

# !!! [Pausa] HOS OSS

*Vejby Strand Hotel*

## Meny

I vår restaurang har vi noga utvalda råvaror och vi lagar mycket av vår mat från grunden. Vi använder oss av så rena, enkla och naturliga skånska råvaror som vi kan. 100% naturbeteskött, genuina hantverksmässigt tillverkade råvaror. Naturligtvis har vi även naturviner, det är ett måste för oss. Menyn återspeglar våra resor, vår kärlek till mat och vår omtänksamhet mot djur, natur & våra gäster.  
Hjärtligt välkomna.

In our restaurant, we serve carefully selected produce. We cook most of our food from scratch and our goal is to use as clean, simple and natural ingredients as we can. Of course we also have natural wines, it is a must for us. The menu reflects our travels, our love for food and our caring for animals, nature & our guests.  
Welcome.

Pausa hos oss på *Vejby Strand Hotel*

[www.pausahososs.se](http://www.pausahososs.se) // [info@pausahososs.se](mailto:info@pausahososs.se)



# Meny

## smårätt / munch

**Oliver / Olives** 25:-

Blandade oliver från Grekland. / Mixed olives from Greece

**Vitlöksbröd / Garlic bread** 45:-

Grillad levain med vitlöks- och persiljesmör

**Parmesanpomes / French fries with parmigiano cheese** 55:-

Pomes toppat med parmesanost

**Ost med fröknäcke / Cheese** 55:-

Kvällen ost serveras med marmelad och fröknäcke

**Ölkorvar med Dijonsenap / Beer sausage** 55:-

Korv från trakten med grov dijonsenap.

## mellanrätt / middle courses

**Sillmacka, med potatis / Herring on bread with potatoes** 90:-

Brantevik & senapssill, potatis, ägg, crème fraîche, kavring.

**Gräddig fisksoppa / Fish soup** 90:- / 160:-

Smakrik krämig fisksoppa med vitt vin, lax, torsk.  
Serveras med levainbröd och hemmagjord aioli

**Musslor i vitt vin / Moules marinières** 95:- / 170:-

Sjömanshustruns musslor på Pausa vis. Blåmusslor kokta i vitt vin med scharlottenlök, vitlök, fänkål & grädde och ännu mer vitt vin. Serveras med levain eller pomes.

# Meny

## huvudrätt / main course

### **Veckans chiligryta / Chili** 130:-

Varje vecka har vi en ny smakrik chiligryta på naturbeteskött. Serveras med cremefraiche och levainbröd.  
För den som är extra hungrig, pommes & aioli +20:-

### **Burgare nr. 9 / Burger no. 9** 150:-

Burgare av naturbeteskött, brioche bröd. Emmentaler & tremjölks ost, bacon, dressing, inlagd lök & gurka.  
För den som är extra hungrig, pommes & ketchup +20:-

### **Vegetarisk Burgare / Vegetarian burger** 160:-

En smarrig burgare gjord av ärt- och veteprotein, kokosnöt, svamp och rödbeta med brioche bröd. Dressing, vegansk ost, sallad, tomat, lök & gurka. För den som är extra hungrig, pommes & ketchup +20:-

### **Kött med rostade rotfrukter / Meat with roasted vegetables** 220:-

Köttet är skånskt naturbeteskött. Tillagas över natten med färska örter och vitlök.  
Serveras rostade rotfrukter & sallad.

## barnmeny / for children

### **Hamburgare / Hamburger** 75:- Pommes +15:-

### **Vaniljglass, med chokladsås & maräng / Vanilla ice cream, & chocolate sauce** 45:-

# Meny

## dessert

<b>Rostad valnöt i choklad / Chocolate coated roasted walnut</b>	10:-
<b>Tartufo, citron / Tartufo, lemon</b> Med en kärna av Limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng.	49:-
<b>Tartufo, choklad / Tartufo, chocolate</b> Med en kärna av Zabaglione täckt av chokladglass och hasselnötter med kakao.	49:-
<b>Chokladfondant / Chocolate fondant</b> Klassisk chokladfondant serveras med en kula vaniljglass. (tillagning ca. 20 minuter)	59:-
<b>Vaniljglass / Vanilla ice cream</b> Valrhona Yuzu och jordgubbskrisp, toppad med mörk chokldasås & caramelkrisp.	69:-
<b>Kaffe Baileys - 4cl / 6cl</b> Baileys, kaffe & vispad grädde	90:- / 135:-
<b>Kaffe Karlsson - 4cl / 6cl</b> Baileys, Cointreau, kaffe, vispad grädde & riven choklad	100:- / 150:-
<b>Irish Coffee, - 4cl / 6cl</b> Whiskey, kaffe, vispad grädde & rörsocker	110:- / 165:-

# Vi finns på webben



## Vår hemsida - [www.pausahososs.se](http://www.pausahososs.se)

Här kan du läsa lite mer om oss och vår historia.  
Se våra event, boka bord & ladda ner menyer.



## Tripadvisor - [bit.ly/Pausa-TripAdvisor](https://bit.ly/Pausa-TripAdvisor)

Skriv gärna en bra recension om du tyckte om servicen och maten.  
Då kan fler hitta till oss. Tyckte du inte om det, ta det med oss direkt  
så rättar vi till det. På så sätt hjälper du oss att utvecklas och bli bättre.  
Det tackar vi och våra andra gäster dig för.



## Instagram - [/pausahososs](https://www.instagram.com/pausahososs)

Vår brettälsa i bilder.



## Facebook - [/pausahososs](https://www.facebook.com/pausahososs)

Håll dig uppdaterad. Se våra senaste inlägg, event och  
lite annat smått o gott



## Foursquare - [bit.ly/Pausa-FourSquare](https://bit.ly/Pausa-FourSquare)

Även här får du gärna skriva en bra recension om du tyckte om oss.  
Då kan fler hitta till oss. Tyckte du inte om det, ta det med oss direkt  
så rättar vi till det. På så sätt hjälper du oss att utvecklas och bli bättre.  
Det tackar vi och våra andra gäster dig för.



## Google - [bit.ly/Pausa-Google](https://bit.ly/Pausa-Google)

Även här får du gärna skriva en bra recension om du tyckte om oss.  
Då kan fler hitta till oss. Tyckte du inte om det, ta det med oss direkt  
så rättar vi till det. På så sätt hjälper du oss att utvecklas och bli bättre.  
Det tackar vi och våra andra gäster dig för.



Vi blir glada för fina rekommendationer och recensioner.  
Stort tack, Lisa & Wojtek.