

COCKTAILS 165:-

NEW YORK SOUR

Bourbon, citron, socker, rött vin

FROZEN DAIQUIRI

ljus rom, jordgubbar, lime, socker

FROZEN MARGARITA

Tequila, apelsinlikör, lime, socker, salt

RHUBARB MOJITO

ljus rom, mynta, lime, rabarber, socker, soda

APEROL SPRITZ

Mousserande vin, Aperol, soda

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kaffelikör, espresso

THYME COLLINS

gin, svarta vinbär, timjan, socker, citron, soda

NEGRONI - ALKOHOLFRI

Franka alkoholfri

105 kr

STRAWBERRY - ALKOHOLFRI

jordgubbar, lime, socker, sparkling tea

105 kr

PLOCK ATT
DELA PÅ

- SMÅTT & GOTT -

RÖKTA RÄKOR

surdegsbröd, citron & aioli

hel: 235 kr

halv: 165 kr

SKÄRGÅRDSLÅDA

rökta räkor, aioli, skagenröra, najadlax, rödbetsgravad lax, Rökeriets inlagda sill, senapssill, gubbröra, västerbottenost, knäckebröd, rödlök, gräslök och smetana

320 kr

CHARKUTERIER

rökt ankbröst, rökt fläskkarré, rökt hjort, karl-johan salami, grillat surdegsbröd och rårörda krusbär

230 kr

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN

195 kr / 295 kr

skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom

Vintips: *Domaine Louis Moreau Chablis*

MATJESILLTÅRTA

155 kr

rostad kavring, smetana, matjesill, forellrom, frasig potatis, brynt smör och gräslök

Dryckestips: *Bryggmästarens Bästa Pils 50 cl*

GRAVAD HJORT

175 kr

picklad fänkål och lök, dijonnaise toppad med störkaviar

Vintips: *Saint-Marceaux Brut Champagne*

GULÄRTA OCH BROCCOLI



150 kr

kräm på gulärta, sotad broccoli, mèchesallad, rädisa, kaprisdressing och rostade hasselnötter

Vintips: *Sancerre Blanc*

- ÖL & CIDER -

FATÖL

Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl

89:-

Bryggmästarens Bästa Mellis 40cl

79:-

Zlatopramen 40cl

95:-

Bron IPA 40cl

95:-

Hoegaarden 50cl

105:-

FLASKÖL

Bryggmästarens Bästa Pilsner 50cl

98:-

Peroni 33cl

87:-

San Miguel 33cl

87:-

Corona 33 cl

87:-

Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl

98:-

- fråga din servis om nuvarande sortiment

CIDER

Dry Apple 33cl

85:-

Peach Basil 33cl

85:-

- ALKOHOLFRITT & LÄSK -

ALKOHOLFI ÖL

Åbro Lager 33cl

53:-

Easy Rider 33cl

53:-

DRYCK

Färna Svartvinbärsdryck 33cl

59:-

Färna Rabarberdryck 33cl

59:-

Mousserande te

79:-/355:-

LÄSK & JUICE

Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)

40:-

Äppeljuice

35:-

Apelsinjuice

35:-

Smil 25cl (äpple eller päron)

25:-

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMING 185 kr

potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron

Dryckestips: Fjäderholmarnas Bryggeri, Pilsner

KÖTTBULLAR 245 kr

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Vintips: Barbera d'Asti DOCG

RIMMAD LAX 245 kr

dillstuvad potatis, crudité på fänkål, rädisa och dill

Vintips: Solitär Riesling

VARMRÖKT LAX 285 kr

dillslungad potatis, gräslöksmajonnäs, sotad borccoli och friterad kapris

Vintips: La 4ème Tour Pinot Gris EKO

SMÖRBAKAD RÖDING 310 kr

smörsås med vattenkrasse, dillslungad potatis, syrad gurka, rökt regnbågsrom och inkokt fänkål

Vintips: Martín Códax Albariño

OXFILÉ 395 kr

tomatsallad med fänkål, pommes frites, dragonkräm, bakad lök och rödvinssky

Vintips: Côtes du Rhône Gentilhomme

RÖKERIETS HAMBURGARE 295 kr

kött på högrev, dressing på rostad majs, frissésallad, biffomat, cheddarost, stekt lök och pommes frites

Vintips: Valpolicella Ripasso Superiore DOC

ABANICO IBERICO 345 kr

salviapotatis, dragonkräm, jordärtskocka, bakad tomat och rödvinssky

Vintips: Le Pas du Moine Rosé EKO

SPETSKÅL 245 kr

åkerböna, rökbakad spetskål, tomatvinegrette, stekta linser och svartkål

Vintips: Martín Códax Albariño

SKÄRGÅRDSSALLAD 275 kr

romansallad, nobisdressing, handskalade räkor, rimmad lax, cocktailtomater och fänkål

Vintips: Muscadet Sèvre et Maine

CAESARSALLAD 275 kr

romansallad, caesardressing, krutonger, rökt sidfläsk, cocktailtomater, kycklinglårfile och parmesan

Vintips: 875m Chardonnay

- BUBBEL & CHAMPAGNE -

NV Montcadi	130:-/750:-
NV Saint-Marceaux Brut	165:-/990:-
NV Philipponnat Royale Réserve Brut	1140:-
2015 Philipponnat Grand Blanc Extra Brut	1250:-

- VITT & ROSÉ -

2021 Muscadet Sèvre et Maine	135:-/608:-
2021 875m Chardonnay	140:-/630:-
2021 Solitär Riesling Trocken	160:-/720:-
2020 Martín Códax Albariño	155:-/698:-
2019 La 4ème Tour Pinot Gris EKO	170:-/765:-
2021 Sancerre Blanc	205:-/922:-
2020 Domaine Louis Moreau Chablis	195:-/878:-
2019 William Hill Napa Valley Chardonnay	960:-
2020 Ried Edelschuh Sauvignon Blanc	1269:-
2021 Domaine Louis Moreau Chablis 1er Cru	1125:-

NV LYV Rosé	145:-/653:-
2019 Le Pas du Moine Rosé EKO	180:-/810:-

- RÖTT -

2018 Côtes du Rhône Gentilhomme	135:-/608:-
2020 Barbera d'Asti DOCG	145:-/653:-
2020 Valpolicella Ripasso Superiore DOC	160:-/720:-
2019 Langhe Nebbiolo DOC EKO	890:-
2015 Barolo Classico DOC	1230:-
2020 J Vineyards California Pinot Noir	820:-
NV Scalunera Etna Rosso	795:-
2018 Piemonte Albarossa DOC	1025:-
2018 Orin Swift Palermo	1985:-
2019 Châteauneuf-du-Pape Rouge	930:-

- SÖTT -

2016 Boschendal Vin d'Or	22:-/cl
NV Vallado 10 yo Tawny Port	28:-/cl
NV Bratten äpple - alkoholfri	17:-/cl

SÖTT

CREME BRÛLÉE 125 kr

brynt smör och kafferostade hasselnötter

GLASS OCH BÄR 110 kr

Rökeriets egna glass med rostad vit choklad toppad med syltade bär

ÄPPLE 125 kr

variation på äpple, kardemummeparfait och kaksmulor

CHOKLADTRYFFEL 55 kr

smaksatt med kaffelikör