

COCKTAILS

AMARETTO SOUR	185 kr
Amaretto, citron, socker, äggvita	
NEGRONI	185 kr
Gin, campari, noilly prat	
MOSCOW MULE	185 kr
Vodka, ginger beer, lime	
APEROL SPRITZ	165 kr
Mousserande vin, aperol, soda	
ESPRESSO MARTINI	185 kr
Vodka, kaffelikör, espresso	
VIRGIN RASPBERRY PASSION	105 kr
hallonpuré, passionsjuice, lime, socker	
PINA COLADA SPRITZ	145 kr
Frisk ananas och kokos	
MOJITO SPRITZ	145 kr
Kryddig mynta och lime	

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	195 kr/295 kr
skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom	
Vintips: <i>Domaine Louis Moreau Chablis</i>	
POTATIS	155 kr
picklad potatis, laxrom, rökt gräddfil, gräslök och rödlök	
Dryckestips: <i>Saint-Marceaux Champagne</i>	
RÖKTA RÄKOR HALV	165 kr
aioli, citron och surdegsbröd	
Vintips: <i>Chavin rosé</i>	
TERRIN PÅ VILT	175 kr
sallad med senapsvinäggrett, cornichoner och rädisa	
Vintips: <i>Edna Valley Vineyard Pinot Noir</i>	
BROCCOLI 	150 kr
sotad broccoli, puré på gulärta, kaprisdressing och rostade hasselnötter	
Vintips: <i>Grüner Veltliner Weinviertel</i>	

PLOCK ATT
DELA PÅ

- SMÅTT & GOTT -

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

- 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:-
Passionfruit 33cl	85:-

- ALKOHOLFRITT & LÄSK -

ALKOHOLFI ÖL	
Åbro Lager 33cl	59:-
Bron IPA 33cl	59:-
DRYCK	
Färna Svartvinbärsdryck 33cl	59:-
Rekorderlig alkoholfri cider strawberry lime	59:-
LÄSK & JUICE	
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	165 / 740
DAC ECO I Austria	
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	1650
Châteauneuf-du-Pape I France	

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

- RÖTT -

Côtes du Rhône Gentilhomme I France	130 / 585
Mario Primo Chianti I Italy	185 / 650
Pasqua Valpolicella Ripasso	160 / 720
Superiore DOC I Italy	
Edna Valley Vineyard Pinot Noir I USA	175 / 780
Casa E. di Mirafiore Barolo	1800
Classico DOC I Italy	
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