

## VINER PÅ GLAS

### Bubbel

NV Billcart-Salmon Brut Reserve Champagne	175:-
NV Cava Faustino Rioja	120:-

### Vitt

2018 Merf Chardonnay Columbia Valley (USA)	155:-
2022 Vignes d'oc Blanc Languedoc-Roussillon (Frankrike)	115:-
2023 Penfolds Max - Chardonnay	155:-
2023 Penfolds Koonunga Hill - Autumn Riesling (Australien)	125:-
2023 Laurent Miquel Chardonnay/Viognier (Frankrike)	130:-

### Rött

2022 Penfolds Max - Cabernet Sauvignon/Shiraz	155:-
2022 Mezzacorona - Stemmari Pinot Noir (Italien)	135:-
2021 Brancaia Tre Magnum Toscana (Italien)	145:-
2022 Vignes d'oc Rouge, Languedoc - Roussillon (Frankrike)	115:-
2022 Laurent Miquel Cabernet/Syrah (Frankrike)	125:-

*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:-
Guinness 33 cl	80:-
Alkoholfri öl 33cl	49:-
Läsk	38:-
Sigtuna Äppelmust 40cl	42:-
Richard Juhlin blanc de blancs	75:-
Kiviks Årets Skörd äppelmust	65:-
San Pellegrino 50 cl	75:-





## SIGNATURDRINKAR

First Fall Apple First Gin äpple & rosmarin får sällskap i drinken av en äppelsyrup kokad på Sigtuna äpplen som vi mustat och låtit gotta till sig med en söt kanel från Sri Lanka	158:-
First Pink First Gin hallon & rabarber får nu i höst sällskap av lingon som ger en härlig sötsyrlig smak till drinken	158:-
Cloudberry's Nu har äntligen skogens guld hittat till glaset. Vi komponerar de härliga bären tillsammans med citron och vodka till en sötsyrlig drink	158:-

## FARBOR BLÅ'S JULMENY

Cognacspetsad Hummersoppa

Oxfile' Provencale

Chokladmousse med apelsin

545:-

### DRYCKESPAKET

1 glas Penfolds max chardonnay

1 glas Penfolds Max cabernet sauvignon - shiraz

1 glas Portvin

395:-



## FÖRRÄTTER

Cognacspetsad hummersoppa med skaldjursmix	185:-
Gratinerad Getost med betor och honung	165:-
Nystekt råraka med 30 gram löjrom från bottenviken, rödlök, gräslök samt creme fraiche	215:-
Råbiff på innanlår med svampmajonnäs, friterad lök samt parmesan	175:-
Carpaccio på hälleflundra med citrussallad, rostad pistage & gräslöksolja	175:-

## VARMRÄTTER

Saffransrisotto med gremolata, grönkålschips och parmesan	225:-
Dagens fångst, handskalade räkor, pepparrot, brynt smör & nykokt potatis	315:-
Het Fiskgryta med aioli och nystekt foccacia	245:-
Biff Rydberg, stekt oxfile', stekt potatis, karamelliserad lök, senapsgrädde samt äggula	275:-
Oxfile' Provençal, helstekt oxfile' med råstekt potatis, vitlökssmör, baconlindad haricoverts, grilltomat	340:-

## DESSERT

Chokladmousse med apelsin	125:-
Vaniljglass, varma hjortron och marcona mandel	125:-
Tryffel	45:-

## BARNMENY

Majas köttbullar med gräddsås, potatispuré, picklad gurka & rårörda lingon	125:-
100 gram Oxfile med pommes frites serveras med ört & vitlökssmör/rödvinssås/aioli	195:-
Pannkakor med sylt & grädde	95:-

