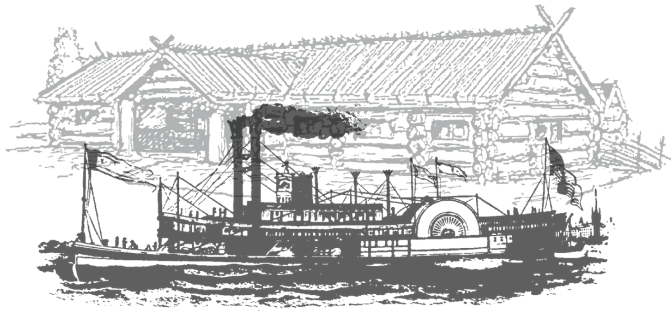


WASASTUGAN

PUB & Cajun

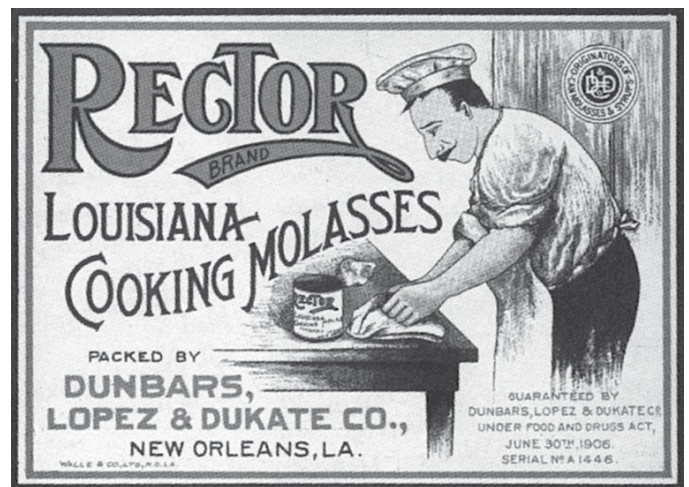
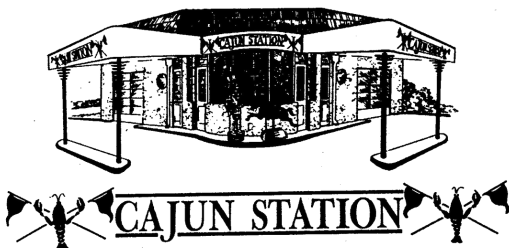


CAJUN KITCHEN

Cajunmatlagning har sitt ursprung i Louisiana, Mississippi nordväst om New Orleans. Cajuns härstammar ursprungligen från södra Frankrike. I början av 1600-talet emigrerade en grupp fransmän till Nova Scotia och grundade en koloni som de kallade Akadien. På grund av religiösa motsättningar tvingades de flytta och söka sig en ny plats där de kunde bosätta sig. Så småningom kom nybyggarna till Louisiana där de slog sig ner. Där bor de fortfarande och talar sin modifierade franska. Namnet cajun är en förvrängning av Akadien.



Cajunfolkets egen flagga, the Louisiana Acadian Flag. Sedan 1965 officiell flagga för de 22 församlingar som ingår i cajunfolkets område. De tre franska liljorna symboliserar det franska ursprunget, tornet står för Spanien som kontrollerade Louisiana vid tiden för folkvandringen från Nova Scotia, och stjärnan representerar Jungfru Maria, men symboliserar också cajuns medverkan i den amerikanska revolutionen.



Det var med stolthet och stor glädje
vi mottog detta brev från en nöjd
gäst som hade besökt
Wasastugan sommaren 1993...

Mrs. James B. Brook
3717 Claridge Road South
Mobile, Alabama 36608

23 October 1993

The Owner
Wasastugan
Tingshusväg 7
S 792 Mora
Sweden

Greetings from Mobile, Alabama -

On 9 September we had a very good dinner at your restaurant, and were surprised to find "Cajun cooking" so far from home. Our city - Mobile, Alabama - is on your menu. The waitress gave us a menu as a souvenir, and when we returned home I showed it to my friends at the Providence Hospital where I work as a volunteer. They were so impressed that they have asked me to send you this poster that features Louisiana shrimp! (The "ah" in Louisiana means only that Louisiana shrimp are excellent.)

We wish you good success with your restaurant.

Yours truly,

Carol M. Brook
Carol M. Brook

BOKA BORD 0250-17792

STARTERS

CAJUN TOAST SKAGEN 145:-

En klassisk Skagen med rökiga toner!
Tips: Bolla Prosecco

POPCORN TWO-WAY 145:-

Friterade kräftstjärtar med två härliga dipsåser. Serveras med sallad och rostad bröd.

Tips: Bolla Prosecco

• • • • •

MAIN COURSES

RIVER DEEP MOUNTAIN HIGH 239:-

Härligt kryddad fläskkarré med smak av träkol som serveras med Seaside sweet sauce.

Tips: Murphy Goode Cab. Sauvignon

SURFERS BIG BBQ-BURGER 199:-

Vår egna burgare som serveras med bröd, coleslaw, rå lök, tomat, saltgurka, ost, bacon samt vår egen BBQ-sås samt färskas pommes.

Tips: Lalande Merlot

HALLOUMI BURGER 199:-

Burgare på halloumi serveras med syrad lök, guacamole och vår bönröra samt pommes frites.

HICKORY SMOKED TIGER SPARERIBS 249:-

Tjocka, långa, heta, grillade och förföriskt goda revbensspjäll. Till dessa har vi valt att servera indianmajs (maquechoux).

Tips: Lungarotti Rubesco Sangiovese eller rosé

BULLFIGHTER RIB EYE STEAK 355:-

En väl utvald 260 g Svensk Entrecote selecterad, högsta marmoreringsklass. Grillas efter bästa louisiana-recept och serveras med tomatallad, majskolv, hemlagad bearnaise och pommes frites.

Tips: Saint Cosme Cotes-du-Rhone

CAJUN MAGIC BLACKENED PRIME RIB 355:-

En 260 grams sotad biff, stark men inte för den skull brännande smaken, serveras med en mild vitlökscremefraiche, tomatallad, majskolv samt pommes frites.

Tips: Bolla Valp. Ripasso eller Barolo

KENTUCKY CHICKEN WINGS

Small (6 st) 109:- Large (12 st) 199:-

Serveras på salladsbädd med Cajunsås och Vitlökscremefraiche

Tips: Lagunitas IPA

SEASIDE MUSHROOMS 135:-

Krabbfyllda champinjonhattar som vi gratinerar och serverar på en salladsbädd med rostad bröd.

Tips: Murphy Goode Cab. Sauvignon

BLACKENED SALMON 299:-

Lagom stark rätt som vi serverar med avocado- och peacannötssmör samt bakad potatis.

Tips: Villa Minelli Pinot Grigio

DIXIE QUEEN BBQ-SHRIMP 299:-

Marinerade grillade räkor på spett serveras med grönsaksspett, dirty rice och husets vitlökscremefraiche.

Tips: Paul Mas Rosé

VEGETABLE MIXED GRILL 209:-

Cajunmarinerade grönsaker på grillspett serveras med vitlökssås och dirty rice.

Tips: Paul Mas Rosé eller Mora Bryggeri Amber ale

GRILLED ZUCCHINI FILLED WITH MIXED BEANS 239:-

Rostad Zucchini fylld med mixade bönor, ost och cajunkryddor. Serveras med dirty rice.

Tips: Nino Negri Ca Brione

CHICKEN FAJITAS 239:-

Kycklingbitar som serveras i tortillabröd med sallad och vitlökscreamfraiche och ett valfritt tillbehör.

Tips: Lungarotti Rubesco Sangiovese

VEGETABLE FAJITAS 239:-

Vegetarisk, cajunkryddad quornfärs som serveras i tortillabröd med sallad och vitlökscremefraiche.

Tips: Lungarotti Rubesco Sangiovese

C & C CAESARSALLAD 219:-

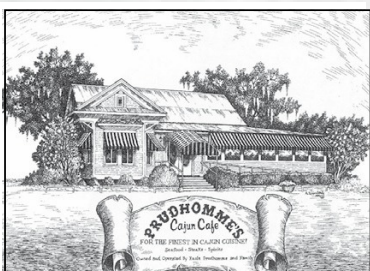
Caesarsallad serverad med creolkryddad kyckling, rökt bacon samt rostad bröd.

Tips: Marcel Hugg Riesling

CAJUN HALLOUMISALLAD 219:-

Caesarsallad serverad med creolkryddad halloumi samt rostad bröd.

Tips: Villa Minelli Pinot Grigio



SIDE ORDERS

(35:-/st)

Sherry wine champinjoner

Grillad majscolv

Extra sallad

Lök- och tomatssallad

Bbq-sås

Vitlökscrème fraiche

Coleslaw

Bearnaisesås

Salsa Nachos

Pommes frites

Syrad lök



DESSERTS

VANILLA ICECREAM WITH FRESH STRAWBERRIES

99:-

Denna dessert hör sommaren till.

Serveras efter tillgång.

BEIGNETS SALTY CAMELL

99:-

New Orleans egna munkar, serveras med salt karamell samt vaniljglass.

CHOCOLATE CAKE

99:-

Chokladkaka med pecannötstäcke, grillad banan samt grädde

GINO

99:-

Inte så cajun style med en riktigt svensk 90-tals klassiker med frukt, vit choklad samt vaniljglass



GOOD COOKING
GOOD EATING
GOOD LIVING
Chef Paul Prudhomme



Commander's Palace

LÄSK

Pepsi	40:-
Pepsi Max	40:-
7up	40:-
Zingo	40:-
Ramlösa Naturell /Citron	40:-
Festis /Mjölk	20:-

Alkoholfritt övriga

Torres Natureo Rött /vitt vin Sigtuna	69:-
NOLA alk fri lager Sigtuna NAPA alk	69:-
fri pale ale Somersby Äppelcider	69:-
	69:-

CIDER

Kopparbergs Pärön Kopparbergs	79:-
Naked Apple Mora Bryggeri	79:-
Blåbär /	79:-

ÖL

Fatöl	
Three Towns	82:-
Duvel (30 cl)	105:-
Lagunitas IPA	105:-
Månadens öl (Fråga din servitör vad som gäller!)	105:-

Lokal öl, 33 cl

Mora Bryggeri Guld Pilsner	89:-
Mora Bryggeris Amber Ale	89:-
Mora Bryggeris Dala IPA	89:-

Flasköl, 50 cl

Arboga	82:-
Budvar	85:-
Bitburger	85:-
Weihenstephaner	99:-
Bernard Celebration Bernard	89:-
Gluten Free Lager Bernard	89:-
Amber	89:-
Sheperd Neame D. Stout	99:-

Flasköl, 33 cl

TT, Mellanöl 4,5 %	74:-
Blue Ribbon	79:-
Corona	74:-
Desperado	79:-
Lagunitas Daytime	89:-
Lagunitas Maximus	105:-
Deschutes the Abyss Stout	129:-
Pohjala ÖÖ XO	129:-
Pohjala Talve ÖÖ Rum/Bourbon	129:-

Trappist- och klosteröl

Maredsouz Blond	99:-
Maredsouz Bruin	99:-
Westmalle Dubbel	115:-
Westmalle Tripel	115:-
La Trappe Quadrupel Tripel	115:-
Karmeliet Rochefort 8	115:-
Rochefort 10	115:-

VIN

VITT

Domaine Lalande Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrike 105/420:-

Friskt, torrt vin med framträdande smaker av svartvinbärsblad, päron och citrus samt tydlig syra.

Franschhoek Cellar Chardonnay, Sydafrika 109/435:-

Torrt, friskt vin med doft och smak av ananas, lime och citron. Balanserad syra.

Marcel Hugg Riesling Reserve, Alsace, Frankrike 125/500:-

Smaker av stenfrukt, exotiska frukter, citrus och blomster i en härlig kombination. Markerad syra.

Millet Chablis, Chablis, Frankrike 160/640:-

Aromatiskt vin med gul frukt, aprikos och persika - avslutningen innehåller bl a honung, vitpeppar och äpple.

Villa Minelli, Pinot Grigio, Veneto, Italien 145/580:-

Fruktigt och elegant vin med toner av honung, mogna gula frukter, äpple, päron och blomster. Härlig balans mellan frukt och syra.

Nino Negri Ca'Brione Bianco Alpi, Lombardiet, Italien 625:-

Unikt vin i dess druvblandning av Sauv. Blanc, Nebbiolo, Chardonnay och Inc. Manzoni. Koncentrerat med mogen frukt, ytterst balanserat mellan frukt, syra och fat.

ROSÉ

Paul Mas Valmont Rosé, Languedoc, Frankrike 99/395:-

Charmig rosé där tonerna går åt körsbär, jordgubbar, hallon och blomster.

Bolla Prosecco Brut Rosé DOC, Bolla, Italien 500:-

RÖTT

Domaine Lalande Merlot, Languedoc, Frankrike 105/420:-
Fruktigt vin med mörka bär samt lätt ekton. Avslut med mjuka tanniner.

Saint Cosme Cotes du Rhone, Rhone, Frankrike 115/460:-
Koncentrerade inslag av vildhallon, björnbär, plommon och svartpeppar samt lena tanniner.

Bolla Valpolicella Ripasso DOC, Veneto, Italien 135/540:-
Smaker av mörka bär, kryddor. Långt avslut med mjuka tanniner.

Lungarotti Rubesco, Italien 110/440:-
Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, plommon, salvia, kakao, skogshallon, peppar och vanilj

Murphy Goode, Cab. Sauvignon, Sonoma, USA 135/540:-
Tydlig smak av mogna körsbär, hallon, svartpeppar, choklad och plommon. Delikat fattouch.

Brandini Barolo La Morra, Piemonte, Italien EKO 850:-
Fruktigt, flörtigt, elegant och kryddigt vin med unga livliga tanniner.

MOUSSERANDE

Cerro Blanco Cava Organic Brut, Katalonien, Spanien EKO 109/545:-
Fruktig med smak av grape, persika, nötter och vanilj samt frisk syra.

Bolla Prosecco Extra dry, Veneto, Italien 100/500:-
Smaker av stenfrukter och vit blommor harmoniserar med en fräsch syra.

Louis Massing Grand Reserve Brut, Champagne, Frankrike 1095:-
Frisk, elegant med krämigt avslut. Fina mineraler och balanserad syra.

SÖTT

Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux, Frankrike 100:- (6 cl)
Nyanserat med toner av mandelmassa, torkad frukt, saffran och honung samt aprikosmarmelad.

DRINKAR

Drinkar 5cl 165:-

Sea breeze

Vodka, tranbärsjuice, grape

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, apelsin, socker

San Fransisco

Bananlikör, vodka, apelsinjuice, grenadine

Amaretto Sour

Amaretto, socker, citron, äggvita, angostura

Kannor 399:-

Röd Sangria

Rödvin, hallon, äpple, apelsin

Vit Sangria

Vittvin, passion, jordgubb, mynta

Rosè Sangria

Rosevin, mango, jordgubbar, mynta

Alkoholfria drinkar 69:-

Virgin Raspberry Mojito

Hallonsyrup, myntablad, lime, soda.

Virgin pina colada

Kokossyrup, mjölk, annasjuice, lime.

Hallon Mojito

Mynta, ljus rom, hallonpuré, lime, soda.

Mojito

Mynta, ljus rom, sockerlag, lime, soda.

Frozen Daiquiri Strawberry

Ljus rom, jordgubb, citron.

Irish Coffee

Irish whiskey, kaffe, grädde, farin.

Kaffe Karlsson

Baileys, cointreau, kaffe, grädde.

