

KVÄLLSMENY

GÖRANS Bistro

Gör som Göran

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

EFTERRÄTTER

GÖRANS TRIPPELBOGEY

Tre små goda desserter på en tallrik.

135 KR

CREME BRULEE

Crème brûlée är valet när Göran vill slå på stort.

125 KR

CHOKLADTRYFFEL

30 KR

VEM ÄR GÖRAN?

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 Görans Bistro hänger tavlan "A tribute to the caretaker" av Lars Nordin (2023) som rymmer 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

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

KVÄLLSMENY

Alltid rätt!

Plockbrickan är perfekt som tilltugg till fördrinken & flera plockbrickor blir trevliga att dela på när ni är många.

FÖRRÄTTER

PLOCKBRICKA

Brieost, Kvibille ädelost, Serranoskinka, två sorters salami, oliver, marmelad, färskost och gourméknäcke från Leksand.

165 KR

WAPNÖS VACCAOST

Vaccaost från Wapnö Gård med örtdipp, grillad hjärtsallad, friterad lök och rostade solroskärnor.

145 KR

KANTARELLSOPPA

Kantarellsoppa med krispigt sidfläsk och brödkrutonger.

155 KR

KALLRÖKT LAX

Kallrökt lax med forellrom, smetana, dill och krispig potatis.

165 KR

KVÄLLSMENY

HUVUDRÄTTER

LAMM MED CHIMICHURRI

Örtmarinerat lamm med chimichurri, semibakade svenska tomater och balsamvinägersky.

265 KR

HAVETS GODA

Halstrad röding med brynt smör, riven pepparrot, forellrom, svartrot och citronzest.

285 KR

GÖRANS GRILLADE

Grillad entrecote med chili, rödlökssmör, grillad hjärtsallad och svartpepparsky.

275 KR

PANKOFRITERAD KYCKLINGBURGARE

Pankofriterad kycklingfile, briochebröd, guacamole, friterad chili, romansallad och pommes.

195 KR

VEGETARISK PASTA

185 KR

För våra yngsta gäster (upp till 12 år)

ALLA RÄTTER 105 KR

1/2 PORTION GÖRANS GRILLADE ELLER HAVETS GODA

SPAGETTI & KÖTTFÄRSSÅS

KYCKLINGBURGARE MED POMMES

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