

## COCKTAILS

<b>FROZEN DAIQUIRI</b> ljus rom, jordgubbar, lime, socker	185 kr
<b>FROZEN MARGARITA</b> Tequila, apelsinlikör, lime, socker, salt	185 kr
<b>RHUBARB MOJITO</b> ljus rom, mynta, lime, rabarber, socker, soda	185 kr
<b>APEROL SPRITZ</b> Mousserande vin, Aperol, soda	165 kr
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, kaffelikör, espresso	185 kr
<b>THYME COLLINS</b> gin, svarta vinbär, timjan, socker, citron, soda	185 kr
<b>STRAWBERRY - ALKOHOLFRI</b> jordgubbar, lime, socker, sparkling tea	105 kr

PLOCK ATT  
DELA PÅ

## - SMÅTT & GOTT -

<b>RÖKTA RÄKOR</b> surdegsbröd, citron & aioli	hel: 235 kr
<b>SKÄRGÅRDSLÅDA</b> skagenröra, senapssill, rökeriets inlagda sill, rökt skarpsill, rökta räkor, najadlax, rökt makrill, knäckebröd, smetana, aioli, rödlök, gräslök och prästost.	340 kr
<b>CHARKUTERIER</b> rökt ankbröst, rökt fläskkarré, rökt hjort, sobrasada, råörda krusbär och surdegsbröd	230 kr

## FÖRRÄTTER

<b>TOAST SKAGEN</b> skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom Vintips: <i>Domaine Louis Moreau Chablis</i>	195 kr/295 kr
<b>POTATIS</b> picklad potatis, laxrom, rökt gräddfil, gräslök och rödlök Dryckestips: <i>Saint-Marceaux Champagne</i>	155 kr
<b>RÖKTA RÄKOR HALV</b> aioli, citron och surdegsbröd Vintips: <i>Chavin rosé</i>	175 kr
<b>TERRIN PÅ VILT</b> sallad med senapsvinägrett, cornichoner och rädisa Vintips: <i>Edna Valley Vineyard Pinot Noir</i>	
<b>BROCCOLI</b>  sotad broccoli, puré på gulärta, kaprisdressing och rostade hasselnötter Vintips: <i>Grüner Veltliner Weinviertel</i>	150 kr

## - ÖL & CIDER -

<b>FATÖL</b> Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl	89:-
Bryggmästarens Bästa Mellis 40cl	79:-
Zlatopramen 40cl	95:-
Bron IPA 40cl	95:-
Hoegaarden 50cl	105:-
<b>FLASKÖL</b> 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	
<b>CIDER</b> Dry Apple 33cl	85:-
Passionfruit 33cl	85:-

## - ALKOHOLFRITT & LÄSK -

<b>ALKOHOLFI ÖL</b> Åbro Lager 33cl	53:-
Easy Rider 33cl	53:-
<b>DRYCK</b> Färna Svartvinbärsdryck 33cl	59:-
Färna Rabarberdryck 33cl	59:-
Mousserande te	79:-/355:-
<b>LÄSK &amp; JUICE</b> Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	40:-
Äppeljuice	35:-
Apelsinjuice	35:-
Smil 25cl (äpple eller päron)	25:-

## VARMRÄTTER

### STEKT STRÖMMING 215 kr

potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron

Vintips: Fjäderholmarnas Bryggeri, Pilsner

### KÖTTBULLAR 255 kr

Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Vintips: Mario Primo Chianti

### GÖS 340 kr

sås Soubise, smörslungad potatis, frasig lök, inkokt fänkål och regnbågsrom.

Vintips: Hahn Chardonnay

### VARMRÖKT LAX 295 kr

dillslungad potatis, gräslöksmajonnäs, sotad broccoli, friterad kapris

Vintips: Solitär Riesling

### FÄNKÅLSGRAVAD LAX 295 kr

dillstuvad potatis, crudité på rädisa, fänkål och frisésallad

Vintips: LYV rosé

### OXFILÉ 415 kr

confiterad rösti, glaserad nötmärg, bakade tomater och svartkål

Vintips: Pasqua Valpolicella Ripasso

### ABANICO IBERICO 365 kr

veluté på senap och dragon, pommes frites och sparrisbroccoli

Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir

### SPETSKÅL 245 kr

iberiska kryddor, friterad gulärta, puré på blomkål, krusbär och lagrat äpple

Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir

### SKÄRGÅRDSSALLAD 285 kr

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

Vintips: Muscadet Sèvre et Maine

### CAESARSALLAD 275 kr

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

Vintips: LYV rosé

## - BUBBEL & CHAMPAGNE -

Cava Montcadí I Spain	130 / 650
Saint-Marceaux I France	185 / 1095
Philipponat Royale Réserve Brut I France	1350
Philipponat Grand Blanc Extra Brut I France	1800

## - VITT & ROSÉ -

Chavin Sauvignon Blanc I France	130 / 585
Muscadet Sèvre et Maine I France	135 / 600
Solitär Riesling Trocken I Germany	160 / 720
Grüner Veltliner Weinviertel DAC ECO I Austria	165 / 740
Hahn Chardonnay I USA	190 / 850
Louis Moreau, Chablis I France	195 / 890
La 4ème Tour Pinot Gris - EKO I France	765
Sancerre Blanc I France	995
Louis Moreau 1er cru, Chablis I France	1200
Meursault Village I France	1800
Clos de l'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape I France	1650

Chavin Rosé Méditerranée LYV rosé I France	130 / 585
Ried Hasenhaide Rosé EKO I Austria	145 / 650
Sancerre Rosé I France	670
	995

## - RÖTT -

Côtes du Rhône Gentilhomme I France	130 / 585
Mario Primo Chianti I Italy	185 / 650
Pasqua Valpolicella Ripasso Superiore DOC I Italy	160 / 720
Edna Valley Vineyard Pinot Noir I USA	175 / 780
Casa E. di Mirafiore Barolo Classico DOC I Italy	1800
Louis M Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon I USA	1500
Orin Swift Papillon I USA	2400
Pernand-Vergelesses Clos de Bully rouge I France	1400

## SÖTT

### CREME BRÛLÉE 125 kr

rostade hasselnötter med kaffe, brynt smör

### GLASS 110 kr

rostad vit chokladglass, kaksmulor, blåbärsmaräng och rårörda lingon

### JORDGUBBAR 125 kr

mandelmousse, flädermarinerade jordgubbar och karamelliserad choklad.

### CHOKLADTRYFFEL 55 kr

smaksatt med citron, brynt smör och rosmarin