

### **Snacks**

Chips 35:-

Oliver 60:-

Marconamandlar 65:-

Lufttorkad skinka 85:-

Salami 85:-

Hummus med bröd 115:-

Gruyere med honung och rostade hasselnötter 125:-

Saltgurka med smetana och honung 85:-

+ 2cl iskall vodka 48:-

Baguette med smör 45:-

### **Mindre rätter**

Radicchiosallad med hyvlad parmesan och krossade hasselnötter 105:-

Rostad blomkål med paprikacrème 125:-

Gratinerade blåmusslor med 'Nduja 135:-

Quiche Lorraine 135:-

Polpette i tomatsås med baguette 145:-

Ost- & charkbricka 245:-

### **Större rätter**

Rotolo med brynt smör och salvia 195:-

Pasta Ragu di Arancia 195:-

Confiterat kycklinglår med Pommes Anna, haricots verts och apelsinsås 235:-

Råbiff med krispsallad och rostat bröd 235:-

Ryggbiff 200g med Pommes Anna och pepparsås 295:-

Bratwurst med kålsallad 185:-

### **Sött**

Baskisk ostkaka med varma körsbär 135:-

Affogato 75:-

Coupe Colonel - Citronsorbet med Belvedere vodka 105:-

Kaffetrio - Espresso med macarons och 2cl avec 145:-

*Avec: Cognac Martell VS, Grappa Gubben, Calvados Boulard Grand Solage,  
Naudin-Ferrand Vieux Marc de Bourgogne*

*Allergi? Prata med oss i personalen.*

**COSMOPOLITAN 145:-**

Vodka, Triple Sec, Tranbärsjuice, Lime

**OLD CUBAN 155:-**

Mörk Rom, Lime, Socker, Angostura Bitters, Mynta, Bubbel

**FRENCH 75 145:-**

Gin, Citron, Socker, Bubbel

**SIDECAR 155:-**

Cognac, Triple Sec, Citron, Socker

**OLD FASHIONED 165:-**

Four Roses, Socker, Angostura Bitters

**NEGRONI 165:-**

Gin, Carpano, Campari

**DRY MARTINI 165:-**

Gin, Lillet Blanc, Orange Bitters

**ESPRESSO MARTINI 155:-**

Vodka, Kahlúa, Espresso, Socker

## Öl

Pripps Blå 40cl — 78:-

Poretti 40cl — 88:-

Kronenbourg 1664 Blanc 40cl — 88:-

Bière Picon — 95:-

Carlsberg Hof 33 cl — 74:-

Amundsen IPA — 85:-

Glutenfri San Miguel — 82:-

Somersby Päroncider — 74:-

## Alkoholfritt

Läsk — 35:-

Ramlösa — 35:- / 55:-

Carlsberg Non-alco — 45:-

Somersby Alkoholfri — 45:-

# Viner på glas

## Bubbel

N.V.	Clos Amador Cava <sup>ES</sup> ( <i>Macabeo</i> )	110/465:-
N.V.	Moussé l'Esquisse, Champagne <sup>FR</sup> ( <i>Pinot Noir, Pinot Meunier</i> )	160/950:-

## Vita viner

2023	Domaine Laroche Chardonnay Reserve, Pays d'Oc <sup>FR</sup> ( <i>Chardonnay</i> )	140/615:-
2021	Tenuta Scuto Campania Falanghina, Kampanien <sup>IT</sup> ( <i>Falanghina</i> )	120/525:-
2022	Tourbillon de la Vie Blanc <sup>SÖDRA FR</sup> ( <i>Maccabeu</i> )	135/585:-
2022	Wittman 100 Hills Riesling Trocken, Rheinhessen <sup>DE</sup> ( <i>Riesling</i> )	130/565:-

## Röda viner

2023	Domaine Laroche Pinot Noir Reserve, Pays d'Oc <sup>FR</sup> ( <i>Pinot Noir</i> )	140/615:-
2021	Château Haut-Florin, Bordeaux <sup>FR</sup> ( <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> )	125/550:-
2020	Domaine de Cristia Ventoux, Rhône <sup>FR</sup> ( <i>Grenache, Syrah</i> )	135/585:-

## Dessertviner

2021	Château du Levant, Bordeaux <sup>FR</sup> ( <i>Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</i> )	6 cl/glas 100:-
2022	Brännland Iscider, Axelstorp <sup>SE</sup>	120:-