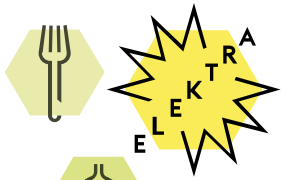


Meny



Fördrink

Bubbel	95 kr
Champagne	145 kr
Maestro Sierra FINO Sherry	75 kr
Vermouth	75 kr
Americano <i>Campari, Vermouth, soda</i>	125 kr
Bellini <i>Cava & Crème de Pêché</i>	125 kr
Boulevardier <i>Bulleit 10 yr, Antica Formula, Campari</i>	147 kr



Småheter

Ostron	40 kr
Mandelpotatischips <i>Elektragjorda med dip</i>	55 kr
Skogssvampsfrittata <i>Parmesanost</i>	40 kr
Gubbröra <i>Pumpnickel</i>	35 kr
Padrones	60 kr
Sotad gravad lax <i>forellrom, sjögräs & Miso</i>	65 kr
Chark 3 sorter	115 kr
Ost 2 sorter + marmelad	105 kr



Förrätter

Vit AAA-sparris <i>hollandaise, ramlök & krutonger</i>	140 kr
<i>Tillval: Ljörom 20 gr</i>	105 kr
Musselsoppa <i>Ramlök</i>	(1/2) 115 kr
Sikrom från Obbola <i>toast, krassemajjo, citron & pepparrot</i>	155 kr
Ceviche på pilgrimsmussla & hälleflundra <i>med avokado, chilipicklad- & grillad gurka, nachos</i>	130kr
Råbiff <i>citronmajjo, picklad chili & friterad lök</i>	125 kr
<i>Tillval: Ljörom 20 gr</i>	105 kr



Mellanrätter

Toast Pelle Janzon <i>Toast, oxfilécarpaccio, rödlök, pepparrot, äggula & löjrom</i>	235 kr
--	--------



Varmrätter

Rostad Broccoli <i>Belugalinser, harissa, Schalottenlökspuré & tempurafriterad lök</i>	195 kr
Bakad Spetskål <i>kikärter, kimchi, orange smör & persiljerotspuré</i>	180 kr
Hälleflundra <i>potatispuré, romanesco, vitvinsås & blåmussla</i>	310kr
Musselsoppa <i>Ramlök</i>	(1/1) 205 kr
Lammytterfilé <i>persiljerotspuré, långpeppar, confiterat äpple & rödvinsky</i>	315 kr
Flankstek <i>mexikansk majs, grillad citron & brynt smör</i>	290 kr
Helstek vårkyckling <i>med primörer, rostad vitlök & sky</i>	245 kr



Suaen på något sött? Be om dessertmenyn!
Är du allergisk? Meddela gärna personalen!





Meny



Öl på fat 40 cl

Bitburger Lager 4,8%
Brew by numbers *Session IPA Mosaic*
Sigtuna Brygghus
Veckans Craftbeer

69 kr
94 kr
89 kr
98 kr



Öl på flaska

Barcino Gòtic Ale Pale Ale 5,2%
Timmermans Péche 4.0%
Little Valley Stoodly Stout 4,8% *Little Valley*
La Trappe Witte Trappist 5,5% *La Trappe Trappist*
Judgement Day Abbey Quadrupel 10,5% (75cl),
The Lost Abbey
Hof Organic 4,2% *Carlsberg*

93 kr
69 kr
83 kr
77 kr
350 kr
58 kr



N.A.P.A Non Alco Pale Ale 0,5%, *Sigtuna*
Bitburger Drive 0,0%

64 kr
55 kr



Öl på burk

41337 Session Pale Ale 5,1% *Bryggverket*
Lillpangarn Session IPA 3,4% *Bryggverket*
Lengräddad IPA 6,5% *Bryggverket*
Equalizer IPA 6,5% *Beer Studio*

78 kr
62 kr
94 kr
89 kr



Cider

Angry Orchard Crisp Apple 5,0% *Boston Beer Co.*
Just Cider 4,5% *Brännland 75 cl*
Angry Orchard Knotty Pear 6,5% *Boston Beer Co.*

86 kr
145 kr
82 kr



Fler öl & cider? Kolla tavlan?



Vitt på glas

Picpoul de Pinet *Gerard Bertrand, FR*
Cotes Du Rhone Blanc *Catherine Le Goeuil, FR*
Chateau Cantelaudette *Graves de Vayres, FR*
Pecorino Superiore "Don Carlino" *De Fermo, Abruzzo, ITA*
Muralhas de Monção Branco *Alvarinho, PT*
Steillage Riesling *Altenkirch, GR*

85 kr
115 kr
105 kr
145 kr
95 kr
125 kr



Rött på glas

Viña Ilusión Rioja *Rioja Baja, ESP*
Saumur-Champigny "Tuffe" *Château du Hureau, FR*
Cotes Du Rhone Rouge *Catherine Le Goeuil, FR*
Chianti Classico Sangiovese, *Castellare*
di Castellina, ITA
Montepulciano "Concrete" *De Fermo, Abruzzo, ITA*
Dopff Pinot Noir *Alsace, FR*

85 kr
120 kr
125 kr
125 kr
140kr
130 kr



Alkoholfritt

Cola, Cola Zero, Sprite, Zingo
Jus de Pomme
Fever Tree Ginger Beer
Hammargårda Musteri
Mocktail
Bubbel
Pop Art Craft Soda *Beer Studio*

32 kr
45 kr
48 kr
55 kr
68 kr
65 kr
55 kr

