

KVÄLLSMENY

GÖRANS

Bistro

Gör som Göran

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

EFTERRÄTTER

VANILJGLASS & JORDGUBBAR

95 KR

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

GÖRANS TAPAS

Kalla och varma smårätter. En till förrätt eller flera som en huvudrätt. Till dig själv eller att dela på tillsammans.

BURRATA

Burrata, kronärtskocka, rucculasallad, oliver, örtolja, svartpeppar och småtomater.

175 KR

TATAKI

Tataki på flankstek vänd i ponzusås, soja sesam dipsås, majonnäs, salladsskott och krassemix.

155 KR

JANSSON

Panerad, friterad Janssons frestelse, riven västerbottenost och knäckebröd från Leksand.

145 KR

MATJESILL

Matjessill, hackat ägg, rödlök, gräslök, brynt smör, kokt potatis, en bit ost och knäckebröd från Leksand.

165 KR

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

KVÄLLSMENY

HUVUDRÄTTER

KVÄLLENS GÖRAN

Lammfilé, semibakade svenska tomater, chimichurri, balsamvinägersky och friterad potatis.

285 KR

HAVETS GODA

Rödning toppad med gurka och räkor, dill, pepparrot och brynt smör. Serveras med kokt färskpotatis.

285 KR

GRILLAD ENTRECOTE

Grillad entrecote, örtsmör, balsamvinägersky, tomatsallad och friterad potatis.

295 KR

SÄSONGENS SALLAD

Ljummen sallad med säsongens primörer & grillad halloumi.

215 KR

KVÄLLSMACKAN

Grillat surdegsbröd med oxbringa, riven pepparrot, saltgurka, rå äggula, senapsdipp, picklade senapsfrön och sallad.

195 KR

För våra yngsta gäster (upp till 12 år)

HALV PORTION KVÄLLENS GÖRAN

110 KR

HALV PORTION HAVETS GODA

110 KR

SPAGETTI & KÖTTFÄRSSÅS

85 KR

KYCKLINGBURGARE MED POMMES

95 KR