



Pio

Varmt välkomna till Pio, en anrik restaurang med djupa rötter. Moderna tolkningar av klassiska rätter på säsongens råvaror utifrån samma grundidé som när vi först öppnade 1969.

Följ oss på våra sociala medier och få information om aktuella händelser.

Instagram: [pio\\_matsal\\_och\\_bar](#)

Hemsida: [www.pio.se](http://www.pio.se)

# Varmt välkomna!

Spritiga Svenssons - Nutida Nyanser - Folkliga Favoriter  
Eller då en stilren Svensk Gin & Tonic

Fördrink på Pio	155:-	Svensk Gin & Tonic	
<b>Dry Martini a la Haverdal</b> <i>Haverdal Nypon &amp; Hibiskus, Spriteriet Torr Vermouth</i>		Haverdal Nypon & Hibiskus	155:-
		Fjäre Organic London Dry	155:-
<b>Svensk Negroni</b> <i>Gin, Rönnbärslikör, Röd Vermouth</i>		Fjäre Somra Pink	155:-
		Skrea Backe Dry	155:-
<b>Svensk Whisky Sour</b> <i>Whisky, Punch, Citron, Socker, Ägg</i>		Skrea Backe Summer	155:-
		Lydén Dry	155:-
<b>Granen</b> <i>Gin, Grön Chartreuse, Granlikör, Citron, Tonic</i>		Lydén Pink	155:-
<b>Gurk Kant</b> <i>Gin, Fläder, Gurka, Citron, Socker, Ägg</i>		Hernö Eco Dry	155:-
		Hernö Pink	155:-
<b>Episk Clover Club</b> <i>Gin, Episk Hallon, Vit Vermouth, Citron, Socker, Ägg</i>		Hernö Botanical Flavoured	155:-
		Hven Organic Gin	155:-
<b>Episk Blåbärs Bellini</b> <i>Episk Blåbär, Arilds Bubbel</i>		Norrbottens Forest	155:-
		Norrbottens Sun	165:-
<b>Pornstar Martini</b> <i>Vaniljvodka, Passionsfrukt, Lime, Prosecco</i>		Skrea Backe Navy	165:-
		Lydén Navy	165:-
<b>Espresso Martini</b> <i>Vodka, Kaffelikör, Espresso, Chokladbitter</i>		Lydén PM & Vänner	165:-
<b>Amaretto Sour</b> <i>Amaretto, Citron, Socker, Ägg</i>		Hernö Navy	165:-
		Hernö Juniper Cask	165:-
		<b>Välj Tonic:</b>	
		<i>Ekobryggeriet Orginal Dry</i>	
		<i>Ekobryggeriet Fläder</i>	
		<i>Ekobryggeriet Granskott</i>	
		<i>Ekobryggeriet Rabarber</i>	

## Pios Väl Valda 3-Rätters 599:-

### Vinpaket 399:-

#### Sparris

*Rädisa, Polkabeta, Päron*

.....

#### Ryggbiff

*Morot, Sparris, Tomat, Fregula*

.....

#### Rabarber

*Vallmosockerkaka, Rabarber, Crème Anglaise*

## Pios Guldkant 799:-

### Avsmakningsmeny om 8 serveringar

Ramslök

....

Sparris

....

Hälleflundra

....

Torskrygg

....

Granité

....

Svensk Oxfilé

....

En Bit Ost

....

Tonka

## Förrätt

- **Ramslök** 169:-  
*Tortellini, Ramslök, Pancetta, Tomat*
- **Sparris** 179:-  
*Rädisa, Polkabeta, Päron*
- **Hälleflundra** 179:-  
*Majs, Avokado, Lime, Gräslök*
- **Terrin** 185:-  
*Oxe, Anklever, Fikon, Surdeg, Körvel*

**KVÄLLENS LYX**  
**399:-**  
10g Störkaviar  
Siberian Reserve  
+  
Glas Champagne

## Y Hantverks Hutt 120:-

Skrea Backe Akvavit *Falkenberg*

Fjäre Klassisk Akvavit *Fjärås*

Lydén Distillery Akvavit *Ljungby*

Boge Bränneri Akka *Slite*

Boge Bränneri Britta *Slite*

Boge Bränneri 1829 *Slite*

## Y Tidlös Tuting 100:-

Hallands Fläder

Skåne Akvavit

O.P Andersson Akvavit

O.P Andersson Petronella

O.P Andersson Petronella Hallon

Bäska Droppar

### SNACKS 45:-

Marconamandlar

Nocellara Oliver

Cornichons

Salta Chips

Rotfruktschips

Allergier? Fråga personalen  
så hjälper vi er gärna!

## Huvudrätt

- **Gnocchi** 275:-  
*Pakchoi, Spritärtor, Tryffel*
- **Torskrygg** 379:-  
*Savoykål, Polenta, Brynt Smörsås, Sjökorall, Dill*
- **Svenska Racks** 329:-  
*Fläsk, örter, Confiterad Potatis, Sotad Paprika*
- **Svensk Oxfile** 379:-  
*Blomkål, Potatis, Timjan, Benmarg*
- **Ryggbiff** 349:-  
*Morot, Sparris, Tomat, Fregula*
- **Pios Köttbullar** 245:-  
*Potatispuré, Gräddsås, Lingon, Pressgurka*
- **Pios Köttplanka** 359:- | 409:-  
*Duchessepotatis, Persiljesmör, Bearnaisesås, Örtdressad Tomat  
Baconlindade Haricots Verts*  
**Klassisk** Ryggbiff | **Premium** Svensk Oxfile
- **Pios Premium Fiskplanka** 409:-  
*Duchessepotatis, Bladspenat, Råkor, Hollandaisesås, Citron, Örtdressad Tomat*  
**Premium** Torskrygg

Vad dricker vi till detta då..?

## Dessert

- **Rabarber** 129:-  
*Vallmosockerkaka, Rabarber, Crème Anglaise*
- **Tarte Tatin** 129:-  
*Ananas, Rom, Kokos*
- **Tonka** 129:-  
*Glass, Popcorn, Crisp, Hallon*
- **Crème Brûlée** 129:-  
*Kaka, Blåbär, Hjortron*
- **Pios Kalla** 45:-  
*Kvällens Glass eller Sorbet*
- **3 x Tryfflar** 109:-  
*Från Chokladverkstan på Skånskan*

- **En Bit Ost a 25g - Marmelad, Fröknäcke**

<i>Sörmlandsädel (Jürss Mejeri)</i>	65:-
<i>Comté (Frankrike)</i>	55:-
<i>Gruyère (Schweiz)</i>	60:-
<i>Brie de Meaux (Frankrike)</i>	50:-
<i>Saint Agur (Frankrike)</i>	55:-

## Kaffedrinkar

Swedish Coffee	145:-
- Old Hare, Farin, Kaffe, Grädde	
Espresso Martini	155:-
- Vodka, Kask, Espresso, Chokladbitter	
Kaffe Karlsson	145:-
- Baileys, Skal, Kaffe, Grädde	
Kaffe Nero	145:-
- Galliano, Kaffe, Grädde	

## Kaffe & Te

Presskaffe	39:-
Espresso	39:-
Cappuccino	45:-
Caffé Latte	49:-
Te	39:-



## Sött Vin

	<u>5 cl</u>
Brännland Iscider	89:-
Petit Guirad Sauternes	95:-
San Cassiano Recioto	110:-
Donatella Vin Santo	120:-
Henriet. B Ratafia	110:-

## Avec

	<u>1 cl</u>
Guldkant	25:-
High Coast Berg	29:-
High Coast Timmer	29:-
Apelåker Äppeldestilat	30:-
High Nose Rum	49:-
Friendship - Hörnösand	39:-

## Vin

### Mousserande

**Tange - Gerard** - Brut Tradition, NV **FR**  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

GLAS FLASKA  
165:- | 930:-

**Arilds Vingård** - Bronze Bubbel **SE**  
*Solaris, Sauvignier Gris*

125:- | 750:-

### Vitt

**Weingut Frank** - Riesling Herrnbaumgarten **AT**  
*Riesling*

139:- | 695:-

**Arilds Vingård** - Solaris **SE**  
*Solaris*

139:- | 695:-

**Cascina Val del Prete** - Roero Arneis **IT**  
*Arneis*

139:- | 695:-

**Kendall Jackson** - Vintner's Reserve Chardonnay **US**  
*Chardonnay*

165:- | 825:-

**Bellingham** - Old Vine Chenin Blanc **ZA**  
*Chenin Blanc*

155:- | 775:-

### Rött

**Kendall Jackson** - Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon **US**  
*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Petit Verdot, Merlot*

189:- | 945:-

**Bellingham** - Bernard Basket Press Syrah **ZA**  
*Syrah*

155:- | 775:-

**Arilds Vingård** - Marys Backe Pinot Noir Reserve **SE**  
*Pinot Noir*

165:- | 825:-

**Arzuaga Navarro** - Seleccion Especial **ES**  
*Tempranillo*

175:- | 875:-

**Azienda Agricola Ronchi** - Barbera Alba Terle **IT**  
*Barbera*

140:- | 700:-

**San Cassiano** - Amarone della Valpolicella **IT**  
*Corvina, Rondinella, Molinara*

175:- | 875:-

**Franschhoek Cellar** - The Last Elephant **ZA**  
*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot*

199:- | 995:-

**De Martino** - Legado Reserva Carmenere **CL**  
*Carmenere*

130:- | 650:-

## Öl & Cider

### Fatöl

Falcon  
Lagunitas IPA

30cl | 40cl

69:- | 85:-  
75:- | 89:-

### Flasköl

Carnegie Jack 85:-  
Carnegie Luma Pils 85:-  
Carnegie Kellerbier 85:-  
Carnegie Halo Sour 89:-  
Somersby Päron 75:-

### Lokal Hantverksöl

Vi fyller ständigt på med lokalbryggd hantverksöl i huset.  
Hör med personalen vad vi kan erbjuda, eller kika själv i kylan.

## Alkoholfritt

### Mousserat (glas)

Färna Rabarberdryck 75:-  
Färna Svartvinbärsdryck 75:-  
Nozeco 75:-

### Englamust (25 cl)

Kärlek 75:-  
*Fanny*  
Gone Fishing 65:-  
*Gravenstein, Aroma*

### Kivik Lemonad (27,5 cl)

Päron & Ingefära 65:-  
Grape 65:-  
Jordgubb & Mynta 65:-

### Läsk (30 cl)

Pepsi 39:-  
Pepsi Max 39:-  
Zingo 39:-  
7-up Free 39:-

### Öl (33 cl)

Brooklyn Special 65:-  
Brooklyn Special Ipa 65:-  
Eriksberg 65:-

## Vin

### Champagne

	<u>FLASKA</u>
<b>Henriet-Bazain</b> - Blanc de Blancs, NV <b>FR</b> <i>Chardonnay</i>	990:-
<b>Henriet-Bazain</b> - Blanc de Noirs, NV <b>FR</b> <i>Pinot Noir</i>	990:-
<b>Francis Orban</b> - Brut Reserve, NV <b>FR</b> <i>Pinot Meunier</i>	990:-
<b>Vazart-Coquart</b> - Cuvee Camille, NV <b>FR</b> <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	990:-
<b>Florence Duchêne</b> - Brut Reserve NV, <b>FR</b> <i>Pinot Meunier, Pinot Noir</i>	990:-
<b>Louise Brison</b> - Rosé de la Côte de Bars, 2015 <b>FR</b> <i>Pinot Noir</i>	990:-

### Mousserande

	<u>FLASKA</u>
<b>Arilds Vingård</b> - Bronze Bubbel, NV, Arild <b>SE</b> <i>Solaris, Sauvignier Gris</i>	750:-
<b>Arilds Vingård</b> - SoMu, NV, Arild <b>SE</b> <i>Solaris, Muscaris</i>	775:-
<b>Kullabergs</b> - Lysekilla, 2014/2016, Nyhamnsläge <b>SE</b> <i>Solaris</i>	835:-
<b>Corte Guala</b> - Sparkling Flamingo Prosecco, NV, Veneto <b>IT</b> <i>Glera</i>	690:-
<b>Loxarel a Pèl</b> - Classic Penedès Brut Nature, 2022, Penedés <b>ES</b> <i>Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay</i>	690:-
<b>Loxarel a Pèl</b> - Classic Penedès Brut Nature Rosé, 2022, Penedés <b>ES</b> <i>Xarel-lo, Macabeu, Chardonnay, Xarel-lo Vermell, Garnatxa</i>	690:-

## Vin

### Vitt

### FLASKA

<b>Arilds Vingård</b> - Solaris Barrique, 2021, Arild <b>SE</b> <i>Solaris</i>	775:-
<b>Arilds Vingård</b> - Hipster Solaris, 2022, Arild <b>SE</b> <i>Solaris</i>	645:-
<b>Arilds Vingård</b> - Orange Wine, 2022, Arild <b>SE</b> <i>Solaris, Muscaris, Sauvignier Gris</i>	675:-
<b>Kullabergs</b> - Lyckeri, 2022, Nyhamnsläge <b>SE</b> <i>Sou vignier Gris, Muscaris, Donauriesling</i>	745:-
<b>Kullabergs</b> - Askesäng, 2022, Nyhamnsläge <b>SE</b> <i>Sou vignier Gris, Solaris</i>	875:-
<b>Alain Gueneau</b> - Sancerre La Guiberte, 2020, Loire <b>FR</b> <i>Sau vignon Blanc</i>	725:-
<b>Domaine Sauger</b> - Why Not Sauvignon Blanc, 2020, Loire <b>FR</b> <i>Sau vignon Blanc</i>	645:-
<b>M. Chapoutier</b> - Ermitage de l'Orée, 2002, Rhone <b>FR</b> <i>Marsanne</i>	2599:- <i>Eko</i>
<b>M. Chapoutier</b> - Ermitage Le Meal, 2002, Rhone <b>FR</b> <i>Marsanne</i>	2299:- <i>Eko</i>
<b>A. A. Ronchi</b> - Langhe Chardonnay, 2021, Piemonte <b>IT</b> <i>Chardonnay</i>	725:-
<b>Ansemlo Mendes</b> - Muros Antigos Loureiro, 2022, Vinho Verde <b>PT</b> <i>Chardonnay</i>	645:-
<b>Ansemlo Mendes</b> - Loureiro Private, 2020, Vinho Verde <b>PT</b> <i>Loureiro</i>	875:-
Anselmo Mendes - Muros de Melgaco, 2022, Vinho Verde <b>PT</b> <i>Alvarinho</i>	795:-
<b>Chateau Musar</b> - Musar Jeune, 2020, Bekaa Valley <b>LB</b> <i>Chardonnay, Vermentino, Viognier</i>	745:-
<h3><u>Rose</u></h3>	
Conde de San Cristóbal – Flamingo Rosé, 2021 <b>ES</b> <i>Tinta Finca</i>	645:-
Caves Primavera SA – Primavera Rosé, 2022 <b>PT</b> <i>Baga</i>	625:-

## Vin

### Rött

### FLASKA

<b>Arilds Vingård</b> - Hipster Cabernet Cortis, 2022, Arild <b>SE</b> <i>Merlot</i>	695:-
<b>Maison Ventenac</b> - Steph. Merlot, 2021, Languedoc <b>FR</b> <i>Merlot</i>	645:-
<b>Maison Vantenac</b> - L'intrus Cabernet Franc, 2021, Languedoc <b>FR</b> <i>Cabernet Franc</i>	695:-
<b>Maison Vantenac</b> - Le Paria Grenache, 2021, Languedoc <b>FR</b> <i>Grenache</i>	695:-
<b>Laroché i Beziers</b> - Pinot Noir Reserve, 2022, Vin de France <b>FR</b> <i>Pinot Noir</i>	645:-
<b>Jacques Lurton</b> - Divinus de Château Bonnet, 2018, Boredeaux <b>FR</b> <i>Merlot, Cabernet Sauvignon</i>	795:-
<b>Ch. La Nerthe</b> - Chateauneuf du Pape, 2017, Rhone <b>FR</b> <i>Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault</i>	1099:-
<b>Saint Cosme</b> - Crozes-Hermitage, 2021, Rhone <b>FR</b> <i>Syrah</i>	779:-
<b>Saint Cosme</b> - Côte-Rôtie, 2020, Rhone <b>FR</b> <i>Syrah</i>	1050:-
<b>Vinovalie</b> - Tarani Malbec, 2022, <b>FR</b> <i>Malbec</i>	625:-
<b>A. A. Ronchi</b> - Barbaresco, 2021, Piemonte <b>IT</b> <i>Nebbiolo</i>	825:-
<b>Negretti</b> - Barolo Rive, 2018, Piemonte <b>IT</b> <i>Nebbiolo</i>	999:-
<b>Montevertine</b> - Montvertine, 2013/14, Toscana <b>IT</b> <i>Sangiovese, Canaiolo, Colorino</i>	1175:-
<b>Donatella C. Colombini</b> - Chianti, 2019, Toscana <b>IT</b> <i>Sangiovese</i>	675:-
<b>Donatella C. Colombini</b> - Rosso di Montalcino, 2019, Toscana <b>IT</b> <i>Sangiovese</i>	800:-
<b>Donatella C. Colombini</b> - Brunello, 2017, Toscana <b>IT</b> <i>Sangiovese</i>	955:-

# Vin

## Rött

### FLASKA

<b>Le Vigne Di Sammarco</b> - Solemnis Salento, 2020, Puglia <b>IT</b> <i>Primitivo</i>	695:-
<b>Grattamacco</b> - Bolgheri Superiore, 2014, Toscana <b>IT</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese</i>	1549:-
<b>Petra Wines</b> - Zingari, 2021, Toscana <b>IT</b> <i>Merlot, Sangiovese, Syrah, Petit Verdot</i>	675:-
<b>San Cassiano</b> - Valpolicella Ripasso Superiore, 2019, Veneto <b>IT</b> <i>Corvina, Molinara, Rondinella</i>	695:-
<b>Vigneti Del Sole</b> - Amarone, 2017, Veneto <b>IT</b> <i>Corvina, Rondinella, Corvione, Negrara</i>	895:-
<b>Marqués de Cáceres</b> - Gaudium, 2016, Rioja <b>ES</b> <i>Tempranillo</i>	1075:-
<b>Marqués de Vargas</b> - Reserva , 2018, Rioja <b>ES</b> <i>Tempranillo, Mazuelo, Garnacha</i>	795:-
<b>Marqués de Borba</b> - Vinhas Velhas Red, 2021, Alentejo <b>PT</b> <i>Alicante Bouschet, Aragonez, Castelao, Syrah</i>	725:-
<b>Jacobs Creek Wines</b> - St. Hugo Barossa, 2012, Coonawarra <b>AU</b> <i>Shiraz</i>	1199:-
<b>Parducci Wine Cellars</b> - Pinot Noir, 2019, Mendocino County <b>US</b> <i>Pinot Noir</i>	825:-
<b>Kendall Jacksson</b> - Vintner's Reserve Pinot Noir, 2020 <b>US</b> <i>Pinot Noir</i>	885:-
<b>Kendall Jacksson</b> - Vintner's Reserve Zinfandel, 2020 <b>US</b> <i>Zinfandel, Petit Sirah</i>	825:-
<b>Kendall Jacksson</b> - Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon, 2019 <b>US</b> <i>Cabernet Sauvignon</i>	945:-
<b>Bellingham</b> - The Maverick SMV, 2019 <b>ZA</b> <i>Syrah, Mourvedre, Viognier</i>	795:-
<b>De Martino</b> - Old Vine Series Las Cruces, 2017, Cachapoal <b>CL</b> <i>Malbec, Carmenere</i>	835:-
<b>Bodegas Garzón</b> - Tannat Reserva, 2020, Maldonado <b>UY</b> <i>Tannat</i>	729:- <i>Vegan</i>
<b>Chateau Musar</b> - Chateau Musar, 2015, Bekaa Valley <b>LB</b> <i>Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignan</i>	1110:- <i>Vegan</i>