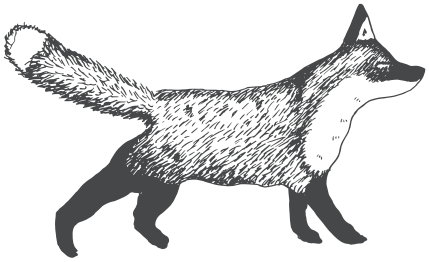
ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2020 · ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2022 · ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2026

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

(ITALIEN)

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.

(SPANIEN)

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.

Bodega Pirineos Chardonnay Spanien 125:-/549:-
Toner åt stenfrukt, citrus och kryddig medan avslutningen är lång, krämig och med en fin krispig syra.

(TYSKLAND)

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.

(FRANKRIKE)

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

ROSÉVIN

(ITALIEN)

Le Morette Chiaretto di Bardolino Classico Italien 129:-/499:-
Ljusrosa i färg med en frisk doft och fruktig smak. Blommig doft av röda bär såsom smultron, hallon och jordgubbe. Ett välsmakande rosé vin med utpräglad fruktig smak som har en stor fräschör. Avslutningen är torr med en fin fyllighet.

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

DRYCKESMENY

RÖTT VIN

(ITALIEN)

Savian Bio Cabernet Franc Italien 129:-/499:-
Cabernet Franc från Venetien. Fruktig mogen doft med inslag av mörka bär och örter.
Generös fyllig och fruktig smak med toner av plommon och mörka bär.

Belvento Sireno Toscana, Italien 129:-/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.

Schola Sarmenti Critèria Primitivo Italien 135:-/560:-
En fyllig smak med tydlig karaktär och tydliga inslag av mogen frukt. Den präglas av en behaglig friskhet och ger livliga tanniner, inbäddade i en söt mjukhet, i en ihållande eftersmak.

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.

Cantina di Illasi Ripasso S Campobr Italien 659:-
Klassisk ripasso från Valpolicella i Venetien. Inslag av torkad frukt, mörka bär, choklad, kryddor, vanilj med mjuka tanniner.

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

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.

Caccia al Piano Ruit Hora Bolgheri Rosso Italien, Bogheri 1200:-
Ljus rubinröd med doft av mogen mörk frukt så som körsbär, solros och blåbär följs av tobak och örter. Smaken är balanserad med söta silkeslena tanniner. Färsk mörk frukt tillsammans med en lätt kryddighet med en lång och behaglig avslutning.

Sassoalloro Oro Italien, Maremma 1300:-
Elegant rubinröd färg och doften av mogna körsbär, viol och söta kryddor öppnar sig i en tät, silkeslen klunk. Livliga tanniner och en fyllighet i munnen med lång avslutning.

(FRANKRIKE)

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.

Mas du Silene Grés de Montpellier Frankrike 559:-
GSM-blend (Grenache, Syrah, Mourvedre) från Grés de Montpellier i Languedoc.
Kryddigt vin med toner av franska örter, mogna svarta körbär, björnbär, lakrits och lätt ekfatston.

Boutinot Les Six Cairanne CdRV Frankrike 750:-
Balanserat och väldigt elegant vin med smak av röda bär, vitpeppar, lakrits och viol.
Mjuka tanniner med lång eftersmak.

Châteauneuf du Pape Mont Redo Frankrike 1300:-
Châteauneuf du Pape från Rhonedalen. Kryddigt, nyanserad smak med inslag av fat, björnbär, plommon, lagerblad, körsbär, sandelträ, svartpeppar, viol och lakrits.

DRYCKESMENY

RÖTT VIN

Pommard Frankrike, Bourgogne 1400:-
Djup mörkröd färg med dofter av björnbär och blåbär som samspelar i munnen. Med mognad tenderar även inslag av läder, choklad och peppar att utvecklas. Passar till grillat eller stekt kött, Boeuf Bourguignon och starka ostar.

(SPANIEN)

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.

Marqués de Cáceres Rivarey Crianza Rioja 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.

Ontañon Reserva Spanien 649:-
Vinet har en bra balans mellan frukt och syra med en fin taninstruktur. Elegant med sammetslen avrundning. Utmärkt till de flesta grillade och stekta rätter av fågel, vilt, gris och nöt. Underbart till tapasrätter!

OTAZU Pago de Otazu Pago Tinto Spanien 980:-
Intensiva fräscha röda bär med toner av kryddor och mineraler, passar till ostar, grillat och vilt.

La Capilla Vendimia Seleccionada Spanien 990:-
Tonerna i vinet går åt mörk frukt, plommon, mogna körsbär, kryddor och fat. Avslutningen är lång med elegant tanninstruktur i perfekt harmoni med den djupa frukten.

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:-
Estrella Galicia Glutenfri 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, Mineralvatten, Juice 35:-
Fentimans Sparkling Elderflower, 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:-

KANTARELLTOAST serveras med riven parmesan..... 129:-

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

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

SHIITAKE RISOTTO serveras med riven parmesan 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:-

UGNSGRATINERAD FETAOST med olivolja, oliver, paprika, lök och lantbröd 129:-

PIZZETTA med tomatsås och riven parmesan 89:-

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

100% Iberisk bellota Pata negra 149:-

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGR ALLERGIER.

FISK- OCH SKALDJURSTAPAS

TONFISKTARTAR med avokadokräm, ingefära, sesam, gräslök och lime 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 och vitt vin 139:-

KAMMUSSLOR serveras med krämig äpplesås, citron och gräslök 129:-

KÖTT-TAPAS

DOVHJORT serveras med rödvinssås samt kastanje- och blomkålpuré 135:-

LAMMRACKS serveras med rödvinssås och vit ostkräm 135:-

SERRANO CRISP med confiterad tomat, pinjenötter, örtolja, mascarpone och burrata 135:-

OXFILÉSPETT med rödvinssky och chili-emulsion 135:-

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

VITELLO TONNATO Kallt, finskuret kalvkött serveras med en krämig tonfisksås, ruccola och kapris 139:-

SHARING IS CARING Svårt att bestämma er? Låt kocken bestämma 495:-/pers

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

HUVUDRÄTTER

(KÖTTRÄTTER)

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 379:-

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

SHORT RIBS serveras med rödvinssås samt krämig vitlök- och potatispuré 319:-

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

T-BONE STEAK 850G (För 2 pers) serveras med grönpepparsås, rödvinssås, bearnaisesås och mix pommes 1100:-

TOMAHAWK (För 2 pers) serveras med grönpepparsås, rödvinssås, bearnaisesås, och mix pommes..... 999:-

(FRÅN HAVET)

MOULES FRITES serveras med pommes och aioli..... 229:-

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

GRILLAD TONFISK med varma primörer, shiitake risotto och gremolata 319:-

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

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

(VEGGIE)

CONFITERAD SVARTROT serveras med beurre blanc, krossade mandlar, örtolja, vitlök och gräslök..... 239:-

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

VEGAN LAKTOSFRI ÄGGFRI GLUTENFRI

TVEKA INTE ATT FRÅGA PERSONALEN OM DU HAR NÅGRA ALLERGIER.

BARNMENY

RÄVENS BARNBURGARE med ost, dressing, gurka, tomat, ketchup och pommes..... 125:-

PIZETTA PROCIUTTO serveras med riven parmesan 125:-

KÖTTBULLAR med gräddsås, lingon och potatismos 125:-

DRYCK

APELSINJUICE 35:-

PASSIONSJUICE 35:-

FESTIS / MER 25:-

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:-

BAILEYSPANNACOTTA
med 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:-

VANILJGLASS 69:-

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 ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2022 ÅRETS RESTAURANG I BORÅS 2026