

## LUNCHMENY

# GÖRANS Bistro

## LUNCHRÄTTER

För våra yngsta gäster (upp till 12 år)

### DAGENS GÖRAN\*

Husmanskost med variation av smaker från när och fjärran. Men ändå mest när.

149 KR

### SUNDA TALLRIKEN\*

Smakrikt val för dig som önskar mycket grönt.

149 KR

### SKÖNA RÄKAN

Alltid gott med räkor! Kocken varierar presentationen av räkorna efter väder, vind och dagens stämning.

165 KR

### GLADA MACKAN

Surdegsbröd, oxbringa, avokado, tonfisk, fläskstek, picklad rödlök och mycket mer. Fast inte samtidigt, men i smakrika kombinationer.

139 KR

### HALV PORTION DAGENS GÖRAN

85 KR

### SPAGETTI & KÖTTFÄRSSÅS

85 KR

### \*INGÅR

I dessa rätter ingår salladsbuffé, bröd, kaffe och kaka.

## EFTER MATEN

*Gör som Görän* — ta en efterrätt till lunchen!

### GÖRANS SÖTA FAVORIT

85 KR

### CHOKLADTRYFFEL

25 KR

### VEM ÄR GÖRAN?

Göran Christiansson är Golfarenans möjliggörare! Tillsammans med Martin Siljegård drog han igång bygget av Golfarenan år 2010. Idag är även Görans dotter Lina en del av Golfarenan genom sin VD-roll. I Görans Bistro vill vi hylla vår engagerade grundare och delägare, och tackar för att vi får trivas på en av Sveriges bästa träningsanläggningar för golf!

Har du någon allergi eller önskar specialkost?  
Fråga oss så berättar vi vad maten innehåller eller hur vi kan lösa dina önskemål.

## KVÄLLSMENY

# GÖRANS Bistro

*Gör som Göran*

"Jag tittar alltid på efterrätterna först — så att jag vet vad jag ska äta till huvudrätt!"

## EFTERRÄTTER

*Gott att dricka till*

### GÖRANS TRIPPELBOGEY

Tre små goda desserter på en tallrik.

**125 KR**

### Pineau de Charentes

Röd 10 år, Frankrike

**85KR / 8CL**

### CREME BRULEE

Crème brûlée är valet när Göran vill slå på stort.

**125 KR**

### Petit Guiraud Sauternes

Frankrike

**85KR / 8CL**

### CHOKLADTRYFFEL

En klassiker!

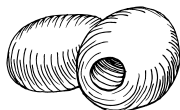
**25 KR**

### Pineau de Charentes

Röd 10 år, Frankrike

**85KR / 8CL**

## ALLTID RÄTT



### PLOCKBRICKA

Charkuterier, oliver, ost, marmelad & delikatessknäcke

**169 KR**

*Gott att dricka till*

### Saint Cosme Cotes du Rhone

Röd, Frankrike

**119 KR / 535 KR**

Har du någon allergi eller önskar specialkost?  
Fråga oss så berättar vi vad maten innehåller eller hur vi kan lösa dina önskemål.

# KVÄLLSMENY

## HUVUDRÄTTER

*Gott att dricka till*

### KVÄLLENS GÖRAN

En god middag helt i Görans smak – en mättande kötträtt alltså!

**225 KR**

### Saint Cosme Cotes du Rhone

Röd, Frankrike

**119 KR / 535 KR**

### HAVETS GODA

Med färska råvaror från havet.

**275 KR**

### Nino Negri Alpi Retiche Bianco IGT

Italien

**119 KR / 535 KR**

### SÄSONGENS SALLAD

Ljummen sallad med säsongens primörer & grillad halloumi.

**215 KR**

### Leth Gruner Velliner Famil Reserve

Österrike

**125 KR / 595 KR**

### KVÄLLSMACKAN

Som en hel middag på en bit bröd.

**195 KR**

### Bernard, Tjeckisk Lager

50 cl

**89 KR**

För våra yngsta gäster (upp till 12 år)

### HALV PORTION KVÄLLENS GÖRAN

**110 KR**

### SPAGETTI & KÖTTFÄRSSÅS

**85 KR**

## OM TAVLAN

A TRIBUTE TO THE CARETAKER — LARS NORDIN, 2023

Görans Bistro är en hyllning till Halmstad Golfarenas möjliggörare och huvudägare Göran Christiansson. Året var 2009 när Martin Siljegård tillsammans med svärfar Göran började arbeta för etableringen av Halmstad Golfarena. Här är vi idag! I mångt och mycket tack vare Göran som stöttat, pushat och alltid trott på idén att golfvärlden behöver en inspirerande och rolig plats för träning av hög kvalitet. Inget är omöjligt i Görans värld. Det är just denna inställning som får idéer att bli verklighet! Med hög målfokusering, enormt driv och stort engagemang har tankar och skisser på ett papper kunnat bli golfbana, dammar, kullar, golfhall, gym, hotell, golfhus, solcellspark, lekplats och mycket mer! I denna tavla ryms flera detaljer som ligger Göran nära om hjärtat. Familjen, barnbarnen, livet på havet och goda viner. Vid invigningen av Görans Bistro överlämnades denna tavla av Halmstad Golfarenas delägare och styrelse till Göran som tack för alla hans insatser och stora omhändertagande av denna unika plats på jorden.

Så tacka Göran med en skål för dina stunder här på Halmstad Golfarena!

LINA SILJEGÅRD, VD