

VINER PÅ GLAS

Bubbel

NV Cava Faustino (Rioja)	120:-
NV La Chouette de Champillon Autreau Brut (Champagne)	175:-

Vitt

Merf Chardonnay Columbia Valley (USA)	155:-
Le Pichet Blanc Ugni Blanc / Colombard (Frankrike)	120:-
St Michelle Dry Riesling (USA)	130:-
Aveleda - Alvarinho	135:-

Rött

Le Pichet Rouge (Frankrike)	120:-
Ruffino Chianti (Italien)	130:-
Robert Mondavi - Pinot Noir (USA)	145:-
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

Lemonad	85:-
---------	------

Läsk - Zingo, 7up, Pepsi, Pepesi max

Årets skörd äppelmust	58:-
-----------------------	------

Ramlösa 80cl	68:-
--------------	------

Ramlösa 33cl	32:-
--------------	------

Kaffe	42:-
-------	------

Te från Dammann - Earl Grey, 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,-

SNACKS

Högrevskroketter med grönppepparmajonnäs

Hasselbackspotatis med löjrom, smetana, rödlök & gräslök

Marcona mandlar

Manzanilla oliver

105,-

105,-

69,-

69,-

FÖRRÄTTER

Variation på betor med getostbollar, friterade betor & timjanhonung 165,-

Cognacsspetsad Hummersoppa med eldad havskräfta & krondillsolja 175,-

20 gram Löjrom från Kalix (König Caviar) serveras på råraka med smetana, rödlök & gräslök 205,-

Asiatisk råbiff med gochujangmajonnäs, chilirostade sesamfrön, friterade glasnudlar & gari 185,-

VARMRÄTTER

Farbror Blå's hemgjorda Gnocchi med brynt salviasmör, rostad grönkål serveras med stekt svamp 245,-

Bakad Torsk med brynt smör, räkor, pepparrot & kokt potatis 295,-

Farbror Blå's heta fiskgryta serveras med handskalade räkor, aioli samt nystekt focaccia 265,-

Biff Rydberg, tärnad oxfilé, tärnad stekt potatis, ölkokt lök, senapsgrädde samt pepparrot 305,-

Oxfile provencale med råstekt potatis, vitlökssmör, rödvinsreduktion & grilltomat 335,-

DESSERT

Stekt äpple med misokaramellsås, havrecumble & vaniljglass 115,-

Fattiga riddare på bulle med glass & crumble 135,-

Chokladtryffel 38,-

18+ Dessert - Hallonssorbet toppad med cava 120,-

BARNMENY

Majas köttbullar med gräddsås, potatispuré, picklad gurka & rårörda lingon 125,-

Pannkakor med sylt & grädde 95,-

Kula glass 45,-

