

V I N E R P Å G L A S

Bubbel	
NV Cava Faustino (Rioja)	120:-
NV Billcart-Salmon Brut Reserve (Champagne)	185:-
Vitt	
Merf Chardonnay Columbia Valley (USA)	155:-
Le Pichet Blanc (Frankrike)	120:-
St Michelle Dry Riesling (USA)	130:-
Aveleda Alvarinho (Portugal)	130:-
Rosé	
Maso Di Mezzo (Italien)	125:-
Rött	
Wongraven Langhe Rosso (Italien)	145:-
Parallele 45 Cote du Rhone (Frankrike)	135:-
Le Pichet Rouge (Frankrike)	120:-
Ruffino Chianti (Italien)	130:-
Stemmari Pinot Noir (Italien)	140:-

Ofta har vi fler viner öppna så tveka inte att fråga oss

Öl & Alkoholfritt	
Bryggmästaren bästa pils 40cl	77:-
Zlatopramen 40 cl	81:-
Nya Carnegiebryggeriet Jack IPA 33cl	80:-
Alkoholfri öl 33cl	49:-
Läsk	38:-
Årets skörd äppelmust	59:-
Richard Juhlin blanc de blancs	75:-
San Pellegrino 50 cl	75:-



KLASSISKA DRINKAR

First Elderflower <i>First gin apple, elderflower syrup, lemon</i>	158:-
First Pink <i>First gin raspberry, raspberry syrup & lemon</i>	158:-
Sparkling Solero <i>Gin, galliano, passion fruit, simple syrup, lemon topped with cava</i>	158:-
Negroni. <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	158:-
Espresso Martini <i>Vodka, Kahlua, espresso & simple syrup</i>	158:-



SNACKS

Friterat rispapper med jalapenokräm & picklad jalapeno	95:-
Marcona mandlar	69:-
Manzanilla Oliver	65:-

FÖRRÄTTER

Friterad Getost med rostade betor samt honungsvinägrett	165:-
Råraka med 30 Gram löjrom från bottenviken serveras med smetana, hackad rödlök & gräslök	235:-
Skagen på nystekt focaccia	175:-
Ceviche på torsk, tigre de leche, syrlig gurka, chilisesam & jalapenomajonnäs	165:-
Råbiff på svenskt innanlår med friterad gari, svartpeppar dressing & sojapärlor	165:-
Högreviskroketter serveras med grönpepparmajonnäs	155:-

VARMRÄTTER

Rostad bakad spetskål med sojabrynt smör, marconamandel & grönkålschips	225:-
Bakad Skrei Torsk med blåmusselsås, grillad blåmussla, parmesan & potatiskrokett	315:-
Het fiskgryta med räkor & aioli serveras med nybakad focaccia	245:-
Biff Rydberg - stekt tärnad potatis, ölkokt lök, stekt oxfilé serveras med äggula, senapsgrädde & pepparrot	275:-
Entrecoté med grillat örtsmör, pommes frites samt sallad	345:-

SPARRIS Veckor

Nykokt vit sparris med brynt smörhollandaise samt färska örter	165:-
Nykokt vit sparris med Sandefjordssås & forellrom	165:-
Nykokt vit sparris med parmesanost, olivolja & färska örter	165:-

DESSERT

Chokladkräm med saltkaramellglass & kanderade popcorn	120:-
Hembakt maräng med myltade hjortron, mascarpone & vaniljgrädde samt mynta	115:-
Mandelkaka med bryntsmör, lemoncurd & citronsorbet	120:-
Chokladtryffel	38:-

BARNMENY

Majas köttbullar med gräddsås, potatispuré, picklad gurka & rårörda lingon	125:-
Pannkakor med sylt & grädde	95:-
Kula glass	45:-