

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,-

SNACKS

Högreviskroketter med grönpepparmajonnäs 105,-

Hasselbackspotatis med löjrom, smetana, rödlök & gräslök 105,-

Marcona mandlar 69,-

Manzanilla oliver 69,-

FÖRRÄTTER

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

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

Jordärtskockssoppa med bakad & friterad jordärtskocka serveras med stekt foccacia & västerbottenostkräm 155,-

Crudo på hälleflundra med fläder ponzu, jalapeño, gurka & rättika 165,-

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

Chiligryta på högrevis serveras med majstortilla, pico de gallo & jalapeñomajonnäs 175,-

VID ALLERGIER - MEDDELA PERSONAL

VARMRÄTTER

Gnudi på ricotta med spritärtor, shiitake, marconamandlar & smörsås 245,-

Bakad Torsk med blåmusselsås, grillad blåmussla, västerbottenost & potatiskroket 305,-

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,-

Veckans Pasta 205,-

Ryggbiff med grillade grönsaker, pommes frites, bearnaisesås & rödvinssås 355,-



DESSERT

Crème brûlée med saltkaramell 125,-

Fattiga riddare på bulle med kaffeglass & crumble 135,-

Stekt äpple med misokaramellsås, havrecumble & vaniljglass 130,-

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,-