

meny



AVSMAKNINGSMENY & VINPAKET

Premium - 6 rätter & 6 glas vin 10cl
1495,- per person

Classic - 4 rätter & 4 glas vin 10cl
1095,- per person

Lunas 3 flight wine with
charcuterie & cheese board
375,- per person

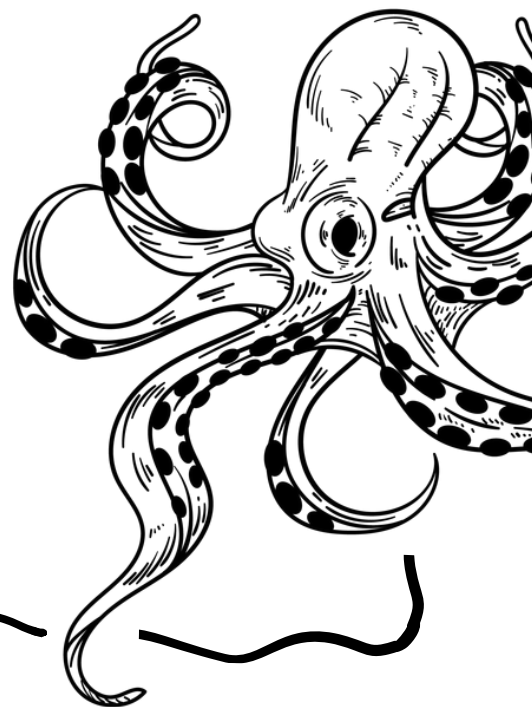


Guide: 200,-

Följ med på en inspirerande rundtur genom Lunas vingård och in i vår bodega! Här får du uppleva vinets resa från druva till flaska, höra berättelsen bakom gården. En perfekt upplevelse för dig som vill fördjupa dig och verkligen känna vingårdens atmosfär.

Kunskapskurs: 50,-

Ett kortare och mer lättsamt alternativ för dig som är nyfiken men har ont om tid – eller för dig som redan gått vår guide och vill få en snabb uppdatering om oss.



Alltid på Lunda

pan de ajo

75,-

vitlöksbröd

mix de olivas

85,-

olivmix

totopos con guacamole

100,-

tortilla chips med guacamole

Att dela på

embutidos - spanskt kallskuret

½ 170,- hel 325,-

serrano skinka, lufttorkad fläskfilé,
chorizo, salchichón...

quesos - spanska lagrade ostar

½ 175,- hel 340,-

delikat ostbricka med olika ostar och
marmelader

mix de quesos y embutidos

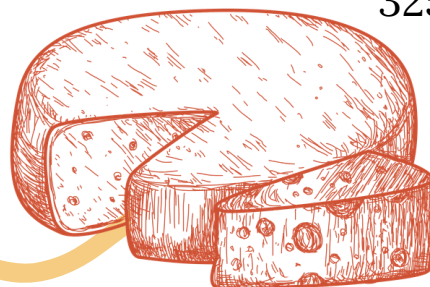
345,-

hälften ost hälften lufttorkat

pata negra

325,-

den allra godaste skinkan som
fullkomligt smälter i munnen...



Kött

albóndigas spanska hemlagade köttbullar i mustig tomatsås	145,-
chistorras al vino tinto vinstekta färska kryddiga korvar	145,-
alitas de pollo BBQ kycklingvingar på spanskt vis med bbq sås & pebre	145,-
tataki de picanha tartar på marinerad picanha med salladslök & wasabi majonäs	155,-
croquetas del chef kroketter på skinka eller kyckling...	145,-
carpaccio bresaola klassisk carpaccio på bresaola med rucola, parmesan & pinjenötter	150,-
nuggets de pollo caseros cornflakes panerade chicken nuggets med jalapeño majonäs	140,-

Veg.

patatas bravas & alioli friterad potatis med stark tomatsås & vitlöksmayo	125,-
champiñones en salsa verde stekta confiterade champinjoner	140,-
pincho de alcachofas kronärtskocka, fetaostfylld paprika & oliver	140,-
feta crujiente en masa filo fetaost i filodeg med honung, frön, citrus & pistagenötter	145,-
milhojas de motril mango, chevré, parmesan & karamelliserade valnötter	150,-
ensalada de tomate tomat, bocconcini mozzarella & lök	140,-
tortilla española spansk potatiskaka	125,-
timbal destructureado de remolacha rökt rödbets torn med blåmögel ost, pumpakärnor, honung & rucula	145,-

Tapas

Fisk

calamares fritos friterad bläckfisk	145,-
gambas al ajillo vitlöksstekta räkor med drag i...	155,-
sashimi de salmón marinerad lax sashimi med jordgubbar	160,-
gambas & alcachofas grill grillade räkor & kronärtskockor	140,-
pulpo bläckfisk med potatis puré	155,-
bacalao remojón Lunas tolkning av den typiska medelhavssalladen med bl.a. torsk, apelsin & svarta oliver	160,-
vieiras ugnsbakade pilgrimsmusslor i kryddsmör	155,-

Tapas 2026

timbal de atún y remolacha tonfisk, rökt rödbets torn med blåmögel ost, pumpakärnor, honung & rucula	160,-
espárragos y gambas plancha con romesco stekt sparris med räkor & romesco sås	155,-
hinojo al horno con salmón ugnsbakad fänköl med philadelphia och cabralessås, gravad lax & citruszest	145,-

Har ni några allergier eller
frågor kring våra råvaror?
Fråga vår personal!

A la carte

Nadiya's sallad

salladsmix med gurka, tomat,
oliver, feta ost och inlagd frukt
*kyckling / räkor / gravad lax
*grillade halloumi

275,-

pescado del día

dagens fisk.. fråga personalen!

340,-

cordero

lammfilé med potatisgratäng,
palsternacka & rödvinsås

395,-

pasta Paula

tagliatelle med vitlök, gräddsås &
parmesan

265,-

*med kyckling

+45

*med kalvkött

+85

kalv entrecôte

entrecôte med krossad potatis &
kryddat smör

395,-

hamburguesa

angusburgare 200g med sallad,
dressing & potatis

285,-

Kaffe

irish coffee

kaffe med whiskey

150,- / 185,-

luna coffee

Lunas egna kaffe drink

145,-

kaffe karlsson

svensk traditionell kaffe drink

145,-

carajillo

kaffe med likör

105,-

Dessert

helado de crema catalana

fryst crème brûlée

140,-

cheesecake

himmelrik cheesecake med röda
bär

150,-

tocino de cielo

spansk dessert gjord på äggulor,
socker & kokos

130,-

tríptico de postres

avnjut tre olika desserter

265,-

brownie

finns för allergiker med (fråga om
dream chocolate cake!)

130,-

Lunas chocolate cake

Lunas populära chokladkaka med
blåbär och oreo botten

150,-

flan

brulépudding - glutenfri

145,-

postre del chef

fråga personalen...

130,-



Instagram
@lunalsekil



Facebook
@lunalsekil