

# WINSTON GRILL

Ring venligst på:

(+356) **2 1 5 7 5 7 5 0**

**Kl: 17:30 – 21:30 hrs**

Spørg venligst om åbningsdage



## THE WINSTON

At åbne en restaurant er en stor udfordring. At gøre det i halvfjerdsere og for første gang er endnu mere skræmmende.

Den afdøde Carol Calleja overtog Winston-restauranten i 1970, opmuntret af sin svigerfar Bernard Walsh. Walsh var en erfaren restauratør og stod bag Londons berømte Wheeler's seafood-restaurant og The Ivy.



Oprindeligt baseret i Sliema, tog restauranten sig af de britiske soldater, der var udstationeret på Malta. I løbet af disse år forsøgte øen at udvikle sig inden for landbrug, industri og turisme, og derfor blev de fleste ingredienser hentet fra Storbritannien og Sicilien. Dengang blev det anset for at være en luksus.

Takket være grundlæggerens vision og mange menneskers indsats var restauranten, Winston, en af de første af sin slags i flere år.

Mere end et halvt århundrede senere flyttede restauranten fra Sliema til Mellieha, og er nu dedikeret til at tilbyde sine gæster et udvalg af kød ledsaget af lokalt dyrkede grøntsager.

Gæsterne kan slappe af med udsigt over havet og nyde den umiskendelige smag fra grillen sammen med en nøje udvalgt vin.



---

## SNACKS

---

### OKSETATAR €13.50

Cornichoner, skalotteløg, kapers, karrymayo, sennep .

### BAGT BRIE €13.00

Trøffel, confiteret tomat, græskarkerner, urteolie.

### MALTESISK BRØD €7.00

To slags smør: Knoglemarv, rødbeder, lokal olivenolie, rosmarin.

### GRILLEDE ARTISKOKHJERTER €12.00

Ricotta- og yoghurtcreme, gremolata, citron.

### PULLED BEEF OG KROKETTER MED LOKAL

### GEDEOST €10.50

Alfalfa, gulerods- og kardemommepuré, granatæble .



---

## TILBEREDT PÅ GRILLEN

---

### SCOTTONA OKSEMØRBRAD

200G	€27.00
300G	€35.00

### ARGENTINSK RIBEYE

200G	€26.00
300G	€33.00

### IRSK ANGUS T-BONE €35.00

CA. 500G

### SVINEBRYST AF LOKAL GRIS €22.50

### GRILLET MAJSFODRET KYLLING SUPREME €21.50

### FYLDT OG GRILLET PORTOBELLOSVAMP €16.50

Tofu, rødbeder, rasp, græskarpuré .

**Grøntsager, kartofler og saucer er ikke inkluderet i ovenstående retter.**

De fleste af vores grønnsager leveres af de lokale landmænd i Mellieha.

---

GIV VENLIGST DIN TJENER BESKED OM EVENTUELLE FØDEVAREALLERGIER OG INTOLERANCER.



---

## STORE UDSKÆRINGER TIL AT DELE

(hver af disse retter serverer 2 personer)

---

**TAGLIATA AF OKSEKØD** (Harmony Farm, Irland) €70.00

CA. 600G

**UNIKA SCOTTONA CHATEAUBRIAND** €90.00

CA. 600G

**ARGENTINSKE RIBEYE PÅ BEN** €85.00

CA. 800G

**Alle store udskæringer inkluderer én  
valgfri grøntsag, kartoffel og sauce.**

---

---

## BURGERE

---

**SVINEKØD OG OKSEKØD** €18.50

Ristet briochebolle, 200 g Angus bøf, salat,  
pulled pork, ost, hjemmelavet barbecuesauce.

**TRØFLET** €19.00

Ristet briochebolle, 200 g Angus bøf, spinat,  
svampesauce, trøffelmayo, cheddar i skiver.

**RØGET** €18.00

Ristet briochebolle, 200 g Angus bøf, salat,  
sprødt og røget bacon, thousand island-  
dressing, røget cheddar, spejlæg.

**ASIATISK** €14.00

Dampet bao bolle, grillet kyllingefilet, syltet  
rødkål, teriyaki sauce, sesamfrø .

**Vores burgere serveres med pommes frites.**

---



GIV VENLIGST DIN TJENER BESKED OM EVENTUELLE FØDEVAREALLERGIER OG INTOLERANCER.

## TILBEHØR

### GRØNTSAGER

SÆSONENS GRILLEDE LOKALE GRØNTSAGER €4.00

COUSCOUS MED TAHIN OG RISTEDE KIKÆRTER €4.00

RØDBEDESALAT MED FETAOST €4.00

SALAT AF BYG OG FREEKEH MED CITRUSDRESSING €4.00

### KARTOFLER

POMMES FRITES AF SØDE KARTOFLER OG LOKALT

HAVSALT €5.50

LOKALE STEGTE KARTOFLER MED FENNIKEL €4.00

POMMES FRITES €4.50

POMMES FRITES MED TRØFFEL €5.00

KARTOFFELMOS MED FRISK HVIDLØG €4.00

BAGT KARTOFFEL MED FRISK ROSMARIN €3.00

### SAUCER (Per portion)

PEBERSAUCE €4.00

RØDVINSSAUCE €4.00

SAUCE MED VILDE SVAMPE & TRØFFEL €4.00

BEARNAISESAUCE €4.00

CHIMICHURRI €4.00



## DESSERTER

Spørg din tjener om udvalget.



GIV VENLIGST DIN TJENER BESKED OM EVENTUELLE FØDEVAREALLERGIER OG INTOLERANCER.

# VIN LISTE



---

## INTERNATIONALE HVIDVINE

---

### SAUVIGNON, VAL DE LOIRE LA MUSE

75CL €28.00

100 % SAUVIGNON.

KLAR STRÅGUL FARVE MED ET STREJF AF GRØNT. FRISK CITRUS- OG CITRONAROMA MED EN SILKEBLØD TEKSTUR AF TROPISK FRUGT OG FERSKNER.

### CHARDONNAY, VAL DE LOIRE LA MUSE

75CL €28.00

100 % CHARDONNAY.

STRÅGUL MED GYLDNE NUANCER. EN FIN BOUQUET AF TROPISK FRUGT, LITCHI OG VANILJE. VELSTRUKTURERET MED MASSER AF FRUGT OG LIVLIG SYRE, DER AFSLUTTES MED STOR DYBDE PÅ GANEN.

### GRECHETTO DELL'UMBRIA, SCACCIADIVOLI

75CL €37.00

100 % GRECHETTO.

STRÅGUL MED GRØNLIGE NUANCER. REN OG FRISK MED INTENSE NOTER AF LITCHI OG TROPISK FRUGT.ELEGANT, TØR OG SPRØD MED GOD MINERALITET OG MEGET UDTRYKSFULD PÅ GANEN.

### UNWOODED CHARDONNAY – CURRABRIDGE

75CL €22.50

MELLEMFYLDIG OG FRUGTRIG HVIDVIN MED AROMAER AF FERSKEN OG HONNINGMELON, EFTERFULGT AF EN BLØD OG AFRUNDET SMAG AF FERSKEN OG MELON.

### CHABLIS AOC (FEVRE)

37.5CL €25.00 / 75CL €49.00

100 % CHARDONNAY.

MEGET ELEGANT BOUQUET MED NOTER AF CITRUS, HVIDE FRUGTER OG BLOMSTER.FRISK OG SMIDIG MED MINERALSKE NOTER, SOM ER TYPISKE FOR APPELLATIONEN.

### TRABOCCHETTO TALAMONTI PECORINO

75CL €31.00

KOMPLEKS AROMA MED MASSER AF TROPISK FRUGT, PÆRE, ABRIKOS OG FERSKEN MED ET STREJF AF GRAPEFRUGT. SMAGEN ER TØR, FRISK OG MELLEMFYLDIG MED GOD STRUKTUR OG BALANCE. DEN HAR EN RIG KONCENTRATION AF FRUGTSMAG PÅ GANEN.

### GAVI DI GAVI LA GUSTINIANA LUGARARA

37.5CL €14.00 / 75CL €25.50

DRUERNE TIL DENNE VIN ER UDELUKKENDE UDVALGT FRA GAVI-KOMMUNENS OMRÅDE, ISÆR DEN BERØMTE ROVERETO-ZONE. SVAGT STRÅGUL I FARVEN MED KLART GRØNT GENSKÆR. AROMAEN ER INTENS OG RAFFINERET MED FRUGTIGE OG BLOMSTREDE TONER AF GYLDNE ÆBLER OG KAMILLEBLOMSTER. SMAGEN ER HARMONISK OG VEDVARENDE MED EN GOD FYLDE.

### MONTEFALCO BIANCO, SCACCIADIVOLI

75CL €43.00

100 % TREBBIANO.

DYBT LYSENDE GYLDEN FARVE. EN BOUQUET SPRÆNGFYLDT AF PÆRE, FERSKEN OG TØRRET FRUGT. FANTASTISK STRUKTUR MED DYBE FRUGTNTER OG EN LANG VEDHOLDENDE EFTERSMAG.

---

## MALTESISKE HVIDVINE

---

### **PINOT GRIGIO GABRIELI**

75CL €15.50

DENNE SPRØDE, TØRRE HVIDVIN HAR EN FRISTENDE FRUGTIG OG LET FLORAL DUFT OG ER SKABT I EN ELEGANT STIL. PINOT GRIGIO ER FREMRAGENDE SOM APERITIF OG PASSER GODT TIL SALATER, ANTIPASTI, SKALDYRSRETTER, SUSHI, FJERKRÆ OG GRØNTSAGSRISOTTO.

### **ISIS DOK MERIDIANA WINE ESTATE**

37.5CL €21.00 / 75CL €38.00

CHARDONNAY.

ISIS HAR EN STRÅLENDE STRÅGUL FARVE MED ET BLEGGRØNT SKÆR; EN FRISK OG KOMPLEKS BOUQUET AF GRAPEFRUGT OG ANDRE EKSOTISKE FRUGTER MED LETTE BLOMSTERLIGE TONER; SAMT EN VELSTRUKTURERET CITRUSSMAG MED EN LANG OG BEHAGELIGT SYRLIG EFTERSMAG.

---

## MALTESISKE RØDVINE

---

### **CARISSIMI CABERNET SAUVIGNON**

37.5CL €9.50 / 75CL €15.50

DENNE MELLEMFYLDIGE RØDVIN, DER IKKE ER LAGRET PÅ EGETRÆ, HAR EN FYLDIG SMAG I MUNDEN OG ER FYLDT MED RIGELIG SMAG AF SOLBÆR OG RØDE BÆR, SOM ER TYPISK FOR CABERNET SAUVIGNON. NYD DEN ALENE ELLER SAMMEN MED RØDT KØD, VILDT, FJERKRÆ, PASTARETTER OG MILDE OSTE.

### **GRAND VIN DE HAUTEVILLE SHIRAZ – CABERNET**

75CL €26.50

DENNE IMØDEKOMMENDE RØDE BLEND ER LAVET AF DRUER FRA MALTESISK SHIRAZ OG CABERNET SAUVIGNON. DEN FORTRYLLER MED SMAG AF BROMBÆRKOMPOT OG STREJF AF LAKRIDS OG MOKKA, DER MUNDER UD I EN RØGET FINISH MED BLØDE TANNINER OG EN UNIK KRYDRET SMIDIGHED.

### **NEXUS DOK MERIDIANA WINE ESTATE**

75CL €39.00

MERLOT.

NEXUS HAR EN KLAR, DYB LILLARØD FARVE MED INTENSE, MODNE AROMAER AF KIRSEBÆR OG BLOMME. SMAGEN ER RIG OG VELSTRUKTURERET MED BLØDE TANNINER OG EN LANG AFSLUTNING.



---

## INTERNATIONALE RØDVINE

---

### MERLOT, VAL DE LOIRE LA MUSE

75CL €29.00

100 % MERLOT.

DYB RØD FARVE. EN DELIKAT BOUQUET AF BROMBÆR OG BLOMME MED NOTER AF URTER, VANILJE OG CHOKOLADE.

### GAMAY, VAL DE LOIRE LA MUSE

75CL €29.00

100% GAMAY.

GRANATRØD FARVE. DELIKATE AROMAER AF MODNE RØDE FRUGTER. ELEGANT OG SILKEBLØD PÅ GANEN MED EN FINISH AF BLOMME OG HINDBÆRSMAG.

### MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, VELENOSI

75CL €32.00

100% MONTEPULCIANO.

DYB RUBINRØD FARVE. INTENSE AROMAER AF KIRSEBÆR, BLOMME, SKOVFRUGTER OG KRYDDERIER. TØR OG MEDIUM-STRUKTURERET, MEN MEGET ELEGANT OG HARMONISK MED BLØDE TANNINER OG EN LANG VEDVARENDE EFTERSMAG.

### SAINT-ÉMILION COMTE DE BAULIEU , BORDEAUX

75CL €38.00

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MERLOT  
DENNE VIN HAR EN DYB RUBINRØD FARVE MED AROMAER AF BROMBÆR, JORDBÆR, BLOMME, VANILJE OG TOBAK. MEDIUM TIL FYLDIG KROP MED MODERAT SYRE OG SILKEBLØDE TANNINER. DENNE BORDEAUX TILBYDER RIGE SMAGSNUANCER AF BLOMME, BLÅBÆR, SOLBÆR, VANILJE OG KRYDDERIER.

### PRIMITIVO DI PUGLIA (SAN GREGORIO)

75CL €25.00

100% PRIMITIVO.

DYB RUBINRØD MED VIOLETTE NUANCER. EN KOMPLEKS VIN MED KRYDREDE AROMAER, DER MINDER OM NELLIKER OG SORT PEBER MED TRÆAGTIGE UNDERTONER OG STREJF AF VILDE KIRSEBÆR OG SVESKER. PÅ GANEN KAN MAN FORNEMME EN KONSISTENT OG FREMRAGENDE BALANCE MELLEM SYRE OG TANNINER, MED EN FLØJLSBLØD, DVÆLENDE FORNEMMELSE AF KAKAO OG KAFFE.

### NERO D'AVOLA (FINA VINI)

75CL €23.00

INTENS RUBINRØD FARVE MED VIOLETTE NUANCER. KOMPLEKS SMAG AF TØRREDE BLOMME, KIRSEBÆR, BROMBÆR, SOLBÆR OG HINDBÆR. RIG OG AFBALANCERET BOUQUET AF MARASCHINO-KIRSEBÆR OG HINDBÆR. FLØJLSAGTIG SMAG, FLOT STRUKTURERET OG LANGVARIG.

### MALBEC EL TESORO ARGENTINA

75CL €24.00

STÆRK RØD FARVE MED VIOLETTE TONER. DENS AROMA ER INTENS OG FRUGTIG MED SUBTILE BLOMSTERNOTER, HARMONISERET MED AROMAER FRA KONTAKTEN MED EG. DENS TANNINER ER VENLIGE OG GIVER EN DELIKAT OG VEDVARENDE EFTERSMAG.

### SAMERONS FERRATON CÔTES DU RHÔNE

75CL €27.50

MEDIUM TIL FYLDIG KROP, DEN LYSE OG FRISKE SMAG AF KIRSEBÆR OG BÆRFRUGT EFTERFØLGES AF EN VELSMAGENDE JORDAGTIG NOTE. TANNINERNE ER SILKEBLØDE OG GODT AFRUNDEDE, OG EFTERSMAGEN ER FRISK.

## CARMENERE ARAUCANO RESERVA, FRANCOIS LURTON

75CL €42.00

100 % CARMENERE.

DYB KARMINRØD FARVE. FRISKE OG INTENSE AROMAER AF HVID PEBER, ROSMARIN, SVESKE OG TIMIAN. TÆT TANNINSTRUKTUR DOMINERET AF NOTER AF KRAFTIGE RØDE FRUGTER.

## CHIANTI - VILLA CHIGI

37.5CL €12.50 / 75CL €23.50

LYS RUBINRØD MED TILTALENDE LILLA NUANCER. BLØD OG VELAFBALANCERET PÅ GANEN MED VEDVARENDE FRUGTIGE UNDERTONER. GERANIUM, PEBER OG KIRSEBÆR DOMINERER I DUFTEN, MED ENKELTE LET VINØSE NOTER.

## PROSECCO

### PROSECCO

75CL €23.00

EN ENKEL OG LET DRIKKELIG VIN MED EN LYS STRÅGUL FARVE. BEHAGELIGE NOTER AF HVIDE FRUGTER OG AKACIEBLOMST. BEHAGELIG AT DRIKKE PÅ GRUND AF DET LAVE ALKOHOLINDHOLD, HVILKET GØR DEN SÆRLIGT VELEGNET TIL HELE MÅLTIDET.

**ET GLAS PROSECCO €5.50**

## ROSÉVINE

### ROSÉ GRENACHE MEDINA

37.5CL €9.50 / 75CL €15.50

DETTE ER EN DEJLIG, AROMATISK TØR ROSÉ LAVET AF HÅNDPLUKKEDE GRENACHE-DRUER FRA MALTA, SOM ER KENDT FOR AT PRODUCERE ROSÉVINE AF TOPKVALITET, BLANDET MED CABERNET SAUVIGNON. DENNE LÆKRE LET KRYDREDE ROSÉ HAR EN PRÆCIS NÆSE OG SMAGER AF CANDYFLOSS, JORDBÆR OG FRISKE RØDE SOMMERFRUGTER. DEN VISER ÆGTE REGIONAL KARAKTER.

### R&R ZINFANDEL

75CL €21.50

ÅBN, HÆLD OP OG UDFORSK DENNE KLASSISKE WHITE ZINFANDEL ROSÉ FRA CALIFORNIEN, USA. LIVLIGE OG FORFRISKENDE SMAGE AF MODNE JORDBÆR OG SAFTIG VANDMELON KOMBINERES MED EN DELIKAT SØDME OG SPRØD SYRE.