

## 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

Högrevskroetter med grönppepparmajonnäs

Hasselbackspotatis med löjrom, smetana, rödlök & gräslök

Marcona mandlar

Manzanilla oliver

105,-

105,-

69,-

69,-

### FARBOR BLÅ'S JULMENY



Cognacsspetsad Hummersoppa med  
eldad havskräfta & krondillsolja

Oxfile provencale med råstekt potatis,  
vitlökssmör, rödvinsreduktion  
& grilltomat

Saffransglass med nystekt  
mjukpepparkaka

575,-

UTVALDA VINER AV VÅR SOMMELIER  
1 GLAS VITT  
1 GLAS RÖTT

275,-



## 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

Gnudi på ricotta med spritärtor, shiitake,  
marconamandlar & smörsås

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 oxfile, tärnad stekt potatis, ölkokt lök, senapsgrädde  
samt pepparrot

305,-

Oxfile provencale med råstekt potatis, vitlökssmör, rödvinsreduktion  
& grilltomat

335,-

## DESSERT

Crème brûlée med saltkaramell

115,-

Stekt äpple med misokaramellsås, havrecumble & vaniljglass

115,-

Fattiga riddare på bulle med kaffeglass & crumble

135,-

Chokladtryffel

38,-

18+ Dessert - körsbärssorbet toppad med cava

120,-

## BARNMENY

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

125,-

Pannkakor med sylt & grädde

95,-

Kula glass

45,-

