

VINER PÅ GLAS

Bubbel

NV Cava Faustino (Rioja)	120:-
NV Billecart-Salmon Brut Reserve (Champagne)	185:-

Vitt

Merf Chardonnay Columbia Valley (USA)	155:-
Le Pichet Blanc Ugni Blanc / Colombard (Frankrike)	120:-
St Michelle Dry Riesling (USA)	130:-
Veckans vin	fråga er servis

Rött

Wongraven Langhe Rosso (Italien)	145:-
Mas de Libian vin de petanque Côte du Rhone (Frankrike)	135:-
Le Pichet Rouge (Frankrike)	120:-
Ruffino Chianti (Italien)	130:-
Stemmari Pinot Noir Sicilien (Italien)	140:-
St Michelle Cabernet Sauvignon Washington state (USA)	165:-
Cascina Alberta Langhe Nebbiolo (Italien)	170:-

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

Öl

Bryggmästarens bästa pils 40cl	77:-
Zlatopramen 40 cl	81:-
Gäst öl - fråga er servis	

Alkoholfritt

Alkoholfri Carlsberg	48:-
Alkoholfri Gäst öl	52:-

Richard Juhlin Bubbel Blancs de blancs	85:-
Lemonad	58:-

Läsk - Zingo, 7up, Pepsi, Pepesi max	38:-
Årets skörd äppelmust	58:-

Ramlösa 80cl	68:-
Ramlösa 33cl	32:-

Kaffe	42:-
Te från Dammann - Earl Grey, Yin Zhen eller Verte Ala Menthe	38:-
Dubbel espresso	48:-



DRINKAR



DRY MARTINI

Dry Martini with oliv or lemon twist
Arctic Gin, Noilly prat
158.-



NEGRONI

Artic Gin, Carpano, Campari &
orange bitters
158.-



AFFOGATO

Artic Gin, Carpano, Campari & orange
bitters
158.-

FÖRRÄTTER

Stuvade kantareller på nystekt focaccia serveras med nyreven parmesan	185:-
Kammussla i sitt skal med blomkålspuré, rökt sidfläsk samt brynt smör	170:-
Skaldjurssoppa med eldad havskräfta & krondillsolja	175:-
20 gram Löjrom från Kalix (König Caviar) serveras på råraka med smetana, rödlök & gräslök	205:-
Carpaccio Pelle Janzon, tunt skivad rå oxfile, toastbröd, löjrom samt confiterad äggula	205:-

VID ALLERGIER - MEDDELA PERSONAL

VARMRÄTTER

Gnudi på ricotta med stekta kantareller, mandlar samt brynt smörsås	245:-
Rimmad Torsk med klar hummerbuljong, syrlig fänkål & Västerbottenkroket	305:-
Farbror Blå's heta fiskgryta serveras med handskalade räkor, aioli samt nystekt focaccia	265:-
Biff Rydberg, tärnad oxfile, tärnad stekt potatis, ölkokt lök, senapsgrädde samt pepparrot	305:-
Oxfile Wellington, smördegsinbakad oxfile med svamp, dijonsenap & lufttorkad skinka serveras med rödvinsreduktion samt hasselbackspotatis	385:-

DESSERT

Sorbet på Granny Smith-äpple serveras med vispad pannacotta, toska samt maräng	155:-
Stekt sockerkaka med brynt smörglass & kanderade popcorn	130:-
Mörk chokladkräm med rökt havssalt & rosmarinkrutong	125:-
Kaffegodis	95:-
Kaffegodis med kaffe & 4cl avec	215:-

BARNMENY

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