

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:-



SIGNATUR DRINKAR



First Elderflower

First gin apple, elderflower syrup, lemon



First Pink

First gin raspberry, raspberry syrup & lemon



Sparkling Solero

Gin, galliano, passion fruit, simple syrup, lemon topped with cava



Negroni

Gin, Vermouth, Campari



Espresso Martini

Vodka, Kahlua, espresso & simple syrup

SNACKS

Manzanilla oliver	69:-
Marcona Mandlar	69:-
Banderillas (5 st)	60:-
Högrevskroketter med grönppepparmajonnäs	125:-
Ost servering	85:- 3 sorters ost 225:-

FÖRRÄTTER

Farbror Blå's nystekta foccacia med vispat smör	55:-
Friterad Getost med rostade betor och honungsvinägrett	165:-
Skagenröra på toast	185:- Med löjrom 215:-
Nykokt vit sparris med sandefjordssås och forellrom	165:-
Nykokt vit sparris med brynt smör hollandaise	165:-
Råraka med 30 gram löjrom från Bottenviken serveras med smetana, rödlök & gräslök	235:-
Carpaccio på Oxfile med kaprisbär, parmesanost, balsamico samt pesto	165:-

VARMRÄTTER

Rostad Bakad spetskål med brynt smör, marcona mandel, parmesan & grönkål	225:-
Fjällröding med primörer, nykokt potatis samt kall sandefjordssås	315:-
Fish and Chips på torsk serveras med remouladsås	205:-
Farbror Blå's Heta fiskgryta med räkor & aioli	245:-
Caesarsallad med knaperstekt bacon, kyckling, krutonger samt parmesanost	190:-
Maja's köttbullar med gräddsås, potatispure, rårörda lingon samt pressgurka	245:-
Steak minute på oxfile med dragonsmör, pommes frites & sallad	345:-

DESSERT

Vitchoklad kladdkaka, lemoncurd samt färska hallon	125:-
Inkokt rabarber med kardemuma mascarpone samt paj crumble	135:-
Citrusmarinerad jordgubbar med vaniljglass & maränger	125:-
Chokladtryffel	45:-

BARNMENY

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

VID ALLERGIER - MEDDELA PERSONAL