

VINER PÅ GLAS

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)	125:-
Aveleda Alvarinho (Portugal)	130:-

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)	135:-

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:-
Sigtuna Äppelmust	48:-
Richard Juhlin blanc de blancs	75:-
San Pellegrino 50 cl	75:-



KLASSISKA DRINKAR

French 75 <i>Gin, Lemon, Simple syrup, sparkling wine</i>	158:-
Whiskey Sour <i>Bourbon, Simple syrup, lemon, egg whites</i>	158:-
Negroni <i>Gin, Vermouth, Campari</i>	158:-



SNACKS

Friterat rispapper med jalapenokräm & picklad jalapeno	95:-
Marcona mandlar	69:-
Manzanilla Oliver	65:-
Assiett med kvällens chark	115:- /Tre sorter 295:-

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:-
Crudo på torsk, tigre de leche, sylrig gurka, chilisesam & jalapenomajonnäs	165:-
Råbiff på svenskt innanlår med friterad gari, svartpeppar dressing & sojapärlor	165:-
Högreviskroketter serveras med grönpepparmajonnäs	155:-

VARMRÄTTER

Variation på rotselleri med sojabrynt smör, grönkålschips & färska örter	225:-
Bakad Skrei Torsk med blåmusselsås, grillad blåmussla, parmesan & potatiskrokett	305:-
Het fiskgryta med räkor & aioli serveras med nybakad focaccia	245:-
Veckans Pasta	195:-
Biff Rydberg - stekt tärnad potatis, ölkokt lök, stekt oxfile serveras med äggula, senapsgrädde & pepparrot	275:-
Entrecoté med grillat örtsmör, pommes frites samt sallad	345:-



DESSERT

Chokladkräm med saltkaramellglass & kanderade popcorn	120:-
Seg 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:-