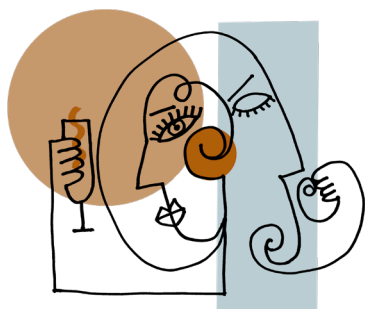




MENÚ

 **B A B B E L**
B A R & R E S T A U R A N G





APERITIVOS

GOTT SOM TILLTUGG TILL DRYCKEN
ELLER ATT ÄTA UNDER TIDEN MAN KOLLAR I MENYN

Chips (salt/tryffel från Torres) Serveras med färskostdip och grillad citron	75:-
Spanska Mandlar från Valencia	59:-
Vitlöksmarinerade oliver	45:-
Ölkorv "Chorizo"	69:-
Friterad majs	59:-
Boquerones med grillat bröd	89:-
Hemgjorda nachos med espelettepeppar och avocadocrème	89:-
Manchego med rosmarinshonung	59:-



PINTXOS

EN DRINK ELLER ETT GLAS VIN OCH NÅGRA PINTXOS TILL DET
- ETT ENKELT SÄTT ATT UMGÅS!

Små delikatesser, serveras på en brödbit	45:-
--	------



VID ALLERGIER, FRÅGA OSS!



SANGRIA

GLAS 129:-
KANNA 520:-

DEN SPANSKA KLASSISKA VINDRINKEN - VÄLJ DIN FAVORIT!

Rosevin med Björnbär & Hallon	Tinto De Verano Rött vin med Lemonad på Päron och Timjan
Cava med Fläder & Mynta	Port tonic Vitt portvin från Vallado med Tonic och Citrus
Vitt vin med Persika & Passionsfrukt	Agua de valencia Cava med vodka, gin och apelsin
Rött vin med Kanel & Apelsin	

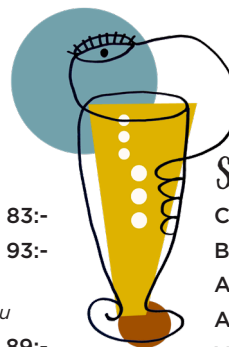
DRYCK

CERVEZA

Fatöl Zubr 40cl	83:-
Fatöl Alhambra 30cl	93:-
Vi har en tredje gästkran, <i>fråga personalen vad vi har just nu</i>	
Alhambra Reserva Roja 33cl	89:-
San Miguel Fresca 33cl	84:-
San Miguel (glutenfri) 33cl	84:-
Estrella Damm 33cl	84:-
Guineau Amarillo IPA 33cl	102:-
Guineau Jack the RIPA 33cl	102:-
Berliner Kindl 50cl	89:-
Ayinger Weissbier 33cl	87:-
Carlsberg Hof 33cl	78:-
Suröl 33cl	95:-

SIDRA

CIDER 33 cl	
Pecado (fermenterat äpple) torr	89:-
Briska (päron) söt	75:-



SIN ALCOHOL

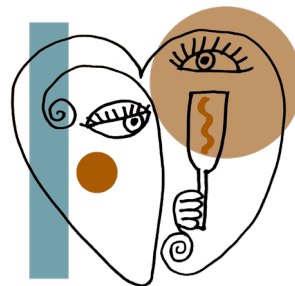
Carlsberg 33cl	62:-
Bulldog Easy Rider IPA 33cl	62:-
Alkoholfri Cider 33cl	55:-
Alkoholritt Vin	
Vitt	69:-
Rött	65:-
Mousserande	65:-

SODA

Coca Cola	35:-
Cola Zero	35:-
7up Free	35:-
Fanta	35:-
Apelsinjuice	35:-
Kolsyrat Vatten 75cl	62:-

CAFÉ

Bryggkaffe	32:-
Espresso	38:-
Espresso Dubbel	45:-
Cappuccino	39:-
Chai latte	39:-
Te	32:-



TAPAS

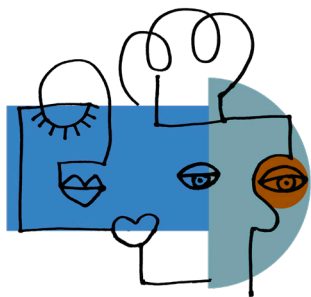
INSPIRATION OCH SMAKER FRÅN DET SPANSKA KÖKET MED NORDISKA INFLUENSER

Krispiga rödräkor , tortilla, avocadocreme, pico de gallo och koriander	149:-	Quesedilla , serranoskinka och buffelmozzarella	95:-
Lammköttbullar med tomatsås, ärtor och spansk ost	119:-	Kycklingspett , grillat kycklingbröst, ajsås och tomatsalsa	98:-
Calamares , limeaioli och espelettepeppar	119:-	Pommes frites , chipotlemajonnäs, chorizosmulor, koriander och spansk ost	85:-
Patatas Bravas , tomatsås och aioli	88:-	Heta räkor , vanningräkor, chili, vitlök och olivolja	148:-
Kamben , syrlig rödkål, mandel och creme på rostad vitlök	135:-	Padrones , friterade paprikor, espelettesalt, manchego och olivolja	94:-
Vitlöksbröd . Aioli	69:-	Getost , honung, kavring, sticklöskyoghurt och rostade solroskärnor	119:-
Ost och chark , med knäckebröd, marmelad och inlagda grönsaker	175:-	Majs , friterade cornribs, chipotlemajonnäs och riven manchego	82:-
Kycklingpirog , dip med färskost och chili	119:-	Hembakat bröd , tapenade och olivolja	65:-
Sobrasada , smörstekt bröd, rucicola, serranoskinka och manchego	94:-		

BESTÄLL GÄRNA OLIKA TAPAS OCH DELA MED ALLA RUNT BORDET - SHARING IS CARING!



VID ALLERGIER, FRÅGA OSS!



ELECCIÓN DEL CHEF - FIESTA

ETT SÄTT ATT UMGÅS PÅ ÄKTA SPANSKT VIS.

*Här äter vi och delar mat i form av lite mindre rätter.
Tapas är glädje, enkelhet och otroligt socialt. Vi äter, dricker och pratar.
Råvaror och de oväntade kombinationerna må vara viktiga,
men det som absolut är det viktigast i den spanska matkulturen
är närheten till personerna du delar den med.*

*Vi älskar tapas och det spanska köket. Från enkla ingredienser till
lite mer luxiösa, serverar vi olika små rätter i en härlig mix.
Köket komponerar er måltid och varje rätt blir en överraskning.*

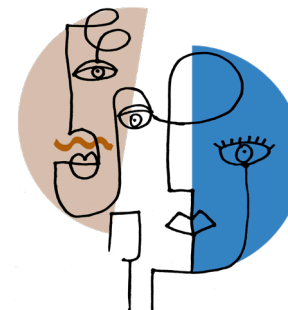
Kökmästaren gör ett urval av våra tapas som kommer i tre serveringar under er måltid och delas av alla runt bordet.
(Fiestan gäller för hela bordet) Min. 2 pers. per person **549:-**

Vinpaket 399:-

"SHARING IS CARING"



VID ALLERGIER, FRÅGA OSS!



PLATO PRINCIPAL

MIDDAG PÅ BABELL

Grillspett med fläskfilé och oxfilé mixat spett tillsammans med lök och paprika, serveras med chili-och dragoncrème, smashed potatoes, rödvinssky och örtsallad **399:-**

Grillspett med lax och vannameiräkor, limeaioli, padrones, örtsallad, smashed potatoes och brynt skaldjurssmör **399:-**

Grillad ryggbiff 240 g tryffelstuvad majs, tomatsallad, padrones, creme på rostad vitlök och manchegogratinerad potatis **399:-**

POSTRE

Crema catalana spansk pudding med smak av vanilj, kanel och apelsin **95:-**

Churros med dulce de leche, chokladsås och vaniljglass **95:-**

Kaffegodis Välj mellan våra olika tryfflar eller prova alla dagens smaker
1 st **42:-**
3 st **95:-**



CAVA

DO CAVA

BACH BRUT - *Macabeo, xarel.lo, parellada*
MONT FERRANT BRUT NATURE - *Macabeo*

UTIEL-REQUENA

NODUS JOVEN BRUT NATURE - *Macabeo, Chardonnay*

PENEDEZ

PÈRE OLIVELLA GALLIMANY - *Xarel-Lo, Macabeo, Parellada*

VINO BLANCO

RUEDA

REINA DE ISABELINO - *Verdejo*

COSTERS DEL SEGRE

CERVOLES COLORS EKO - *Chardonnay, Albariño*
AUZELLS EKO - *Macabeu, Sauvignon blanc, Chardonnay, Riesling, Albariño*

RIAS BAIXAS

BURGÁNS ALBARIÑO - *Albariño*
MARTIN CÔDAX LÍAS - *Albariño*

RIOJA

EL COTO - *Viura*

GALICIEN

MARA MOURA - *Godello*

VALENCIA

MARILUNA - *Verdejo, Macabeo*

BASKIEN

BLAI TZAKOLI - *Hondurruba Zubi*

VINO ROSADO

BIERZO

CUATRO PASOS - *Menica*

RIOJA

TOBIA - *Maturana Tinta, Garnatxa*

VINO DE ESPAÑA

GLAS | FLASKA

110:- | 480:-
135:- | 610:-

610:-

799:-

119:- | 480:-

145:- | 580:-
670:-

155:- | 600:-
650:-

520:-

630:-

640:-

530:-

119:- | 480:-

580:-



VINO TINTO

DO TORO

CARODORUM EXPRESIÓN - *Tempranillo*

DO UTIEL-REQUENA

ANANTO - *Bobal, Tempranillo*

RIOJA

COTO DE IMAZ RESERVA - *Tempranillo.*

SIERRA DE SALAMANCA

LA ZORRA RARO - *Rufete*

COSTERS DEL SEGRE

LLEBRE - *Tempranillo, Garnacha, Merlot, Cariñena*
GEOL - *Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon*

DO CIGALES

VINEA CRIANZA - *Tempranillo, Garnacha*

MONTSANT

MINERAL - *Carignan, Garnatxa*

PRIORAT

RED BAT EKO - *Garnatxa, Carignan*
INICI - *Garnatxa, Carignan, Cabernet Sauvignon*

JUMILLA

ENEMIGO MÍO - *Garnacha*

RIBERA DEL DUERO

EL SUECO - *Tempranillo*
TINTA FINA - *Tempranillo*
ALEXANDER VS THE HAM FACTORY 2015 - *Tempranillo*

PENEDEZ

OLIVELLA NEGRANIT - *Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah*

SHERRY

LA GUITA MANZANILLA - **JEREZ.** *Palomino*

GLAS | FLASKA

129:- | 570:-

119:- | 480:-

145:- | 675:-

710:-

135:- | 535:-
980:-

155:- | 695:-

650:-

675:-

810:-

720:-

880:-

910:-

1200:-

950:-

GLAS 10 CL | FL 37,5 CL

65:- | 345:-

VINO DE PORTUGAL

VINO TINTO

VALLADO DOURO - Doc Douro. *Touriga Franca, Touriga nacional, Tinta roriz*



695:-

BLANCOS DE PORTO

VALLADO WHITE PORT - Doc Porto. *Moscatel galego*

89:- /GLAS

VINO DE ARGENTINA

VINO TINTO

TRAPICHE TERROIR FINCA 2014 - Mendoza. *Malbec*

945:-

VINO DE ITALIA

VINO ESPUMOSO

MILLEDI BRUT DOCG 2018 - Franciacorta. *Chardonnay*

1095:-

VINO ROSADO

ALIÉ - Toscana. *Syrah, Vermentino*

645:-

VINO BLANCO

SAN GIOVANNI GYO - Marche. *Montepulciano, Sangiovese*

565:-

VIETTO - Piemonte. *Nas Cetta*

645:-

VINO TINTO

L'ASTEMIA BAROLO - Piemonte. *Nebbiolo*

980:-

VINO DE AUSTRIA

VINO BLANCO

HERMAN MOSER - Österrike, Kremstals. *Grüner Veltliner*

560:-

WEINGUT FRANK - Österrike, Wien. *Riesling*

645:-

FRISCHENGRUBER MEINE WELT (Smaragd) - Österrike, Wachau. *Grüner Veltliner*

945:-

VINO DE FRANCIA

CHAMPAGNE

REGIS FLINIAUX CUVÉE PRESTIGE - *Pinot Noir, Chardonnay*

1195:-

LOUIS DE SACY GRAND CRU - *Pinot Noir, Chardonnay*

1295:-

VINO ESPUMOSO

CREMANT BRUT AGAPÉ - Alsace. *Chardonnay, Pinot Noir*

715:-

VINO ROSADO

GASSIER - Provence. *Grenache, Cincault, Syrah*

650:-

ROSÉ SAIGNÉE AGAPÉ - Alsace. *Pinot Noir*

725:-

VINO BLANCO

AGAPE FUSION - Alsace. *Pinot Gris, Riesling, Gewurztraminer*

620:-

KUENTZ-BAS - Alsace. *Sylvaner*

575:-

BOURGOGNE VIRE CLESSE - Bourgogne. *Chardonnay*

650:-

MACERATION AGAPÉ (ORANGE) - Alsace. *Gewurztraminer*

675:-

MAURICE SCHUELLER - Alsace. *Gewurztraminer*

696:-

DOMAINE AGAPÉ GRAND CRU ROSACKER - Alsace. *Riesling*

730:-

VINO TINTO

DOMAINE AGAPÉ EXPRESSION - Alsace. *Pinot Noir*

745:-

DOMAINE AGAPÉ BARRIQUE - Alsace. *Pinot Noir*

795:-

AGAPÉ MAGNUM 1500ML - Alsace. *Pinot Noir*

1255:-

FLEUR DE LAUGA 2019 - Bordeaux. *Cabernet Sauvignon, Merlot*

1195:-

