



Glasbar

Barmeny/Bar menu

VÄLKOMMEN TILL KOSTA BODA ART HOTEL GLASBAR

Blått det bästa är gott nog.

Glasbaren på Kosta Boda Art Hotel tar dig till en annan värld. I Kjell Engmans lugna vatten simmar oväntade fiskar, flaskorna lutar och de vackra stalaktiterna hänger gnistrande ned från taket. Vassen har samlat sig på vattenytan i form av en lampa ovanför scenen.

Slå dig ned i en blå stol och njut av vår signumdrink 'Art Hotel Blue'. Den serveras i Anna Ehrners omtyckta Line-glas, vilka även används till öl, vin och snaps. Eller så slår vi snapsen i Ulrica Hydman-Valliens äggkopp ur Mine-serien. Kaffe och te serveras i Lena Bergströms Hotto. I anslutning till baren finns också vår vinkällare med vinprovning i Erika Lagerbielkes utsökta Difference-glas.

Njut av den goda drycken och Kjells fantastiska konst. Önskar du något mer, bara säg till, vårt motto är 'Hos oss blir du bortskämd'.

Barmenyns rätter lovar en smakrik upplevelse, vår Caesar-sallad är redan omtalad. Vi har ett brett utbud av exklusiva cigarrer, förvarade i humidor för att bevara sin smak. Vill du sedan köpa med dig något hem – glaskonsten, bordet du sitter vid eller ett likadant glas som du dricker ur – så kan du göra en beställning i shopen vid receptionen.

Skål och välkommen!

WELCOME TO KOSTA BODA ART HOTEL GLASS BAR

A journey into the blue

The Glass Bar at Kosta Boda Art Hotel takes you to another world. Fish swimming in still waters, bottles tilting and beautiful stalactites hanging from the roof – Kjell Engman mesmerizes you with his art.

Have a seat in a blue glass chair and enjoy our Signum drink, "Art Hotel Blue", served in a Line glass designed by Anna Ehrner. The Line series is also used when serving beer, wine and liquor. Or have your liquor served in an egg cup designed by Ulrica Hydman-Vallien. Coffee and tea are served in "Hotto" by Lena Bergström. Adjacent to the bar is our wine cellar, where we offer wine-tastings served from the exquisite Difference glasses by Erika Lagerbielke.

Enjoy the drinks and the marvelous art by Kjell Engman. If you wish for something more, please let us know; our motto is "We will pamper you."

Have a tasty dish from the bar menu; our Caesar salad is already renowned. We also have selected cigars, kept in a humidor to preserve their taste. If you would like to buy anything from the bar – the art glass, the table where you are seated, or a glass similar to the one you are drinking from – you can place your order in the shop at the reception area.

Cheers and welcome!

Kosta Boda

Orrefors

Line, Anna Ehrner
Vin-, öl- och snapsglas
Mine, Ulrica Hydman-Vallien
Snaps (äggkopp), serveringsskålar

Difference, Erika Lagerbielke
Vinglas till vinprovning
Hotto, Lena Bergström
Kaffekopp med assiett
Street, Jan Johansson
*Champagne- konjak-
grogg- och Old Fashionglas*

Vår målsättning är att
servera vid borden
men vid hög gästfrekvens
vänligen gör Er beställning i baren.

Med vänlig hälsning
Personalen

Köttbullar med gräddsås och lingon

*Swedish Meatballs with brown
cream sauce and lingonberry jam*
75:-

Spaghetti med köttfärsås

Spaghetti Bolognese
75:-

Pannkakor med sylt och gräde

*Pancakes with strawberry jam
and whipped cream*
55:-

CIGARRMENY

Cohiba Siglo III *Kuba*

Lonsdale till formatet. Handrullad på högklassig havannatobak. En mytomspunnen cigarr med balanserad kraft och arom. Cigarren har inslag av ceder, peppar och örtighet med en behaglig beska i avrundningen. Styrka: Medium-full
Röktid: ca 45 min.
Pris: 220:-/st

Davidoff Grand Cru No3 *Dominikanska Republiken*

Corona till formatet. Handrullad på högsta kvalitets-tobak från Dominikanska Republiken, med ett vackert täckblad från Connecticut USA. Underbar balans mellan styrka och arom med inslag av ceder, nöt och en viss pepprighet. Styrka: Medium-full
Röktid: ca 35 min.
Pris: 175:-/st

Griffins No 500 Maduro *Dominikanska Republiken*

Corona till formatet. Handrullad på högsta kvalitets-tobak från Dominikanska Republiken, med ett vackert maduro täckblad. En mycket aromatisk cigarr med inslag av choklad och kaffe, med en lätt söt avrundning. Styrka: Medium
Röktid: ca 35 min
Pris: 100:-/st

Private Stock No 7 *Dominikanska Republiken*

Petit corona till formatet. Handrullad på tobak av bra kvalitet från Dominikanska Republiken. En aromatisk cigarr med varierande karaktär. Styrka: Medium
Röktid: ca 30 min
Pris: 75:-/st

Zino Platium XS *Dominikanska Republiken*

Señorita till formatet. Handrullad på olika inlagetobaker av högsta kvalitet från Dominikanska Republiken och Peru. Ombladet är från Connecticut och täckbladet från Ecuador. Detta har gett en cigarr med en unik arom med inslag av sötma och en behaglig mjukhet genom hela cigarren. Styrka: Medium
Röktid: ca 15 min
Pris: 50:-/st

Davidoff Mini *Danmark*

Liten cigarill, rullad av tobak från Indonesien. Har en mediumfyllig karaktär med kryddig avrundning. Styrka: Medium
Röktid: ca 10 min
Pris: 40:-/st

Bar		SEK
SIGNUMDRINK		
Art Hotel Blue		104:-
DRINKAR		
Ginger Passion <i>Rom, lychee, ingefära, passionsfrukt och lime</i>		104:-
Irish Dream <i>Jameson, blå vindruvor, socker och lime</i>		104:-
Elderflower Sour <i>Gin, fläder, citron och socker</i>		104:-
French apple <i>Cognac, kanel, äpple och citron</i>		104:-
Lovley Honey Royal <i>Tequila, jordgubbar, ananas, hounung, lime och champange</i>		104:-
Apple vs Basil <i>Vaniljvodka, äpple, citron och basilika</i>		104:-
Deep Forest <i>Gin, lime och hallonpuré</i>		104:-
Winespirits <i>Vodka, gröna vindruvor Chenin blanc och citron</i>		104:-
Negroni <i>Gin, Campari och Antica formula</i>		104:-
Whiskey Sour <i>Bourbon, citron, socker och äggvita</i>		104:-
Daquiri <i>Rom, lime och socker</i>		104:-
Caprinhia <i>Cachaça, lime och socker</i>		104:-
Mojito <i>Rom, mynta, lime och socker</i>		104:-
Aviation <i>Gin, Maraschino och citron</i>		104:-
Old Fashioned <i>Bourbon, Angostura bitter, apelsin och socker</i>		125:-
	2 cl	4 cl
Irish Coffee <i>Jameson, Kaffe, Vispad grädde</i>	82:-	106:-

ALKOHOLFRIA DRINKAR

Samtliga våra drinkar ovan kan beställas utan alkohol.

SEK Desserten/Desserts

Glâce au four

Glâce au four

105:-

Osttallrik med kvittenmarmelad

Cheese plate with quince marmalade

105:-

3 x makroner

3 x macarones

105:-

Caesarsallad Kosta Style*Caesar salad Kosta Style*

119:-

Småländsk kräftmacka med gurknudlar och pepparrot*Smalandian crayfish sandwich with cucumber noodles and horseradish*

149:-

Löjromstoast*Bleak roe toast*

199:-

Köttbullar med gräddsås och lingon*Swedish meatballs with brown cream sauce and lingonberry jam*

125:-

Isterband med skånsk potatis och rödbeta*Smoked Swedish sausage with scanian potatoes and beetroot*

159:-

Hummerrisotto med saffransmör*Lobster risotto with saffron butter*

195:-

ÖL PÅ FAT**Liten Stor**

Old Gold

53:-

64:-

Newcastle Brown Ale

53:-

64:-

Spendrups Ekologisk

50:-

62:-

Starobrno

53:-

64:-

ÖL PÅ FLASKA

33 cl

52:-

Coors Light

Gingerbeer

Guinness Stout

Hoegarden

Mellanöl

Sol

Tiger

50 cl

64:-

Mariestad

Paulaner

St Peter's Cream Stout

Cider

33 cl

52:-

Briska päron

Bar		SEK
COGNAC	4 cl	6 cl
Grönstedts VSOP monopol	100:-	150:-
Hennesy VS	108:-	162:-
Martell VS	108:-	162:-
Remy Martin VSOP	116:-	174:-
Remy Extra	80:-/cl	
SVENSK WHISKY	4 cl	6 cl
Mackmyra, första utgåvan	100:-	150:-
SKOTSK BLENDED	4 cl	6 cl
Chivas Regal 12 år	100:-	150:-
Jonnie Walker Black Label	100:-	150:-
Grant's	84:-	126:-
Famous Grouse	88:-	132:-
Ballantines Finest	88:-	132:-
SKOTSK MALT	4 cl	6 cl
Auchentoshan 12 år Lowland	100:-	150:-
Cragganmore 12 år Speyside	100:-	150:-
Glenfiddich 12 år Speyside	100:-	150:-
Laphroaig 10 år Islay	100:-	150:-
Talisker 10 år Isle of skye	100:-	150:-
The Glenlivet 12 år Speyside	120:-	180:-
Port Ellen	160:-/cl	
Macallan 25 år	120:-/cl	
<i>Det finns även äldre whisky. Fråga bartendern för aktuellt sortiment.</i>		
VARMA DRYCKER		
Kaffe		20:-
Espresso		20:-
Dubbel Espresso		28:-
Latte		32:-
Smaksatt Latte (Kola, vanilj, cocos, chai)		36:-
Cappuccino		36:-
Varm Choklad		30:-
Liten kannan te		30:-

Vinlista/Wine list		SEK
	Glas	Flaska
KOSTA BODA ART HOTELS CHAMPAGNE- OCH KRISTALLUPPLEVELSE		
Krug Clos D'Ambonnay 1995		27000:-
Inklusive 2 stycken Champagneglas i kristall av Eeva Attling samt Street kristallvinkylare av Jan Johansson.		
CHAMPAGNE		
Salon 1997 Salon		2900:-
Grand Cru Brut Tradition NV Egly-Ouriet		1015:-
Black Label Brut NV Lanson	135:-	695:-
MOUSSERANDE		
Jean Louis Charles de Frère	65:-	295:-
VITT		
Art Hotel/Husets	75:-	295:-
Månadens	105:-	425:-
RÖTT		
Art Hotel /Husets	75:-	295:-
Månadens	105:-	425:-
ROSÉ		
Tavel Rosé	79:-	325:-
<i>Önskar ni något annat vin, fråga efter vår vinlista</i>		
ÖVRIGA DRYCKER		
Läsk/Juice/Mineralvatten		30:-
Frappuccino (Kola, vanilj, cocos, mintchoklad, jordgubb)		48:-
Kullamust Äpple		30:-
Fre Premium Vitt, alkoholfritt vin		55:-
Fre Premium Rött, alkoholfritt vin		55:-
Jever Fun, alkoholfritt öl		42:-