

ÖL

FAT

Fat 21.....	60 kr
Dugges House IPA.....	79 kr
Konrad 11 Premium Lager	75 kr
Månadens gäst på fat	

FLASKÖL 33CL

Carlsberg Hoff.....	75 kr
1664 Blanc	70 kr
Corona	65 kr
Guinness.....	95 kr

FLASKÖL 50CL

Mariestad	69 kr
Norrlands Guld.....	69 kr
Bryggmästaren.....	65 kr
Eriksberg	65 kr
Staropramen	75 kr
Falcon Export.....	65 kr

ALKOHOLFRITT

Mariestad	40 kr
Carlsberg.....	40 kr

MID POINT

DET FINNS ALLTID EN ANLEDNING ATT MÖTAS

Jag har alltid älskat de kvällar som bara blir av. En vän ringer, någon tar med någon, och plötsligt sitter ni åtta runt ett bord och ingen vill gå hem.

Det var den känslan jag ville bygga Midpoint kring. Ett kök som tar maten på allvar, småplock att dela, en bar som håller öppet när kvällen drar iväg, och musik som får höras.

Vi ligger mitt emellan jobbet och hemmet, mitt emellan dig och den du ska träffa. En naturlig mittpunkt.

Kom som du är. Vi håller bordet varmt.

Benjamin

VIN

GLAS / FLASKA

BUBBEL

Prosecco.....	79 / 310 kr
Cava	85 / 350 kr

VITT

Husets vita	69 / 290 kr
Calizie Tempranillo Blanco (ES)	79 / 310 kr
Fedele Pinot Grigio (IT).....	99 / 410 kr
Chardonnay (FR)	105 / 420 kr
Vicar's Choice Sauvignon Blanc (NZ).....	119 / 460 kr

RÖTT

Husets röda	69 / 290 kr
Caliza Tempranillo Organic (ES).....	79 / 310 kr
Pinot Noir (FR)	90 / 350 kr
Miopasso Primitivo (IT).....	105 / 420 kr
Valpolicella Ripasso (IT)	135 / 590 kr

ROSÉ

Les Pierres Dorées (FR)	85 / 330 kr
-------------------------------	-------------

ENDAST FLASKA

BUBBEL

Calvet Crémant (FR).....	695 kr
--------------------------	--------

VITT

Fiuza Alvarinho (PT).....	410 kr
Rheingau Riesling (DE)	480 kr

RÖTT

Côtes du Rhône (FR).....	590 kr
Gemma Langhe Nebbiolo (IT)	680 kr

SMÅRÄTTER / SHARING

- Pimiento de Padrón
- Varma ostrullar med aioli
- Nybakat vitlöksbröd
- Hot wings
- Hot honey halloumi
- Parmesanslungade pommes
- Mushroom Royale



- SCAMPI PAN** 139 kr
Scampi, vitlök, chili, vitt vin, peppar, citron, torkad persilja, varmt nybakat bröd.
- MIDPOINT BURRATA** 129 kr
Krämig burrata, ruccola, tomat, olivolja, pesto, balsamicoglaze, chiliflakes, torkad persilja, pinjenötter, varmt nybakat bröd.

BISTRO

- SCHNITZEL** 159 kr
Krispig fläkschnitzel, citron, rödvinssås, bearnaisesås , kapris, surkål, ärtor och pommes frites.
- FISH & CHIPS** 159 kr
Krispig fisk, citron, remoulad, dill och grönsallad. Serveras med pommes frites.
- SCAMPI INSALATA** 189 kr
Stekta scampi med vitt vin, chili, smör, vitlök och olivolja. Serveras med mixsallad, tomat, rödlök, avokado, citron och Grana Padano.
- CAESAR INSALATA** 159 kr
Romansallad, grillad kyckling, caesardressing, cocktailtomater, Grana Padano, krutonger och picklad rödlök.

PASTA

- PENNE ALL'ARRABBIATA** 149 kr
Penne i het tomatås med vitlök, chili, färsk persilja och Grana Padano.
- PESTO POLLO** 159 kr
Grillad kyckling i krämig basilikapesto med saltorkad tomat, citron, rostade pinjenötter, ruccola och Grana Padano.
- BURRATA RIGATONI** 179 kr
Rigatoni i långkokt tomat- och chilisås med krämig burrata, basilikaolja, rostade pinjenötter och Grana Padano.
- SCAMPI LIMONE** 189 kr
Vitlöksfräst scampi i smörig vitvinssås med citron, chili, persilja och Grana Padano.
- BIG BOY MANZO** 189 kr
Oxfile, skogssvamp, vitlök, rödlök, sambal oelek, örter, tryffelolja, ruccola och Grana Padano.

PIZZA NAPOLETANA

- Vi långjäser degen med speciell teknik för att den ska vara lätt som en fjäder i magen & klar som kristall i smaklökarna*
- MARINARA** 129 kr
Originalpizzan från Neapel. San Marzano tomatås, vitlök, oregano och olivolja.
 - MARGHERITA CLASSICO** 149 kr
San Marzano tomatås, fior di latte, Grana Padano, basilika och olivolja.
 - TRYFFEL BIANCO** 169 kr
Vit bas, fior di latte, skogssvamp, karameliserad lök, örtekryddor, tryffelcreme och Grana Padano.
 - JACKED CHICKEN** 169 kr
San Marzano tomatås, fior di latte, kycklingfile, rödlök, chiliflakes, ruccola och aioli.
 - SPICY NDUJA** 175 kr
San Marzano tomatås, mozzarella, nduja, salame picante, picklad rödlök, chiliflakes, hot honey och Grana Padano.
 - NUMERO UNO** 185 kr
San Marzano tomatås, fior di latte, marinerad oxfile, rödlök, svamp, chili, ruccola och bearnaisesås.
 - PROSCIUTTO & RUCCOLA** 185 kr
San Marzano tomatås, fior di latte, prosciutto, pinjenötter, ruccola, Grana Padano och balsamico.
 - SCAMPI BIANCA** 185 kr
Fior di latte, scampi, vitlök, chili, citronest, persilja, Grana Padano och olivolja.

GRILL

- GRILLAD OXFILE** 350 kr
Mör grovpepprad oxfile serverad med bearnaisesås, fyllig rödvinssås, smörstekta haricots verts och grillade grönsaker. Välj pommes eller stekt potatis.
- ENTRECÔTE** 330 kr
Saftig grillad entrecôte serverad med klassisk bearnaise, fyllig rödvinssås och grillade grönsaker.
- BOOKMAKER TOAST** 240 kr
Trancherad oxfile på surdegslvain med karamelliserad lök, dijonkräm, nyriven pepparrot, Grana Padano, äggula och ruccola. Serveras med krispiga pommes.
- CLUB BURGER** 189 kr
200 g högrevsburgare med cheddarost, krispigt bacon, karamelliserad lök, BBQ-sås och saltgurka i rostat briochebröd. Serveras med pommes frites.

DESSERT

Fråga personalen om veckans dessert.

BAR SNACKS

- Marinerade oliver 40 kr
- Skål med nötter 35 kr
- Husets chips 30 kr

MIDPOINT BRUSCHETTA PLANKA

- Tre smaker på rostat bröd – en nötig, en fräsch och en krämig.*
- 2 pers – 6 bitar 189 kr
 - 4 pers – 12 bitar 359 kr
 - 6 pers – 18 bitar 519 kr

