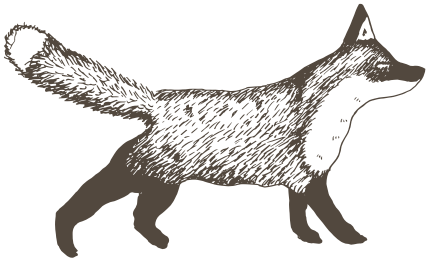
ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2020 · ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2022 · ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2026

Välkommen till



RÄVEN & RÖNNBÄREN

• BISTRO & TAPAS •

En tapasrestaurang mitt i hjärtat av Dalsjöfors

Restaurangen fick sitt namn efter det konstverk, ”Räven och Rönnbären”
som står på torget i Dalsjöfors, Henning Wenanders Torg.
Det kom till av konstnären Graham Stacy som 2010 tillverkade skulpturen av en räv i stål.
Han beskriver det så här: *Inspirationen till namnet hämtade jag från en textil av Kerstin Boulogner*
”Surt sa räven” som tillverkas för textilföretaget Almedahls i Dalsjöfors.

DET VAR EN GÅNG EN RÄV SOM VAR UTE OCH GICK I HÖSTSOLEN. Rätt som det var fick han syn på ett träd där de klarröda bären satt kvar och lyste lockande i solskenet. – Åhå, tänkte räven, så där röda bär måste vara goda! Dem vill jag smaka! Han försökte med att ställa sig på bakbenen mot trädet, men nådde inte upp. Han letade på marken nedanför trädet, men inga bär hade fallit ner, eller så hade någon annan hunnit före och tagit för sig redan. Han hoppade och skuttade för att nå upp, men bären satt där så retfullt utom räckhåll. Till slut satt han där och flämtade och tittade på de lockande bären där långt uppe. – Nej, sa han för sig själv, så där röda bär är säkert sura! Dem vill jag inte smaka på, och så gick han därifrån, och intalade sig för all framtid att rönnbär är så sura att rävar inte vill smaka. *Sagan om räven och rönnbären är en av Aisopos fabler från 1484.*

DRYCKESMENY

MOUSSERANDE

Perlino Prosecco Veneto 89:-/459:-
Aromerna är mycket fruktiga och blommiga i stilen med frukt som citrus, persika och päron. Smaken är fruktig, frisk och fräsch med en fin mousse och ett mjukt avslut.

Husets Cava 99:-/499:-

Champagne Louis Massing 899:-

DRINKAR

Whiskey Sour 139:-
Bourbon whiskey, citronjuice, sockerlag och äggvita

Amaretto Sour 139:-
Amaretto, citronjuice, sockerlag och äggvita

Mojito 139:-
Havana Club, sockerlag, limejuice, mynta och soda

Caipirinha 139:-
Cachaça rom, färsk lime och råsocker

Brazilian Fox 139:-
Cachaça, passionsfrukt, citron, soda

Strawberry Martini 139:-
Vodka, jordgubb och lime

Spicy Margarita 139:-
Tequila, chili, sockerlag och lime

Blueberry Coconut Margarita 139:-
Tequila, cointreau, blåbär, kokos och lime

Tiramisu Martini 139:-
Vodka, Baileys, Amaretto, Kahlua, chokladsås och grädde

White Chocolate Martini 139:-
Absolut vanilia, kokos, choklad och grädde

Rönnbärssour med vaniljmaräng 139:-
Gin, pressad citron och rönnbärsirap

Frozen Daiquiri (jordgubb, passion, hallon och mango) 139:-
Bacardi Blanca, pure, citronjuice och sockerlag

Sangria Rävens egna version av det klassiska vinbålet, passar perfekt till våra tapasrätter.
Glas: 145:-
Kanna: 499:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

DRYCKESMENY

VITT VIN

Rävens Monferrato Bianco -21 DOC Italien 129:-/499:-
Friskt och fruktigt med blommig och något söt doft, syrligt och passar utmärkt till fisk, skaldjur och lättare kycklingrätter.

Mucho Más Blanco Spanien 99:-/390:-
En doft av persika och aprikos med inslag av citrus och rökighet. En smak av tropiska frukter med en lätt citruston med en fin balanserad syra. passar till grillad fisk, kycklingsallad och ostar.

La Bestia Sangiovese Bianco Toscana, Italien 109:-/449:-
Ett härligt fruktigt och medelfylligt vin med inslag av färska örter.
Passar till alla typer av vitt kött så som kyckling, kalv eller fläsk.

Livon Collio Pinot Grigio, Friuli Italien 129:-/499:-
Friskt doft av vanilj- och limeblommor och päron. Fyllig smak av tropiska frukter, citrus, aprikos och päron. Passar perfekt ihop med soppor, risotto, vitt kött, kyckling, skaldjur och fisk.

Dr Koehler Riesling Rheinhessen Tyskland 139:-/549:-
Klassisk Riesling med balanserad mineralitet med doft och smak av färska äpplen.
Passar bra ihop med soppor, ostar, fisk och skaldjur.

Otazy Chardonnay Spanien 139:-/549:-
Torrt med dofter av gula och röda äpplen och päron. Lätt mineralig smak med äpplen, päron och vaniljtoner med lång och smörig avslutning. Dricks gärna till kokt och grillad fisk, hummer, skaldjur, pasta, asiatiskt och ostar.

Baudouin Millet Chablis -16 Frankrike 649:-
Ett torrt vin med tydliga toner av persika, apelsinblom och citron.
Passar både till fisk och skaldjur.

ROSÉVIN

Rävens Piemonte Rosato Rose -21 DOC Italien 129:-/499:-
Friskt med bra intensitet, tydlig doft av röda bär, mineraltoner.
Passar utmärkt till pasta, sallader, fisk och skaldjur.

La Giorgina Piemonte Italien 129:-/499:-
Ett härligt och somrigt rosévin som passar perfekt både som sällskapsvin eller till maten.
Som matvin är det mycket bra till lättare rätter, sallad, fisk, pasta och vegetariska rätter.

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

DRYCKESMENY

RÖTT VIN

Rävens Barbera d'Asti -20 DOCG Italien.....129:-/499:-
Lakrits, mörka bär, kanel. Mycket fruktig och passar bra till kyckling, ljust kött och småvilt.

Mucho Más Spanien.....105:-/449:-
Generöst fruktig smak med fatkaraktär, inslag av björnbärssylt, blåbär, mynta och vanilj, passar till rätter av lamm- eller nötkött, som sällskapsdryck eller till milda ostar.

Belvento Sireno Toscana, Italien.....125:-/499:-
Tonerna i vinet går åt mörk frukt, körsbär, plommon, ceder och blommor. Avslutningen är fruktig. Passar till rätter av lamm- eller nötkött eller till lagrade hårdostar.

Domaine Martinolles pays d'Oc Pinot Noir Frankrike.....125:-/499:-
Vinet är ljusrött till färgen, kryddigt och fruktigt i smaken med toner av jorgubb, körsbär och kryddor. Passar till grillat kött, tapas, lättare rätter och till och med fiskrätter.

Marqués de Cáceres Rivarey Crianza Rioja -17 Spanien.....129:-/499:-
Doften är fruktig i stilen och smakerna drar åt hallon, jordgubbar, körsbär och vaniljtoner. Passar bra till medelhavsmat som fisk, nötkött, chark, ostar och till grillsäsongen.

Bolla Ripasso Le Poiane Italien.....139:-/590:-
Nyanserad, kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, sandelträ, pomerans, katrinplommon och choklad utmärkt till rätter av lamm- eller nötkött.

Otazu Premium Cuvée Navarra, Spanien 139:-/599:-
Klassisk Bordeaux känsla med tydlig doft av Cabernet Sauvignon, Merlot, körsbär, balsamvinäger och smaken är elegant, silkeslen, fyllig med lång avslutning där de fruktiga dofterna gör sig påminda igen. Passar utmärkt till kött i alla de slag, ostar, chark, mörk choklad.

Donatella Cinelli Colombini Chianti Superiore DOCG Eko Italien.....139:-/599:-
Nyanserad, kryddig och fruktig smak med inslag av fatkaraktär, viol, mörka körsbär, plommon och kryddor. Passar till rätter av mörkt kött, smakrik pasta eller chark-bricka.

Camp Riond DOCG Barbera d´Asti Superiore Italien.....139:-/599:-
Vinet passar till köttbaserade lite kraftigare rätter, feta pastarätter, vällagrade ostar och även utmärkt till grillat kött.

Gianfranco Alessandria DOC Langhe Nebbiolo Italien 149:-/659:-
Vinet passar till lite kraftigare köttbaserade rätter eller vällagade krämiga pastarätter. Funkar utmärkt till en charktallrik och krämiga fetare ostar.

Petit Hipperia Vallegarcia, Spanien 790:-
Fräsch med mycket doft och smak av jordgubbar, körsbär och kryddor. Ihållande med behagliga tanniner. Dricks helst till kött, ost, chark, grillat, marulk, havsaborre, köttig pasta.

Moncucco DOCG NIZZA Piemonte, Italien..... 890:-
Kraftfull, högtäthet i syra och frukt med mjuka fina tanniner. Tydlig fatton med bra längd och ett balanserat slut. Passr till köttbaserade kraftigare rätter, vilt och vällagrade hårdostar.

Barbaresco Piemonte, Italien..... 949:-
Tonerna i vinet går åt mörka körsbär, björnbär och viol. Vinet uppvisar en fin struktur som avslutas med silkiga tanniner. Passar till grillat kött och stekar.

Brandini EKO Barolo La Morra Italien 990:-
Mycket balanserad med gott om körsbärstoner och de unga tanninerna är livliga och skapar en fin struktur. Passar bland annat bra till nötkött, grytor, svamp, tryffel och ost.

Vi har ytterligare några viner i vinkylen – fråga oss gärna om dem!

DRYCKESMENY

ÖL/IPA

Rävens Fatöl IPA från bryggeriet Proton Brewery i Dalsjöfors 95:-
Estrella på fat 89:-
S:t Eriks ljus lager på fat 84:-
Carlsberg Hof 74:-
Birra Moretti 84:-
Kronenbourg 1664 Veteöl 84:-
Lagunitas IPA 84:-
Sigtuna N.A.P.A 33cl. Alkoholfri 59:-
Birra Moretti 33cl. Alkoholfri 59:-
Bernard Celebration lager 89:-
Bernard Celebration lager är en ljus speciallager i böhmisk pilsnerstil.
Ölet är opastöriserat och ofiltrerat med stamvörtstyrka 12. Celebration lager har extra tillsatt jästkultur och kallas även för champagnestil med efterjäsning på flaska och en lätt grumlighet.

CIDER

Cidraie Original Organic 79:-
Fransk äppelcider med fruktig smak, liten sötma och tydlig karaktär av torkade röda äpplen, toner av honung, halm och nötter.

LÄTTDRYCK

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite 35:-
Mineralvatten 35:-
Fentimans Sparkling Elderflower 49:-
Juice 35:-
Kivik Lemonad 49:-

TAPASRÄTTER

VITLÖKSBRÖD med smör, vitlök och persilja serveras med tomatsalsa 79:-

PADRONES med flingsalt..... 79:-

OLIVMIX med 3 sorters oliver 79:-

GRÖNSALLAD krispsallad, rödlök, paprika, tomat, olivolja och granatäppelsirap 79:-

BURATTA & PROSCIUTTO BRUSCHETTA tomat, basilika, balsamico och grillad bröd 129:-

FRITERADE SÖTPOMMES serveras med tryffelmajonnäs..... 79:-

PATATAS BRAVAS serveras med en het tomatsås, vitlökskräm och vit-svarta sesamfrön..... 89:-

SPARRISRISOTTO med riven Grana Padano-ost 89:-

RÄVENS RÖRA yoghurt, fetaost, lime, vitlök, mynta och olivolja.
Serveras med friterat tunnbröd 85:-

FRITERAD VITOST serveras med chili- och björnbärsmarmelad samt balsamico..... 119:-

CHEVRÉ CHAUD med ruccola, chevré, rödbeta, balsamico, rödlök och valnötter..... 119:-

BURRATA med pepprig hallonvinägrett, tomat, avokadokräm och ruccola 135:-

OST & CHARK Tre olika sorters ost. Tre olika sorters chark.
Serveras med tunnbrödschips, marmelad, marcona mandel, nocellara oliver.
Halv 189:-
Hel 299:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGR ALLERGIER.

FISK- OCH SKALDJURSTAPAS

TONFISKTARTAR med pinjenötter, kiwi, sesam, gräslök, lime, olivolja, chili, mango, fikon.
Serveras med parmesanchips 139:-

GAMBAS chili- och vitlöksgratinerade tigerräkor med lantbröd (stark) 135:-

BLÄCKFISKRINGAR serveras med aioli och citron 129:-

MOULES MARINES persilja, vitlök, chili, vitt vin, lök och grädde 129:-

CHIPIRONES Spanska tioarmade bläckfiskar, vitlök, citron, parmesanost,
confiterad cocktailtomater och pestosås 129:-

FISK- OCH SKALDJURSSOPPA dagens fisk, handskalade räkor, musslor, morot,
palsternacka, lök, grädde, tomat, dill, vitt vin, hummerfond och svamp 139:-

KÖTT- OCH KYCKLINGTAPAS

KYCKLINGSPETT serveras med kimchiemulsion 99:-

LAMMRACKS serveras med rödvinssås och vit ostkräm 135:-

SERRANORULLAR serrano, burrata, rucola, olivolja, balsamico cocktailtomaten 135:-

OXFILÉSPETT rödvinssky, chili-emulsion 135:-

CARPACCIO serveras med hyvlad parmesan, rödlök, kapris, balsamico, olivolja,
rostade pinjenötter och ruccola 139:-

RÅBIFF TARTAR finmalet oxfilé, ägg, dijonsenap, saltgurka, kapris, citron, lök, olivolja
och tabasco. Serveras med friterad palsternacka crisp 139:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

HUVUDRÄTTER

RÄVENS BURGARE (Finns även som Angry… xtra hot) 200g serveras med bröd, grönsallad, tomat, syrad rödlök, vår egen dressing, saltgurka, smält cheddarost, bacon, aioli-tigersås dipp, ketchup och XL-pommes 229:-

GRILLAD OXFILÉ (Lokalt slakteri Dalsjöfors)
serveras med vår potatisfondant, varma primörer och cognacflamberad grönpepparsås 369:-

ENTRECÔTE (Grain Feed) med grillad sparris, vår potatisfondant, bearnaisesås och rödvinssås 369:-

LAMMLÄGG med potatis- och vitlökspuré, varma primörer, rödvin, rosmarin, timjan, morot, lök, paprika, smör, vitpeppar 319:-

MOULES FRITES serveras med pommes och aioli 229:-

SMÖRSTEKT TORSKRYGG med örtpotatispuré, champagnesås, varma primörer 309:-

GRILLAD TONFISK med varma primörer, sparrisrisotto och gremolata 319:-

TIGERRÄKOR med vitlök, lök, chili, persilja, olivolja, citron och färskpotatis 299:-

PASTA OXFILÉ tryffelolja, vitlök, lök, svamp, grädde, paprika 269:-

GRILLOUMI BURGARE med avokadodressing, serveras med bröd, grönsallad, tomat, syrad rödlök, vår egen dressing, saltgurka, lagrad cheddarost, bacon, aioli-tigersås dipp, ketchup och XL-pommes 209:-

SALTBAKADE BETOR med rostade valnötter, getost- & yoghurtröra och färska blåbär 239:-

LINGUINI TARTUFO serveras i ett parmesanhjul med grädde, tryffel, vitlök och kantareller 279:-

PORTERHOUSE T-BONE STEAK 850G (För 2 pers) serveras med grönpepparsås, rödvinssås, varma primörer och mix pommes 999:-

MISTO DI PESCE (För minst 2 pers) mixtallrik på fisk och skaldjur med tillbehör 395:-/pers

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

BARNMENY

RÄVENS BARNBURGARE Ost, dressing, gurka, tomat, ketchup och pommes 125:-

KYCKLINGSPETT med ketchup och pommes 125:-

KÖTTBULLAR med gräddsås, lingon och potatismos 125:-

EFTERRÄTT

VANILJGLASS med färska jordgubbar och chokladsås 69:-

SORBET (månadens smak) med färska bär..... 69:-

DRYCK

APELSINJUICE 35:-

PASSIONSJUICE..... 35:-

FESTIS / MER..... 25:-

GODISDRINK (månadens smak)..... 59:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

DESSERTER

CRÈME BRULÉE
med sorbet och färska bär 115:-

CHOKLADFONDANT
med vaniljglass och bärkompott 109:-

COPA DE LIMON
med knäckflarn och färska bär 109:-

TIRAMISU
Marsala-vin, mascarpone, espresso, mandel och grädde..... 119:-

SORBET
med månadens smak (fråga personalen) 89:-

AFFOGATO
med glass och espresso 99:-

KAFFEDRINKAR

IRISH COFFEE
Whiskey 139:-

KAFFE KARLSSON
Cointreau och Baileys 139:-

KAFFE BAILEYS
Baileys 139:-

FRENCH COFFEE
Cointreau 139:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

KAFFE / AVEC

WHISKEY

Jura single malt 10y 39:-/cl
Laphroaig single malt 10y 45:-/cl
Glenfiddich small batch reserve 45:-/cl
Blanton's straight from the barrel 59:-/cl
Macallan 12y double cask 59:-/cl
Lagavulin 8y 69:-/cl

COGNAC / CALVADOS / RUM

Grönstedts * VS** 39:-/cl
Remy Martin VSOP 49:-/cl
Boulard Grand Solage (Calvados) 49:-/cl
Don Papa 39:-/cl
Zaccapa 49:-/cl

KAFFE & TE

Te 35:-
Kaffe finns även koffeinfritt 35:-
Americano finns även koffeinfritt 39:-
Espresso finns även koffeinfritt 35:-
Kaffe latte finns även koffeinfritt 45:-
Cappucino finns även koffeinfritt 45:-
Cortado finns även koffeinfritt 39:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

Varmt välkommen till oss!

RÄVEN & RÖNNBÄREN

• BISTRO & TAPAS •

ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2020 ÅB

ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2022 ÅB

ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2026 ÅB