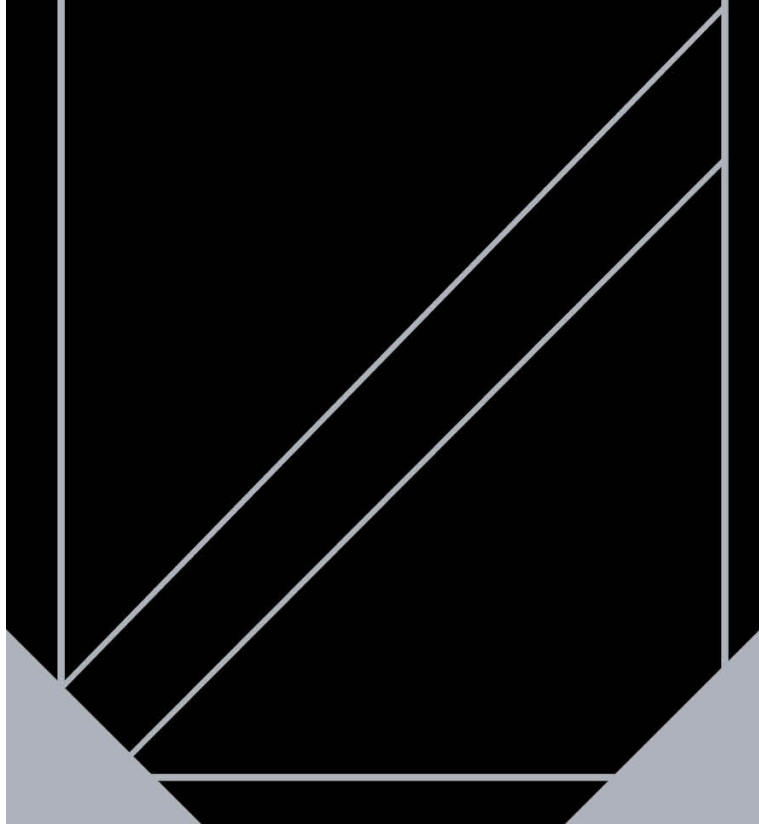




La Mancha
STEAKHOUSE & BAR



Förrätter

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

TOASTED GARLIC BREAD 68KR

Rostade vitlöksbröd. Serveras med gräddfil och salsa.

"A LOT OF NACHOS" 68KR

Nachochips med salsa, guacamole och smältost.

JALAPEÑO CREAM CHEESE POPPERS 80KR

Ostfyllda jalapeños,
Serveras med gräddfil och salsa.

BUFFALO HOT WINGS 80KR

Friterade heta kycklingvingar.
Serveras med gräddfil och salsa.

HOT CAMARONES 98KR

Heta scampi. Serveras i en vitlök-, chili och limesky
tillsammans med vitlöksbröd.

PLOCKTALLRIK 110KR/per person (minst 2 personer)

Ost och köttfärsfyllda tortillas,
Rostade vitlöksbröd, ostfyllda
jalapeno poppers, kycklingvingar,
nachochips, oliver, halloumisticks,
lökringar, manchego ost.
Serveras med salsa, gräddfil & chimi churri.

Före maten

Codorníu Ecológica EKO 20cl Cava 99KR

Zonin prosecco Cuvee 20cl 99KR

GT	4cl	6cl
Gin, tonic, citron	105KR	155KR

WHISKEY SOUR

Bourbon whiskey, citronjuice
sockerlag, äggvita

Barn

Gäller upp till 12 år

KID COWBOY BURGER 69KR

90g hamburgare med bröd, dressing, sallad
gurka och tomat och pommes frites,

PANCAKES 69KR

Pannkakor med sylt och grädde.

BBQ CHICKEN BANDIT 98KR

BBQ-marinerad kycklingfilé.
Serveras med pommes
frites och bearnaisesås.

BABY PORK 98KR

Mini fläskfilé. Serveras med tomat, gurka,
isbergssallad, bearnaisesås och pommes frites.

TACO PLATE MINI 98KR

Tacokryddad köttfärs med salsa och gräddfil.
Serveras med riven ost, tomat, gurka,
sallad, majs, mjuka tortillas och nachochips.

BABY BEEF 138KR

Mini oxfile. Serveras med tomat, gurka,
isbergssallad, bearnaisesås och pommes frites.

Texas style

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

Allt kött som serveras är grillat, färskt och av bästa kvalitet.

SHERIFF DINNER 290KR

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

Välj potatis.

SITTING BULL 300KR

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

Välj potatis.

LADY DINNER 210KR

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

Välj potatis.

COWBOY DINNER 280KR

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

Välj potatis.

BONANZA 310KR

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

Välj potatis.

BILLY THE KID 300KR

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

Välj potatis.

BBQ RIBS 200KR

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

Välj potatis.

BUFFALO BILL 210KR

Bacon lindad fläskfilé serveras med wokade grönsaker, majskolv, kantarell sås, rödvinsås.

Välj potatis!

WILD DEER(HJORTFILÉ) 299KR

Grillad hjortfilé, serveras med stekta grönsaker, kantarellsås och lingonsmör

Välj potatis!

VÄLJ POTATIS

Pommes frites

Dollar Chips

Klyftpotatis

Potatisgratäng

Sötpotatispommes +30kr

Specials

Allt kött som serveras är grillat, färskt och av bästa kvalitet.

SWEDSTYLE BEEF 280KR

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

Välj potatis.

TOTALLY BIG: GRILL MIX 320KR

200g grillad oxfilé, kycklingfilé, små revbensspjäll, bacon, vitlökssmör, rödvinsås, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

HUSETS PLANKA 290KR

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

AMERIKANSK PLANKA 220KR

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

BULLFIGHTER PORK FILLET 200KR

Grillad fläskfilé. Serveras med vitlökssmör, bullfightersås, stekta vitlökschampinjoner, majscolv och wokade grönsaker.

Välj potatis.

BLACK AND WHITE Välj potatis 250KR

Grillad oxfilé & fläskfilé serveras med rödvinsås & bearnaisesås,

OXFILÉPASTA 160KR

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

TEXAS CHICKEN GARLIC 200KR

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

Välj potatis.

VÄLJ POTATIS

Pommes frites

Dollar Chips

Klyftpotatis

Potatisgratäng

Sötpotatis pommes +30kr

Från havet

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

LAXPLANKA 210KR

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

MARINATED GRILLED SALMON 210KR

Marinerad och grillad laxfilé. Serveras med soltorkade tomater, mexikansk chilisås, guacamole och wokade grönsaker.

Välj potatis.

BBQ TIJUANA (RÖDING) 200KR

Halstrad rödingfilé med lime aioli, wokade grönsaker.

Välj potatis.

Välj din egna...

Välj en köttträtt, två såser och en sorts potatis

1 ENTRÉCOTE

Regular 200g	259 kr
American 300g	309kr
Texas 400g	359kr
Texas size 500g	399kr

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

OXFILE

Regular 200g	299kr
American 300g	399kr
Texas 400g	499kr
Texas size 500g	599kr

FLÄSKFILE

Regular 200g	220kr
American 300g	250kr
American 400g	280kr

HJORTFILE

Regular 200g	310kr
American 300g	399kr
Texas 400g	499kr
Texas size 500g	599kr

2 SÅSER

Bearnaisesås, Rödvinssås, Salsa, Vitlökssmör, Pepparsås, Hickorysås, BBQ-sås, Vitlökssås, Guacamole, Smältost, Bullfightersås, Kantarellsås, Lime aioli, Chimí Churri.

3 POTATIS

Pommes frites
Dollar Chips
Klyftpotatis
Potatisgratäng
Sötpotatispommes +30 kr

BBQ burgare

Alla hamburgare serveras med sallad, gurka, tomat, lök, pickles, coleslaw och pommes frites

THE MANCHAS OWN BURGER

145KR

200g högrevsburgare med bröd, cheddarost, dressing, nachos, och jalapenos.
Guacamole på sidan

BBQ BURGER

145KR

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

GUNSMOKE BURGER

145KR

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

MAGIC MOUNTAIN BURGER

190KR

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

Tillbehör

Majskolv	20kr	BBQ-sås	20kr
Dollar Chips	50kr	Kantarellsås	20kr
Pommes frites	50kr	Vitlöksås	20kr
Klyftpotatis	50kr	Hickorysås	20kr
Bearnaisesås	20kr	Vitlökssmör	20kr
Rödvinssås	20kr	Grönsallad	30kr
Sötpotatispommes	60kr	Coleslaw	20kr
Smältost	20kr	Guacamole	20kr
Pepparsås	20kr	Salsa	20kr
Bullfightersås	20kr	Stekta vitlökschampinjoner	30kr
Lime aioli	20kr		

A Taste of Mexico

FAJITA

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

BEEF FAJITA 230KR

Strimlad oxfilé.

CHICKEN FAJITA 180KR

Strimlad kycklingfilé.

SEAFOOD FAJITA 220KR

10st vitlökskryddad scampi.

FAJITA COMBO 230KR

Strimlad oxfilé, kyckling och
vitlökskryddad scampi.

TACO PLATE 140KR

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

QUESADILLA POLLO 130KR

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

ENCHILADA BEEF 170KR

Ostgratinerad vetetortilla fylld med
strimlad oxfilé och wokade grönsaker.
Serveras med salsa och gräddfil.

BBQ NAKE CHICKEN SALAD 140KR

Marinerad och grillad kycklingfilé, bacon,
isbergssallad, tomat, gurka, lök och majs.
Serveras med guacamole
och vitlöksbröd.

Vegetarisk

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

HALLOUMI SALLAD 145KR

Halloumi, isbergssallad,
tomat, gurka, lök och majs. Serveras med
guacamole och vitlöksbröd.

VEGGIE TACO PLATE 145KR

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

HALLOUMIBURGARE 145KR

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

VEGGIE FAJITA 145KR

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

Dessarter

ICE-MOUNTAIN 69KR

Ett litet berg av gammaldags vaniljglass som toppas med chokladsås.

DAIM CAKE 69KR

Daimtårta med vaniljglass och chokladsås.

KLASSISK MARÄNGSVISS 79KR

Gammeldags vaniljglass med maränger, grädde, marshmallows, banan och chokladsås.

CLOUDBERRY MOUNTAIN 89KR

Ett litet berg av gammaldags vaniljglass som toppas med hjortronsylt.

FRIED CAMAMBERT 99KR

Friterad camembert. Serveras med varm hjortronsylt, friterad persilja och vaniljglass.

CREME BRÛLÉE 80KR

En god, len vaniljkräm med knäckig yta

CHOCOLATE LOVING SPOON CAKE 80KR

En hög chokladtårta fylld med choklad-fromage, toppat med riven mörk choklad.

Kaffe

Kaffe/te 30KR

Cafe Latté 30KR

Cappuccinio 30KR

Espresso 30KR

Dubbel Espresso 35KR

Efter maten

4cl 6cl

105kr

155kr

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

Maldiverna

Baileys, Malibu och krossad is

Husets vin

	Glas	Halv karaff	Husets flaska
Rött	82kr	189kr	309kr

Montgravet Cabernet Merlot

Ursprung: Frankrike, Languedoc-Roussillon

Druvor: 60% Cabernet Sauvignon & 40% Merlot

Smak: Smakrikt, fruktigt vin med smak av svarta vinbär och svartpeppar. Lång eftersmak.

Rött vin

	Glas	Flaska
Marques de la Mancha	85kr	319kr

Ursprung: Spanien

Druvor: Temranillo 100%

Smak: Läckert smakrikt vin med mycket Spanienkänsla.

Aromer av mogna frukter med en lätt oliv/nötaktighet.

Smak av röd och mörk frukt med eleganta arma toner.

Har en lång eftersmak.

Ecologica Shiraz Malbec	85kr	319kr
--------------------------------	-------------	--------------

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.

Botanicum Ibericum Organic	85kr	319kr
-----------------------------------	-------------	--------------

Ursprung: Spanien, La Mancha

Druvor: 60% Tempranillo & 40% Merlot

Smak: Doft och smak av svarta vinbär, plommon och

kryddor. Balanserat med medeltanniner och kryddig eftersmak.

Montepulciano D'abruzzo	89kr	319kr
--------------------------------	-------------	--------------

Ursprung: Italien, Abruzzerna Druvor: Montepulciano d'Abruzzo

Smak: Bärig smak med inslag av skogshallon, blåbär, sötlakrits och kryddor.

Estola Gran Reserva	399kr
----------------------------	--------------

Ursprung: Spanien, La Mancha.

Druvor: Cencibel (Tempranillo),65%, Cabernet Sauvignon 35%

Smak: Fyllig, fortfarande ungdomlig smak med en karaktär av koncentrerad mogen frukt, svarta vinbär och en aning fat.

Epicuro Zinfandel	399kr
--------------------------	--------------

Ursprung: Italien, Apulien

Druvor: Zinfandel

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

Prohibition Zinfandel

Flaska

419kr

Ursprung: USA, Kalifornien

Druvor: 100% Zinfandel

Smak: Mycket fruktig doft med inslag av fat, drottningssylt, choklad och vanilj.

Valpantena Amarone Della Valpolicella Doc**599kr**

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.

Luigi Voghera Barbera d'Alba**499kr**

Ursprung: Italien, Piemonte

Druvor: 100% Barbera

Smak: Medelfylligt, frisk, med balanserad strävhet.

Elegant, fruktigt och kryddigt med inslag av mörka körsbär,

torkade örter, viol och fat

Torre del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore**450kr**

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.

Secret de lunes Pinot noir**399kr**

Ursprung: Frankrike

Druvor: Pinot Noir 100%

Smak: Medelfylligt, mjukt och ungfuktigt vin med toner av körsbär, hallon och jordgubbar, en antydning till lakrits, fin mineralstruktur och avrundande tanniner.

**Fairview Reserve Collection
Cabernet Sauvignon Petit Verdot****450kr**

Ursprung: Sydafrika, Western Cape

Druvor: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Smak: Balanserad, fruktig smak med inslag av kryddor, vanilj, aningen bränd ton, mineralrökig, viss strävhet, inslag av sten.

Rosé vin

Glas

Flaska

Montgravet Rosé**85kr****299kr**

Ursprung: Frankrike, Languedoc-Roussillon

Druvor: Cinsault

Smak: Torr, mycket frisk och bärig smak, med inslag av mineraler.

Vitt vin

	Glas	Flaska
El Coto Blanco	85kr	319kr

Ursprung: Spanien, Rioja Druvor: Viura
Smak: Torr, lätt till medelfyllig, aptit-retande, frisk och fruktig smak med inslag av gula och gröna äpplen, citrus, ananas och lite mineral.

Montgravet Chardonnay	85kr	319kr
------------------------------	-------------	--------------

Ursprung: Frankrike, Languedoc-Roussillon
Druvor: Chardonnay
Smak: Torrt, friskt och smakrikt vin med doft och smak av gula äpplen, päron och tropiska frukter.

Bicicleta Riesling	85kr	319kr
---------------------------	-------------	--------------

Ursprung: Chile, Valle Central
Druvor: Riesling
Smak: Härlig och saftig syra.
Mycket smakrikt med toner av rivet citron- och limeskal.
Viss mineralitet och örtighet i slutet. Lång eftersmak.

Botanicum ibericum Botanic White	85kr	319kr
---	-------------	--------------

Ursprung: Spanien
Druvor: Macabeo, Chardonnay
Smak: Ett fruktdrivet vin med en blandning av gula äpplen, mandel och gul stenfrukt i doft och smak.
Balanserat med grapefrukt i eftersmaken.

Mousserande vin

	Flaska
Canti Prosecco	399kr

Ursprung: Italien, Veneto
Druvor: Glera
Smak: Torrt, aromatiskt vin med doft och smak av nektarin och stenfrukter.

Montcadi Cava	399kr
----------------------	--------------

Ursprung: Spanien, Penedès
Druvor: 60% Xarel-lo, 30% Macabeo & 10% Parellada
Smak: Torrt och friskt mousserande vin med inslag av äpple och mineraler.

Codorníu Ecológica EKO 20cl Cava	99kr
---	-------------

Ursprung: Spanien, Cono Sur
Druvor: Xarel-lo, Parellada, Macabeo
Smak: Frisk och balanserad med en lång krämig eftersmak.

Zonin prosecco Cuvee 20cl	99kr
----------------------------------	-------------

Ursprung: Italien, Veneto
Druvor: Glera
Smak: Välbalanserad smak av frukt och mandel.

Drinkar/Cocktails

4cl 6cl
105kr 155kr

Margarita

Tequila, Cointreau, lime juice

Whiskey sour

Bourbon whiskey, citronjuice, sockerlag, äggvita

Pärönsplit

Xante, likör 43, mjölk

Aperol Spritz

Prosecco, aperol, sodavatten, iskuber, apelsin

Fizzypop

Vodka, Monin bubblegum-sirap, blå curacao, sprite, citronjuice

Mojito

Färskmynta, vitrom, pressad limejuice, sockerlag, sodavatten

Cosmopolitan

Cointreau, Citronvodka, tranbärsjuice, limejuice

Cuba Libre

Ljus & Mörkrom, coca cola, limeskiva

P2

Vaniljvodka, apple sourz, sprite, limeskiva

Cherry berry

Sourz redberry, peachtree, bacardi limón, sprite

Tequila sunrise

Apelsinjuice, Tequila, grenadin

Piggelin

Midori, apple sourz, sprite, lime

Bacardi razz

Tranbärsjuice, bacardi razz, hallonmix, sprite

Cosmopolitan

Cointreau, citronvodka, tranbärsjuice, lime

Strand baren

Licor 43, Midori, Passoá, mjölk

Självklart har vi alkohofria alternativ också!

Whiskey

	kr/cl
Famous Grouse	25kr
Maker's Mark Bourbon	27kr
Jameson	27kr
Jack Daniels	27kr
Cragganmore 12 år	29kr
Chivas Regal 12 år	29kr
The Glenlivet 12 år	29kr
Tallisker 10 år	29kr
Dalwhinnie 15 år	33kr
Glenkinchie 12 år	33kr
Oban	35kr
Scapa	35kr
Bulleit Bourbon	35kr
Laphroaig	35kr
Bells	26kr
Highland Park	35kr

Likör

25kr/cl

Baileys
Cointreau
Disaronno Amaretto
Licor 43
Fishshot
Fireball
Prschtree

Drambuie
Kahlua
Galliano
Malibu
Jägermeister
Fernet-Branca
Midori

Rom

Bacardi Oakheart
Captain Morgan
Spiced Gold
Captain Morgan
Jamaica Rum
Rum Plantation
Grande Reserve
Rum Plantation
20th. Anniversary extra old
Diplomatico
Ron Zacapa
23 år Centenario XO

25kr/cl
25kr/cl
25kr/cl
30kr/cl
30kr/cl
30kr/cl
35kr/cl

Tequila

25kr/cl

Sauza Silver
Olmea Blanco
Jose Cuervo
Especial Silver
Sauza Gold

Cognac

	kr/cl		kr/cl
Xanté	25kr	Remy Martin	30kr
Larsen	25kr	Anée Fine Calvados	25kr
Grönstedts	25kr	Boulard Calvados	25kr
Martell	25kr		

Läsk

	33cl	40cl	50cl
Coca cola		34kr	44kr
Coca cola Zero		34kr	44kr
Fanta		34kr	44kr
Sprite		34kr	44kr
Loka (Naturell / Lemon / Päron)	30kr		
Folköl	40kr		
Lättöl	34kr		
Apelsinjuice		34kr	44kr
Äppeljuice		34kr	44kr
Lingon dryck		34kr	44kr
Mjölk		20kr	30kr
Tranbärsjuice		36kr	46kr
Is vatten		10kr	

Cider

	33cl
Briska Päron	66kr
Briska Rosé	66kr
Bacardi Breezer	80kr

Fatöl

	0,4l	0,5l	0,6l
Starobrno	68kr	78kr	88kr
Heineken	68kr	78kr	88kr

Flaska öl

	33cl	50cl
Eriksberg		80kr
Mariestads		80kr
Tuborg Guld		80kr
Efes Pilsen		80kr
Birra Moretti Toscana		84kr
Ridgeway IPA		90kr
Ship Full of IPA	66kr	
Mellanöl hof	66kr	
Sleepy bulldog pale ale	66kr	
Corona	69kr	
Sitting Bulldog IPA	70kr	
The Tail Whale (veteöl)	70kr	
Wisby Stout	70kr	
Easy Jack Sessions IPA	76kr	
Lagunitas IPA	76kr	
King Kong (från lokalt bryggeri)	76kr	
The Rise And Fall Of The Burning Bock (från lokalt bryggeri)	72kr	
Alhambra reserva lager	78kr	
Mahou cinco Estrella	78kr	

Alkoholfritt

	glas	
Alkoholfritt vin (rött/vitt)		50kr
Alkoholfri öl		50kr
Alkoholfri Cider		40kr
Alkoholfri drink		50kr



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 vinnärningen 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 vinnärningen befunnit sig i snabb och dynamisk omvandling.