

COCKTAILS

NEGRONI	165 kr
Premium gin, vermouth, Campari	
SWEDISH CUCUMBER COOLER	165 kr
Premium gin, gurkjuice, citrus, soda	
FROZEN MARGARITA	165 kr
Tequila, apelsinlikör, lime	
RÖKERIETS MOJITO	165 kr
Premium rom, mynta, lime, socker, soda	
APEROL SPRITZ	165 kr
Mousserande vin, Aperol, soda	
ESPRESSO MARTINI	165 kr
Vodka, Kahlúa, socker, espresso	

PLOCK ATT
DELA PÅ

- SMÅTT & GOTT -

RÖKTA RÄKOR	hel: 235 kr
surdegsbröd & aioli	halv: 165 kr
SKÄRGÅRDSLÅDA	285 kr
rökta räkor, aioli, skagenröra, najadlax, rödbetsgravad lax, chili sill, senapssill, laxterrin på rökt crème fraiche, västerbottenost, knäckebröd, rödlök, gräslök och smetana	
CHARKUTERIER	230 kr
rökt ankbröst, Salchichon, sobrasada, rökt fläskkarré, grillat surdegsbröd, rårörda krusbär och picklade grönsaker	
OSTRON Cap du Horn	35 kr / st
vinaigrette & säs på fermenterad chili	

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	
Vintips: Laroche Chablis Saint Martin 185 kr / 832 kr	
skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom	
hel:	265 kr
halv:	185 kr
MATJESILL SERVERING	
Vintips: Bryggmästarens Bästa Pils 50 cl 95 kr	
hackat ägg, rödlök, gräslök, brynt smör, gravad silverlök och dillkrisp	
	155 kr
RÖKERIETS TARTAR	
Vintips: Sancerre Rouge - Pinot Noir 185 kr / 832 kr	
rökt innanlår av nöt, forellrom, dijonnaise, gravad äggula, chips av jordärtskocka och pommes frites	
hel:	275 kr
halv:	155 kr

SOMMARSALLAD 	
Vintips: LVY Rosé 140 kr / 630 kr	
örtsallad i jordgubbsvinaigrette, hyvlade grönsaker, rökta tomater, fermenterad rabarber och rostad mandel	
	150 kr

SVAMPTARTAR 	
Vintips: 875m Chardonnay 135 kr / 605 kr	
svamp och sojabuljong, picklad lök, citronmajonnäs, krämig svampduxelle och pommes frites	
hel:	245 kr
halv:	165 kr

VARMRÄTTER & DRYCK PÅ ANDRA SIDAN

CREME BRÛLÉE	98 kr
brynt smör och kafferostade hasselnötter	
OSTKAKA	125 kr
sötade äpplen, rostad mandel och amarettogrädde	
CHOKLADTRYFFEL	55 kr
fråga din servitör om dagens smak	

VANILJPARFAIT 	115 kr
marinerade jordgubbar och mandelsockerkaka	
NÖTTER OCH CHOKLAD	125 kr
mazarinkaka, lemoncurd, rostade jordnötter och chokladcremeux	
GLASS OCH BÄR	85 kr
färska bär efter säsong	

SÖTT

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMING

Vintips: Artesis Côtes du Rhône Blanc 130 kr / 585 kr
potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron
185 kr

KÖTTBULLAR

Vintips: Langhe Nebbiolo DOC - EKO 190 kr / 850 kr
potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka
245 kr

RIMMAD LAX

Vintips: Solitär Riesling 160 kr / 695 kr
dillstuvad potatis, crudité på fänkål, rädisa och dill
235 kr

VARMRÖKT LAX

Vintips: La 4ème Tour Pinot Gris - EKO 170 kr / 765 kr
fänkålskräm, smörbakade morötter, citronmajonnäs
och dillslungad potatis
255 kr

ÅNGBÅTSSTEK

Louis M Martini Cabernet Sauvignon 150 kr / 675 kr
entrecoté, sylrigt dragonsmör, frasig potatis i brynt
smör och stekt lök i rödvinssky
385 kr

RÖKERIETS HAMBURGARE

Vintips: Valpolicella Ripasso 140 kr / 630 kr
kött på högrev och bringa, briochebröd, dressing på
rostad majs, romansallad, biffomat, cheddarost och
pommes frites
285 kr

SMÖRBAKAD RÖDING

Vintips: Martín Códax Albariño 150 kr / 675 kr
sandefjordsås, rökt forellrom, inkokt fänkål, syrade
betor och dillslungad potatis
295 kr

SPETSKÅL

Vintips: Clos de Nouys Vouvray Sec 145 kr / 652 kr
bräserat spetskål, rökt blomkålspuré, marinerad
zucchini, sojapicklad svamp och saltbakade
rotfrukter
245 kr

RÄKSALLAD

Vintips: Château la Bidière Muscadet 130 kr / 585 kr
romansallad, nobisdressing, handskalade räkor,
rimmad gurka, tomat och gravad silverlök
265 kr

CAESARSALLAD

Vintips: Sancerre Blanc 190 kr / 855 kr
romansallad, caesardressing, krutonger, rökt bacon,
kycklinglårfile och parmesan
265 kr

- BUBBEL OCH CHAMPAGNE -

SIGNAT CAVA BRUT	125 kr / 480 kr
CAVA MONTCADÍ	130 kr / 520 kr
PHILIPPONAT ROYALE RÉSERVE BRUT	165 kr / 950 kr
PHILIPPONAT GRAND BLANC EXTRA BRUT	1200 kr

- VITT OCH ROSÉ -

CHÂTEAU LA BIDIÈRE MUSCADET	130 kr / 585 kr
875m CHARDONNAY	135 kr / 605 kr
SOLITÄR RIESLING TROCKEN	160 kr / 695 kr / 1390 kr
ARTESIS CÔTES DU RHÔNE BLANC - EKO	140 kr / 630 kr
CLOS DE NOUYS VOUVRAY SEC	145 kr / 652 kr
MARTÍN CÓDAX ALBARIÑO	150 kr / 675 kr
LA 4ème TOUR PINOT GRIS - EKO	170 kr / 765 kr
SANCERRE BLANC	190 kr / 855 kr
LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN	185 kr / 832 kr
WILLIAM HILL NAPA VALLEY CHARDONNAY	920 kr
SAINT-AUBIN 1er CRU LES CHAMPLOTS	1300 kr
WUNDERWERK RIESLING	1000 kr
CHÂTEAU GASSIER LE PAS DU MONIN ROSÉ	180 kr / 810 kr
LYV ROSÉ	140 kr / 630 kr
LE PETIT ROSÉ	125 kr / 562 kr

- RÖTT -

CÔTES DU RHÔNE GENTILHOMME	130 kr / 585 kr
BARBERA DOCG I MANETI	140 kr / 630 kr
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC	140 kr / 630 kr
LOUIS M MARTINI CABERNET SAUVIGNON	150 kr / 675 kr
SANCERRE ROUGE - PINOT NOIRE	185 kr / 832 kr
LANGHE NEBBIOLO DOC - EKO	190kr / 850 kr
BAROLO DOCG CLASSICO	1150 kr
CLOS DE BULLY ROUGE	900 kr
BURGOGNE PONOT NOIR	
CLOS DE L'ORATOIRE DES	930 kr FL
PAPES CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE	1860 kr MGN

- ÖL OCH CIDER -

BRYGGMÄSTARENS BÄSTA PILSNER 50 CL	95 kr
PERONI 33 CL	87 kr
SAN MIGUEL 33 CL - GLUTENFRI	87 kr
ARTON56 33 CL	80 kr
FJÄDERHOLMARNAS BRYGGERI 33 CL	98 kr
fråga din servitör om urvalet	
APPLE DRY CIDER 33 CL	80 kr
ROSE BLUSH CIDER 33 CL	80 kr
ALKOHOLFRI ÖL 33 CL (Nanny State alt. Åbro Lager)	40 kr

FATÖL

Bryggmästarens	85 kr
Bästa Pilsner	
Bryggmästarens	75 kr
Bästa Mellanöl	
Zlatoplamen	89 kr
Bron IPA	89 kr
Hoegaarden	95 kr

LÄSK

Coca Cola	40 kr
Coca Cola Zero	40 kr
Fanta	40 kr
Sprite	40 kr
Juice	36 kr
Mjölk	15 kr
Smakis	25 kr