

GLASVIN

MOUSSERANDE

Prosecco	100kr
Cava Masia	100kr
Guldkula Premier Cru Brut Champagne - 15	140kr

VITVIN

Laurent Miquel Charddonay/Viognier	100kr
Joseph Cattin Pinot Gris	120kr
Sauvignon Raymond Morin	115kr
Colle Massari "Melacce"	115kr
Rabl Riesling	115kr
Logan Chardonnay	115kr
Brocard Chablis	120kr

RÖDVIN

Laurent Miquel Syrah/Cabernet	100kr
Nanfré Valpolicella Classico	115kr
Ripasso Valpolicella Superiore	120kr
Côtes du Rhône Santa Duc	120kr
Aliats Marselan/Monastrell	115kr
Logan Pinot Noir	120kr



VÅRMENY



FÖRRÄTTER

NÄSSELSOPPA 140 KR
med bakat ägg samt vitlöksbröd med manchego
Nettle soup with baked egg and garlic bread topped with manchego cheese

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 150 KR
med grillad sparris samt hollandaise på brynt smör
Pan-seared scallop with grilled asparagus and brown butter hollandaise sauce

STEAMED BUN 145 KR
med nattbakad svensk karré, picklade vårgrönsaker och chilikräm
Steamed bun with slow-cooked Swedish pork belly, pickled spring vegetables, and chili cream

RÅRAKA 145 KR
på rödbeta och Svensk grillrost, toppad med hackad lök samt vispad smetana
Rösti on beetroot and swedish grilled cheese topped with chopped onion and whipped sour cream

TOAST SKAGEN 150 KR
med löjrom på smörstekt surdegsbröd
Toast Skagen with bleak roe on butter-fried sourdough bread

VARMRÄTTER

GRILLAD ZUCCHINI 310 KR
serveras med ragu på belugalinser samt en ramslökschimmie
Grilled zucchini served with beluga lentil ragout and ramson cheese

UGNSBAKAD REGNBÅGE 310 KR
med ett smul på svarta oliver, kapis som serveras med citrusstomp och örtveloté
Oven-baked rainbow trout with a crumble of black olives and capers served with citrus mash and herb velouté

STEKT HAVSABBORRE 330 KR
med pepparrotssmör, ljummen potatissallad och grillad citron
Pan-fried sea bass with horseradish butter, lukewarm potato salad, and grilled lemon

LAMMYTTERFILÉ 320 KR
med tryffelbakad kronärtskocka, potatiskaka serveras med en kräm på hansjös salladsost och honung
Lamb loin with truffle-baked artichoke, potato cake, and a cream made of Hansjö salad cheese and honey

FLANKSTEK 330 KR
med en varm tomatsallad och rödvinssky, serveras med "dirty fries"
Flank steak with a warm tomato salad and red wine jus, served with "dirty fries"

DESSERT

CREME BRULLÉ 130 KR
med smak av fläder
Crème brûlée with elderflower flavor

LIMONCELLO TIRAMISU 135 KR
med lemoncurd och maränger
Limoncello tiramisu with lemon curd and meringues

CHOKLADTRYFFELTÅRTA 140 KR
med rabarbersorbet, jordgubbscoli, brownie smulor, marshmallows med jordgubb
Chocolate truffle cake with rhubarb sorbet, strawberry coulis, brownie crumbs, strawberry marshmallows

SORBET 125 KR
med knäckflarn
Sorbet with caramel wafer flakes

OSTAR 145 KR
Lokala ostar, serveras med hemkockt marmelad samt knäcke
Local cheeses served with homemade marmalade and crackers

DRYCK

ÖL

Spendrups Signatur 400ML	89kr
Sleepy Bulldog Pale Ale 400ML	89kr
Dala Bryggeri Lager 500ML	89kr
Dala Bryggeri Weisse 500ML	90kr
Dala Bryggeri Pale Ale 330ML	95kr
Mariestad Export 500ML	89kr
Oppigårds Amarillo	90kr
Oppigårds Golden Ale	90kr
Oppigårds New Sweden IPA	90kr
Mariestad Continental 4,2%	70kr
Gotlands Bryggeri Wisby Stout	85kr
Ship full of IPA	95kr
Newcastle brown Ale	95kr
Duvel Belgisk Ale 8,5%	95kr
Daura Damm Glutenfri	85kr

CIDER

Strongbow British dry apple cider	85kr
Dala Bryggeri -Äpple & Citron	65kr

LÄTTARE DRYCKER

Lättöl, Läsk 330ML	30kr
Thoreau kolsyrat vatten 750ML	20kr
Easy Rider Bulldog IPA 0,4%	45kr
Wisby Alkoholfri lager 0.5%	45kr
Bundaberg gingerbeer	55kr
Eint Zvei Zero rött & vitt	55kr
DR Lo Riesling mousserande	50kr
Moramust Äppelmust 330ML	95kr
Moramust Äppelmust 750ML	180kr