddigt, kraftig smak av mörka bär & spår av fattoner. Lång eftersmak.

Tobia Selección Crianza

Spanskt. Gjort på Garnacha, Graciano & Tempranillo. Komplex, intensiv doft av peppar, röda vinbär & plommon. Kraftig smak av röda bär, plommon med inslag av lakrits. Rund & medellång eftersmak.

Clivus Valpolicella Ripasso

Italienskt. Gjort på Corvina, Corvinone & Rondinella. Generös doft av torkad frukt & mörka söta bär. Fyllig smak av mörka körsbär, torkad frukt & fat.

356:-

89:-

380:-

95:-

392:-

98:-

416:-

104:-

416:-

104:-

Vita Viner

Viña Tobia Viura

Spanskt. Gjort på Verdejo & Viura. Komplex & intensiv doft utav passionsfrukt, päron & citrusfrukt. Balanserad smak utav päron & citrus. Bra syra. Uppfriskande.

Dusky Sounds Sauvignon Blanc

Nya zeeländskt. Fräsch doft av svartvinbärsblad & färsk grapefrukt Fräsch smak utav citrus & nässlor med krispiga toner. Läckande syra, medellång eftersmak.

Robert Klingenfus Signature Riesling AOC

Franskt. Ekologiskt. Friska dofter utav persika & citrus. Fruktiga & generösa smaker utav citrus, persika & tropiska frukter med lite mineraltoner.

380:-

95:-

380:-

95:-

424:-

106:-

Alla våra viner står ej med på denna meny.

Alkoholfria alternativ finns.



Fatöl

Innis & Gunn Oak Aged Beer 40 cl, 79:-

Originallet, ölet som lagrats på whiskyekfat. Fruktig & maltig öl med medelstor beska, inslag av ekfat, vanilj & smörkola.

Gästfat. 79:-

Fråga personalen om vilket fat som gästar just nu.

Flasköl

Vår Halvliter. En ljus lager som varierar i märke. Fråga personalen. 72:-

Helsing Pilsener. Pilsner, 5%. Brödig smak med citrusinslag & honung. Medelstor beska. 75:-

Celia. Lager, glutenfri. 4,5%. Maltig smak med inslag av aprikos, ljus sirap, apelsin & kryddor. 59:-

Carlsberg Hof. Lager, 4,2%. Maltig smak med inslag av citrus, ljust bröd & honung. 54:-

Corona extra. Ljus lager, 4,5%. Brödig smak med inslag av citrus och örter. 64:-

Salitos. Lager, specialöl, 5,9%. Premiumlager med fruktiga toner av lime & tequila. 59:-

Double Hop Monster. IPA, 7.2%. Smakrik, aromatisk humlekaraktär. Uppfriskande beska. 69:-

Oppigårds New Sweden. IPA, 6.2%. Ljus, låg beska med inslag av ananas & stenfrukter. 69:-

Rodenbach Grand Cru. Ale, 6%. Överjäst öl. Syrlig. Komplex, fruktig maltkaraktär med vaniljtoner. 69:-

New Castle. Brown ale, 4,7%. Knäckig smak med inslag av pomerans & torkad frukt. 66:-

Banana Bread Beer. Fruktale, 5.2%. Fruktig smak med inslag av banan, aprikos & kryddor. 59:-

Boon Kriek. Spontanjäst, 4%. Syrlig, sötsur öl med karaktäristisk smak av körsbär. 74:-

Chimay Blå. Ale, Trappistöl, 9%. Fyllig smak med inslag av knäck. Medelstor beska. 76:-

Schöfferhofer. Veteöl, hefeweizen. 5.5%. Fruktig, torr med uppfriskande toner. 66:-

Young's Double Chocolate. Stout, 5.2%. Smakrik öl, riklig beska. Inslag av kaffe & choklad. 69:-

Crabbies. Ginger Beer, 4%. Fyllig, syrlig smak med stora inslag utav ingefära. 69:-

Cider & Blanddryck

Magners Original Irish. Cider, 4,5%. Äppelcider som lagrats varsamt på ekfat. 59:-

Somersby Pear. Cider, 4,5%. Söt, fruktig smak med inslag av päron, melon och vanilj. 64:-

Somersby Apple. Cider 4,5%. Söt & fruktig med tydlig karaktär av röda äpplen & inslag av vanilj. 64:-

Sobersby Sparkling Rosé. Cider, 4,5%. Bärig smak med sötma, inslag av krusbär & smultron. 64:-

Smirnoff Ice . Alkoläsk, 4%. Söt & fruktig med tydlig citronkaraktär i smaken. 64:-

Smirnoff Ice Double Black. Alkoläsk, 4,7%. Söt & fruktig med inslag av guarana & mango. 64:-

Stowford Press Medium Dry. Cider, 4,5%. Halvtorr, syrlig, tydlig smak av äpple & citrusskal. 64:-

Xide Watermelon. Alkoläsk, 4,5% Söt och fruktig med smak av vattenmelon & jordgubbar. 59:-

Premium Brand Klassiker. Cider, 7,0%. Lätt, halvtorr cider med smak av persika, litchifrukt & karambol. 79:-

Alkoholritt

Innis & None. Alkoholfri Pale Ale, 0,0%. Citrustoner, humlekaraktär med liten sötma. 35:-

Carlsberg non alc. Alkoholfri Lager, 0,5%. Maltig med inslag av knäckebröd, honung och mandarin. 35:-

Somersby Apple. Alkoholfri Cider, 0,0%. Mycket fruktig med sötma och tydlig karaktär av röda äpplen. 35:-

Redbull energidryck. 39:-

Schweppes: Ginger ale, Tonic Water, Russian water. 32:-

Läsk: Coca-Cola, Coca-Cola Zero Sugar, Fanta, Sprite. 33 cl. 32:-

Stilla vatten 10:-

Kolsyrat vatten 20:-



OM OSS

Vi i teamet bakom Eat & Meet är glada över att ha dig som gäst. Vi hoppas att vår mat och dryck förmedlar den filosofi vi arbetar efter i köket. Alltid de bästa råvarorna och alltid den bästa servicen. När du kikar igenom menyn har du kanske lagt märke till en annan sak; vår strävan efter enkelhet. Vi tror nämligen inte att kvalitén hos en restaurang sitter i hur lång matsedeln är. Tvärtom har vi i stället valt ut ett mindre antal rätter som vi eftersträvar att göra bra i stället – riktigt bra, tillsammans med passande drycker.

Sist men inte minst, god mat tar tid.

Skolhusgatan 2, 826 30, Söderhamn

0270 100 11 – www.eatmeet.se

Facebook / Instagram / TripAdvisor / Yelp

Våra öppettider,

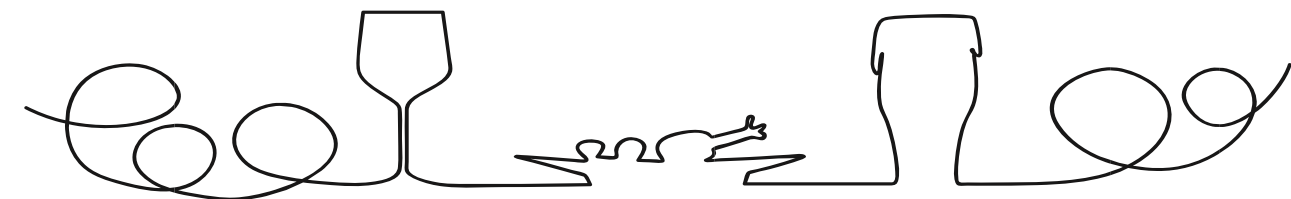
Måndag – Fredag, 11:00 – 14:00 – Dagens Lunch

Tisdag – Torsdag, 17:00 – 23:00 – À la Carte

Fredag, 17:00 – 01:00 – À la Carte

Fredag Afterwork-14:00-17:00

Lördag, 13:00 – 01:00 – À la Carte



FAVORITER



Eat & Meet's Klassiska Hamburgare

En patio på 100% Amerikansk Creek Stone – högre som serveras på Eat & Meet's vis med bacon, bourbon BBQ sås, Pepper Jack Cheese och tomat.

180g 179kr

Double-Up 360g 242kr

Västervikburgare

En patio på 100% Amerikansk Creek Stone – högre som serveras med svartrökt bacon, Västerviks Senap, vispad majonnäs, Pepper Jack Cheese samt picklad rödlök.

180g 189kr

Double-up 360g 252kr

Avocadohamburgare

En patio på 100% Amerikansk Creek Stone – högre som Serveras med avocado, mangochutney, sallad och tomat.

180g 189kr

Halloumiburgare

En halloumiburgare som serveras med aubergin vitlöksdressing, tomat och syltad rödlök.

169kr

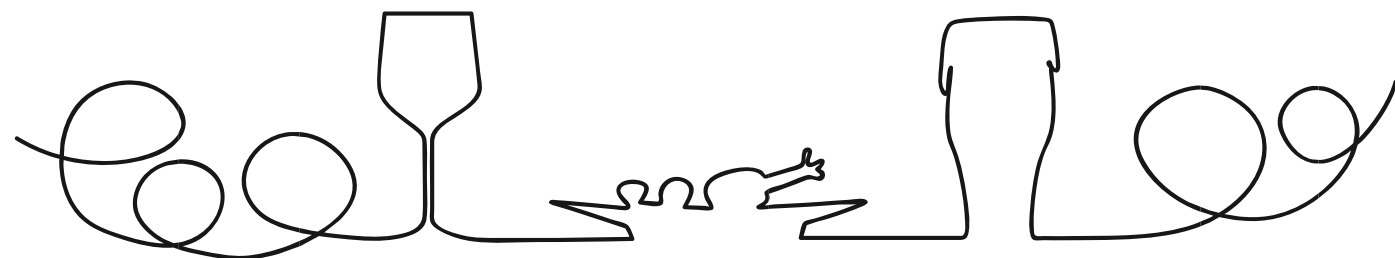
Caesarsallad

Vår klassiska caesarsallad som serveras med caesardressing, bacon, krutonger och parmesan tillsammans med vitlöksbröd.

Kyckling 179kr

Räkor 189kr

Halloumi 169kr



FAVORITER



Grillad Högre

Högre som serveras medium med sallad, pommes frites och bearnaisesås.

195kr

Eat & Meet's Biff Rydberg

Serveras med riven pepparrot, äggula, grov senap och stekt potatis.

269kr

Kycklingpasta

Gräddig pasta med svenskt kycklingbröst, tomat toppas med mozzarella.

229kr

Extra Tillbehör

Sötpotatis-pommes frites 49kr

Pommes frites med dips 49kr

Side sallad 39kr

Sriracha majonnäs 25kr

Bearnaisesås 25kr

Aioli, BBQ sås 25kr

Desserter

Rabarbertarte

serveras med maräng och jordgubbsorbet.

125kr

Tryfflar

Två stycken av kökets egna tryfflar serveras.

69kr

Marängsviss

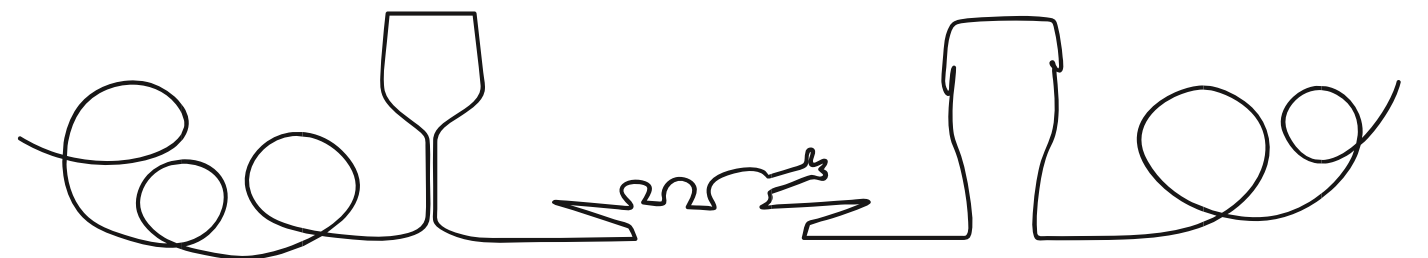
Serveras med mjukglass, maräng, chokladsås och färska bär.

89kr

Crème Brûlée

Serveras med hallonsorbet samt karamelliserade mandelflan.

129kr



Barnmeny

Pannkaka

Serveras med grädde och jordgubbssylt.

69kr

Hamburgare

Serveras med ost, hamburger dressing och pommes frites.

69kr

Grillkorv

Serveras med pommes frites.

69kr

Till barnens måltid ingår läsk

Huvudrätter

Torskrygg

Serveras med Grön och vit sparris, brynt hollandaise och forellrom.

269kr

Lenningekyckling

Kommer från Kilafors. serveras med potatiskaka, timjan crème och rödvinsky.

259kr

Svamprisotto

Serveras med ostronskivling, parmesan och grädde.

179kr

Oxfile Tournedo

Serveras med grillade grönsaker, rucola, rostad sötpotatis samt rödvinsås.

349kr

Oxfilepasta

Oxfilepasta innehåller oxfile, morötter, champinjon, gul lök, zucchini, rödvin och rucola.

249kr

Moule Frites

Blåmusslor kokt i vitt vin och körvel. Serveras med aioli och pommes frites.

198kr

Biffsallad

Flankstek från Hassela serveras med rostad vitlökscrème, krispsallad, lollorosso, sockerärter, lök och vinägrett.

219kr

