



La Mancha
STEAKHOUSE & BAR



Före maten

Codorníu Ecológica EKO 20cl Cava 105KR

Zonin prosecco Cuvee 20cl 105KR

GT 5cl
Gin, tonic, citron 149KR

WHISKEY SOUR
Bourbon whiskey, citronjuice
sockerlag, äggvita

Förrätter

Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

- TOASTED GARLIC BREAD** 79kr
Rostade vitlöksbröd. Serveras med vitlöksås och salsa.
- “A LOT OF NACHOS”** 79kr
Nachochips med salsa, guacamole och smältost.
- JALAPEÑO CREAM CHEESE POPPERS** 95kr
Friterade ostfyllda jalapeños, Serveras med gräddfil och salsa.
- BUFFALO HOT WINGS** 95kr
Friterade heta kycklingvingar Serveras med gräddfil och salsa.
- HOT CAMARONES** 109kr
Heta scampi. Serveras i en vitlök-, chili och limesky tillsammans med vitlöksbröd.
- OXFILÉ CARPACCIO** 139kr
Oxfile carpaccio, parmesanost, pinjenötter, olivolja, ruccola och tryffelmajjo
- PLOCKTALLRIK** 169kr/per person
(minst 2 personer)
Salami & bresaola, vårrullar, rostade vitlöksbröd, ostfyllda jalapeño poppers, kycklingvingar, nachochips, oliver, halloumisticks, lökringar, manchego-ost. Serveras med salsa, gräddfil & vitlöksås

Barn

Gäller upp till 12 år

- KID COWBOY BURGER** 79KR
90g hamburgare med bröd, dressing, sallad gurka, tomat och pommes frites,
- PANCAKES** 79KR
Pannkakor med sylt och grädde.
- BBQ CHICKEN** 109KR
Grillad kycklingfilé. Serveras med tomat, gurka, isbergssallad, bearnaisesås och pommes frites.
- BABY PORK** 109KR
Mini fläskfilé. Serveras med tomat, gurka, isbergssallad, bearnaisesås och pommes frites.
- TACO PLATE MINI** 109KR
Tacokryddad köttfärs med salsa och gräddfil. Serveras med riven ost, tomat, gurka, sallad, majs, mjuka tortillas och nachochips.
- BABY BEEF** 159KR
Mini oxfile. Serveras med tomat, gurka, isbergssallad, bearnaisesås och pommes frites.
- KÖTTBULLAR** 109KR
Med potatismos, gräddsås, lingonsylt

Texas style

Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

Allt kött som serveras är grillat.

BBQ RIBS

229kr

Våra möra revbensspjäll med röksmak. Serveras med bbq-sås, coleslaw, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

LADY DINNER

239kr

200g kycklingfilé fylld med mozzarellaost och saltorkade tomater, 3st små ribs, coleslaw, pickles, majscolv, guacamole samt wokade grönsaker.

Välj potatis.

BUFFALO BILL

239kr

270g Baconlindad fläskfilé serveras med wokade grönsaker, majscolv, kantarellsås, rödvinsås.

Välj potatis.

SHERIFF DINNER

325kr

200g oxfilé, 3st små ribs. Serveras med hickorysås, coleslaw, pickles, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

COWBOY DINNER

339kr

200g Entrecote, 3st små ribs. Serveras med hickorysås, coleslaw, pickles, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

WILD DEER(KRONHJORTFILÉ)

329kr

Välj olika gram kött: Grillad hjortfilé, serveras med stekta grönsaker, kantarellsås och lingonsmör.

Välj potatis.

SITTING BULL

339kr

250g oxfilé, kanterna vända i färskmalen pepparmix. Serveras med pepparsås, majscolv, pickles och wokade grönsaker.

Välj potatis.

BILLY THE KID

345kr

250g Jack Daniels-marinerad och baconlindad oxfilé. Serveras med pepparsås, pickles, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

BONANZA

389kr

300g Entrecote, 3st små ribs. Serveras med hickorysås, coleslaw, pickles, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

VÄLJ POTATIS

Pommes frites

Dollar Chips

Klyftpotatis

Potatisgratäng

Sötpotatispommes +40kr

Trerätters meny

499:-

Tvårätters 399:-

FÖRRÄTT

Oxfilé carpaccio

EFTERRÄTT

Picklade jordgubbar

VARMRÄTT

VÄLJ MELLAN 200G:

Oxfilé

Kronhjortfilé

Entrecôte

Serveras med:

Klyftpotatis

Pepparsås

Vitlökssmör

Specials

Allt kött som serveras är grillat.

OXFILEPASTA 189kr

Kantareller, paprika, purjolök och grädde. Toppas med parmesan och oliver, serveras med vitlöksbröd.

DESPERADO 229kr

Grillad fläskfilé. Serveras med vitlökssmör, stekta vitlökschampinjoner, bearnaisesås majskolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

TEXAS CHICKEN GARLIC 199kr

Grillad kycklingfilé. Serveras med vitlökssmör, bearnaisesås, stekta vitlökschampinjoner, och wokade grönsaker.

Välj potatis.

AMERIKANSK PLANKA 249kr

Baconlindad fläskfilé och BBQ-ribs serveras med majskolv, BBQ-bearnaise, potatismos och grillad tomat.

BLACK AND WHITE 269kr

Grillad oxfilé & fläskfilé serveras med stekta grönsaker, rödvinsås & bearnaisesås.

Välj potatis

SWEDSTYLE BEEF 329Kr

200g grillad oxfilé. Serveras med bearnaise, bbq-sås och wokade grönsaker.

Välj potatis.

HUSETS PLANKA 329kr

Grillad oxfilé 250gr, pommes duchesse, serveras med stekta champinjoner, baconlindad sparris, bearnaisesås, potatismos & grillad tomat.

TOTALLY BIG: GRILL MIX 349kr

200g grillad oxfilé, kycklingfilé, små revbensspjäll, bacon, vitlökssmör, rödvinssås, majskolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

VÄLJ POTATIS

Pommes frites

Dollar Chips

Klyftpotatis

Potatisgratäng

Sötpotatispommes +40kr

Från havet

Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

BRÄSERAD GÖSFILÉ 239kr

Serveras med grädde, ansjovis, dill, vårlök, tomat och potatis

Välj potatis.

MARINERAD GRILLAD LAX 239kr

Marinerad och grillad laxfilé. Serveras med skagenröra, guacamole och wokade grönsaker.

Välj potatis.

LAXPLANKA 249kr

Grillad laxfilé. Serveras med skagenröra, sparris, citron, dill, potatismos och grillad tomat.

Välj din egna...

Välj en köttträtt, två såser och en sorts potatis

1 ENTRÊCOTE

Regular 200g	329kr
American 300g	389kr
Texas 400g	449kr
Texas size 500g	499kr

FLÄSKFILÉ

Regular 200g	239kr
American 300g	259kr
Texas 400g	299kr

OXFILÉ

Regular 200g	329kr
American 300g	409kr
Texas 400g	519kr
Texas size 500g	619kr

HJORTFILÉ

Regular 200g	329kr
American 300g	429kr
Texas 400g	529kr
Texas size 500g	629kr

Har du allergier eller frågor om våra ingredienser, fråga gärna vår personal.

2 SÅSER

Bearnaisesås, Rödvinssås, Salsa, Vitlökssmör, Pepparsås, Hickorysås, BBQ-sås, Vitlökssås, Guacamole, Smältost, Kantarellsås, Tryffelmajonäs, Coleslaw, Gräddfil.

3 POTATIS

Pommes frites
Dollar Chips
Klyftpotatis
Potatisgratäng
Sötpotatispommes +40 kr

BBQ burgare

Alla hamburgare serveras med briochetbröd, sallad, gurka, tomat, stekt grönkål, lök, pickles, coleslaw och pommes frites.

THE MANCHAS TRYFFELBURGARE 179KR

200g högrevsburgare med bröd, cheddarost, dressing, jalapeños och tryffelmajonäs.
Guacamole på sidan.

BBQ BURGER 179KR

200g högrevsburgare med bröd, cheddarost, dressing och bacon.
BBQ-sås på sidan.

GUNSMOKE BURGER 179KR

200g högrevsburgare med bröd, cheddarost, dressing, hickorysås och bacon.
Smält cheddarost på sidan

MAGIC MOUNTAIN BURGER 219KR

400g högrevsburgare med bröd, cheddarost, dressing och bacon.
Guacamole på sidan.

Tillbehör

Majskolv	20kr	BBQ-sås	25kr
Dollar Chips	60kr	Kantarellsås	25kr
Pommes frites	60kr	Vitlöksås	25kr
Klyftpotatis	60kr	Hickorysås	25kr
Potatisgratäng	60kr	Vitlökssmör	30kr
Sötpotatispommes	70kr	Grönsallad	50kr
Bearnaisesås	30kr	Coleslaw	30kr
Rödvinssås	25kr	Guacamole	30kr
Smältost	20kr	Salsa	25kr
Pepparsås	25kr	Stekta vitlökschampinjoner	40kr
		Tryffelmajo	25kr

A Taste of Mexico

FAJITA

Med lök och paprika i het gjutjärnspanna.
Serveras med sallad, mjuka vetetortillas, salsa,
guacamole och gräddfil.

CHICKEN FAJITA 239KR

Strimlad kycklingfilé.

BEEF FAJITA 249KR

Strimlad oxfilé.

SEAFOOD FAJITA 269KR

10st vitlökskryddad scampi.

FAJITA COMBO 279KR

Strimlad oxfilé, kyckling och
vitlökskryddad scampi.

TACO PLATE 159KR

Tacokryddad köttfärs serverad med tomater,
gurka, sallad, lök, majs, jalapeño, smält ost, salsa,
gräddfil, mjuka tortillas och nachochips.

QUESADILLA POLLO 159KR

Stekt vetetortilla fylld med kyckling, ost, paprika,
jalapeño och lök. Serveras med salsa och gräddfil.

CAESARSALLAD 179KR

Grillad kycklingfilé med bacon, romansallad, krutonger, grana
padanoost, Caesardressing och vitlöksbröd.

Vegetariskt

Har du allergier eller frågor om
våra ingredienser, fråga
gärna vår personal.

VEGGIE TACO PLATE 159KR

Tacokryddad quornfärs med tomat, gurka,
sallad, lök, majs, jalapeño, smält ost, salsa,
gräddfil, mjuka och hårda tortillas.

VEGGIE FAJITA 159KR

Wokade grönsaker i het gjutjärnspanna med
isbergssallad, mjuka tortillas, salsa, och
guacamole.
(innehåller inga mejeri - eller äggprodukter)

HALLOUMIBURGARE 169KR

Halloumiost i rostat hamburgerbröd serveras
med pickles, guacamole, sallad, tomat,
gurka, lök, pommes frites och coleslaw.

HALLOUMIPLANKA 219KR

Grillad halloumi, med pommes duchesse,
stekta grönsaker, grillad tomatsparris, bearnaisesås

Desseter

- CREME BRÛLÉE** 89KR
En god, len vaniljkräm med knäckig yta.
- ICE-MOUNTAIN** 89KR
Ett litet berg av gammaldags vaniljglass som toppas med chokladsås.
- SORBET** 89KR
Tre kulor sorbet, fryst puré av frukt eller bär.
- PICKLADE JORDGUBBAR** 89KR
Serveras med vaniljglass, mascarpone creme, rosmarin och rostade kokosfilngor
- KLASSISK MARÄNGSVISS** 99KR
Gammaldags vaniljglass med maränger, grädde, marshmallows, banan och chokladsås.
- CHOCOLATE LOVING SPOON CAKE** 99KR
En hög chokladtårta fylld med choklad-fromage, toppad med chokladsås.
- CLOUDBERRY MOUNTAIN** 99KR
Ett litet berg av gammaldags vaniljglass som toppas med hjortronsylt.
- TARTUFO LIMONCELLO** 99KR
En kärna av limoncellocrème täckt av citronglass och fint hackad maräng.
- FRIED CAMEMBERT** 110KR
Friterad camembert. Serveras med varm hjortronsylt, friterad persilja och vaniljglass.

Dessertvin

- SAUTERNES** 5CL 99KR
MOSCATEL ORO 5CL 99KR

Kaffe

- Kaffe/te 35KR
Cafe Latté 35KR
Cappuccinio 45KR
Espresso 40KR
Dubbel Espresso 45KR

Efter maten

5cl

149kr

- Irish Coffee**
Jameson, kaffe, farinsocker och vispgrädde
- Amaretto Coffee**
Amaretto, hett stark kaffe och vispgrädde
- Cuba Kaffe**
Mörk rom, Crème de Cacao, hett starkt kaffe och vispgrädde
- French Coffee**
Konjak, farinsocker, starkt kaffe och vispgrädde
- Kaffe Karlsson**
Baileys, Cointreau, kaffe och vispgrädde
- Spanish Coffee**
Likör 43, kaffe och vispgrädde
- 88**
Frangelico, Likör 43, Crème de Cacao, kaffe och grädde.

Husets vin

Rött vin

Glas

Flaska

Marques de la Mancha

89kr

389kr

Ursprung: Spanien

Druvor: Temranillo 100%

Smak: Aromer av mogen frukt med lätt oliv/nötaktighet.

Smak av röd och mörk frukt. Ett mångsidigt vin med bra syra, fin balans mellan frukt och ek, lång eftersmak.

Antica Osteria

89kr

389kr

Ursprung: Italien Marche

Druvor: Montepulciano 80%

Sangiovese 20%

Smak: Medelstor smak av mörka bär som

körsbär, björnbär, svarta vinbär, örter och försiktig ton av mandel.

Rött vin

Glas

Flaska

Ecologica Shiraz Malbec

99kr

419kr

Ursprung: Argentina, Cuyo , La Rioja , Valles del Famatina

Druvor: 60% shiraz, 40% malbec

Smak: Mycket fruktig smak med inslag av fat, hallon, björnbär, vanilj och lakrits.

Le Terra dellabate

99kr

419kr

Montepulciano D'abruzzo

Ursprung: Italien, Abruzzerna

Druvor: Montepulciano d'Abruzzo

Smak: Frisk, fruktig med härliga mogna körsbärs- och hallontoner som avslutar i varm kryddighet.

Balanserad medelfylligsmak med fina toner av körsbärskärnor i avslutningen.

Coto Mayor Crianza

109kr

419kr

Ursprung: Spanien, Rioja

Druvor: 100% Tempranillo

Smak: Medelfylligt, mjukt och med en fin

balans mellan sin mörka plommonfrukt och lätt rostade fattoner, viss mintighet i avslutet. Ett modernt, välbalanserat Riojavin.

Gran Passione Appasimento Organic

419kr

Ursprung: Italien, Apulien

Druvor: Zinfandel, Negroamaro, Merlot

Kryddig, fruktig smak, med liten sötma, inslag av fat, mörka körsbär, kanel, kryddnejlika, vanilj och choklad.

Flaska

Epicuro Zinfandel

449kr

Ursprung: Italien, Apulien

Druvor: Zinfandel

Smak: Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka bär, plommonkompott, lakrits och vanilj.

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore 499kr

Ursprung: Italien

Druvor: Corvina, Corvinone och Rondinella

Smak: Medelfylligt vin med smak av mörk frukt, choklad och lite mandel, fat och örter. Ett maffigt vin med rik fruktighet och koncentration och varm, lång och ihållande eftersmak.

Valpantena Amarone Della Valpolicella Doc 799kr

Ursprung: Italien, Veneto

Druvor: Corvina 70%, Rondinella 25% och Cabernet Sauvignon 5%

Smak: Fyllig, rik smak av mörka bär, torr choklad, körsbär.

Fina toner av fat och trevlig friskhet och värme.

Den långa eftersmaken har toner av tobak.

Pasco Muchietto Nero D'avola-Shiraz Eko 399kr

Ursprung: Italien,

Druvor: Nero d'Avola 80%, Shiraz 20%.

Medelfylligt och pigg fruktig smak med härliga toner av skogshallon och vinbär, Saftig och balanserad samt relativt lätt i avslutningen. Trevlig liten ört-och kryddighet med lakrits och finstämda tanniner i avslutningen.

Rosévin

Glas

Flaska

Miradou

99kr

399kr

Ursprung: Frankrike, Provence

Druvor: Carignan 45%, Grenache 10%, Cinsault 10%, Syrah 10%, Caladoc 25%

Smak: Medelfylligt, torrt med aromer av

jordgubbar, hallon, körsbär och röda vinbär. Frisk och läskande

Champagne

Fråga personalen

Vitt vin

	Glas	Flaska
Antica Osteria Vino Bianco	89kr	389kr

Ursprung: Italien

Druvor: Trebbiano 70% och Verdicchio 30%

Smak: Medelstor fruktig smak av persika och nektarin med fin balanserad örtighet

Pasqua Mucchietto	89kr	389kr
--------------------------	-------------	--------------

Chardonnay grillo eko

Ursprung: Italien, Sicilien

Druvor: Chardonnay 80%, Grillo 20%

Smak: Torr, frisk, fruktig smak med lätta aromatiska toner av päron, honungsmelon och gula äpplen. Eftersmaken är pigg med mogen lime och trevlig mandelton samt lite sälta i avslutningen.

Secret de lunes viognier eko	95kr	399kr
-------------------------------------	-------------	--------------

Ursprung: Frankrike, Languedoc-Rousillon

Druvor: Viognier 100%

Smak: Viognier-viner från Languedoc är lättare, torrare och friskare i smak än kusinerna från norra Rhône-dalen.

Denna Viognier är torr med rika toner av aprikoser, persikor, nektariner och fint inslag av kaprifol.

Smaken är avrundad och aromatisk med ett påtagligt friskt avslut.

Even & Odd Riesling	105kr	419kr
--------------------------------	--------------	--------------

Ursprung: Tyskland, Rheingau

Druvor: Riesling

Smak: Klassisk riesling med frisk smak av citrus, gröna äpplen, grapefrukt och persikor.

Mousserande vin

		Flaska
Prosecco Treviso Brut DOC EKO	105kr	410kr

Ursprung: Italien, Veneto

Druvor: Treviso DOC

Smak: Medelfylligt, elegant, fräsch, fruktig smak av gröna päron, persika, citrus, grapefrukt och mineral.

Rik mousse med små bubblor och fräscht slut.

Delapierre Brut Tradicion	105kr	410kr
----------------------------------	--------------	--------------

Ursprung: Såanien, DO cava

Druvor: Macabeu 34%, Xarel·lo 33%, Parellada 33%

Smak: Medelfyllig, torr smak med inslag av gula äpplen och citrus

Drinkar/Cocktails 5cl 145kr

Margarita

Tequila, Cointreau, limejuice

Mojito

Färsk mynta, vit rom, pressad limejuice, sockerlag, sodavatten

Whiskey Sour

Bourbon whiskey, citronjuice, sockerlag, äggvita

Aperol spritz

Prosecco, Aperol, sodavatten, apelsin

Cuba libre

Rom, Coca Cola, limeskiva

P2

Vaniljvodka, Apple Sourz, Sprite, limeskiva

Cherry berry

Sourz Redberry, Peachtree, Bacardi Limón, Sprite

Piggelin

Midori, Apple Sourz, Sprite, limeskiva

Bacardi razz

Tranbärsjuice, Bacardi Razz

Strandbaren

Mjölk, Licor 43, Midori, Passoá

Espresso Martini

Vodka, Kahlua, Espresso

Amaretto Sour

Amaretto, sockerlag, citronjuice, äggvita

Bubbel Sorbet

Två kulor sorbet, Prosecco

Bilmetro

Gin, Bacardi Razz, rabarberlikör, sockerlag, Sprite, citronjuice

Hugo

Fläderlikör, prosecco, citronjuice, is, mynta, citronskiva

Självklart har vi alkohofria alternativ också! 65kr

Whiskey

	kr/cl
Famous Grouse	29kr
Maker's Mark Bourbon	29kr
Jameson	29kr
Jack Daniels	29kr
Bells	29kr
Cragganmore 12 år	39kr
Chivas Regal 12 år	39kr
The Glenlivet 12 år	39kr
Tallisker 10 år	39kr
Dalwhinnie 15 år	45kr
Glenkinchie 12 år	45kr
Oban	45kr
Scapa	45kr
Bulleit Bourbon	45kr
Laphroaig 10 år	45kr
Highland Park	45kr
Lagavulin 16 år	49kr

Likör/shot

Baileys
Cointreau
Disaronno Amaretto
Licor 43
Fishshot
Fireball
Prshtree
Lakritsshot
Vodka
Gammeldansk
Fernet Branca Menta

29kr/cl
Drambuie
Kahlua
Galliano
Malibu
Jägermeister
Fernet-Branca
Midori
Hot shot
Jägermeister
Sourfisk cola
Sambuca
Minttu

Rom

Captain Morgan
Spiced Gold
Rum Plantation
Grande Reserve

29kr/cl
35kr/cl

Specialrom

Diplomatico
Ron Zacapa
23 år Centenario XO
Asia pasific rum
French overseas rum
Spanish Carribean xo
British west indies xo
Plantation XO 20 years

45kr/cl

Tequila

Sauza Silver
Olmeca Blanco
Jose Cuervo
Especial Silver

29kr/cl

Cognac

kr/cl
Xanté 32kr
Larsen 32kr
Grönstedts 32kr
Martell 39kr

kr/cl
Anée Fine Calvados 29kr
Boulard Calvados 29kr
Remy Martin 39kr
Janneau vsop 39kr

Alkohol kan skada din hälsa

Läsk

	33cl	40cl	50cl
Coca cola		40kr	50kr
Coca cola Zero		40kr	50kr
Fanta		40kr	50kr
Sprite		40kr	50kr
Loka (Naturell / Lemon / Päron)	35kr		
Lättöl	38kr		
Apelsinjuice		40kr	50kr
Äppeljuice		40kr	50kr
Lingon dryck		40kr	50kr
Mjök		40kr	50kr
Tranbärsjuice		40kr	50kr
isvatten	12kr		

Cider

	33cl
Briska/persika/päron	75kr
Smirnoff ice	75kr

Fatöl

	0,4l	0,5l	0,6l
Krusovice	85kr	95kr	105kr
Heineken	79kr	89kr	99kr

Flasköl

	33cl	50cl
Eriksberg		89kr
Mariestads		89kr
Paulaner hefe weissbier(veteöl)		89kr
Höga kusten		89kr
Efes Pilsen		95kr
Ridgeway IPA (glutenfri öl)		105kr
Mellanöl Hof	75kr	
Bira moretti	79kr	
Ship full of IPA	79kr	
Sitting bulldog IPA	79kr	
Corona	79kr	
Guinnes	79kr	
Lagunitas IPA	82kr	
Gävlebocken(lokal bryggeri)	82kr	

Alkoholritt

Alkoholritt vin (rött/vitt)	glas	65kr
Alkoholri öl		59kr
Alkoholri Cider		50kr
Alkoholri drink		65kr



La Mancha

STEAKHOUSE & BAR

Spanska viner

Lång vinodlingstradition

Spanien har en vinodlingstradition som går minst 2 000 år tillbaka i tiden – till Fenicier och greker.

Tack vare handelsutbytet med landets amerikanska kolonier blev Spanien tidigt mer exportinriktat än övriga stora europeiska vinländer. Till en början var det dock mest starkviner som exporterades medan landets övriga viner huvudsakligen konsumerades lokalt.

Vinlusen invaderar

Vinlusens framfart på 1800-talet skapade stora problem i Europa men den kom relativt sent till Spanien – och då visste man redan hur sjukdomen skulle kontrolleras. I Rioja och Navarra ledde phylloxera-lusens framfart i Frankrike till att vinmakare kom från det närliggande Bordeaux, och fick tack vare nya investeringar och modernare metoder, ett uppsving.

Inbördeskrig och diktatur

Större delen av 1900-talet var ett svårt århundrade för Spanien som efter ett förödande inbördeskrig hämmades av Francos diktatur. Från sent 1960-tal började dock delar av vinnäringen att hämta sig, först med en sherryboom och sedan återupptäckandet av Rioja. Med diktaturens fall förbättrades ekonomin och den inhemska efterfrågan på kvalitetsvin steg.

Kraftfull förändring

I och med inträdet i Europeiska Gemenskapen 1986, har även de fattigare regionerna fått välkomna investeringar och sedan 1990-talet har den spanska vinnäringen befunnit sig i snabb och dynamisk omvandling.