

COCKTAILS

AMARETTO SOUR Amaretto, lemon, sugar, egg white	185 kr
NEGRONI Gin, campari, noilly prat	185 kr
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, lime	185 kr
APEROL SPRITZ Sparkling wine, aperol, soda	165 kr
ESPRESSO MARTINI Vodka, coffee liqueur, espresso	185 kr
VIRGIN RASPBERRY PASSION raspberry purée, passion juice, lime, sugar	105 kr
PINA COLADA SPRITZ Fresh pineapple and coconut	145 kr
MOJITO SPRITZ Spicy mint and lime	145 kr

- ÖL & CIDER -

FATÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl	89:-
Bryggmästarens Bästa Mellis 40cl	85:-
Zlatopramen 40cl	95:-
Bron IPA 40cl	95:-
Hoegaarden 50cl	105:-

FLASKÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 50cl	98:-
Peroni 33cl	87:-
San Miguel 33cl	87:-
Corona 33cl	87:-
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl	98:-
- fråga din servis om nuvarnade sortiment	

CIDER	
Dry Apple 33cl	89:-
Passionfruit 33cl	89:-

- ALKOHOLFRI & LÄSK -

ALKOHOLFRI ÖL	
Åbro Lager 33cl	65:-
Bron IPA 33cl	65:-

DRYCK	
Färna Svartvinbärsdryck 33cl	65:-
Rekorderlig alkoholfri cider strawberry lime	65:-
Lemonad (citron/ingefära)	45:-
Lemonad (grafpefrukt)	45:-
Lemonad (gurka)	45:-

LÄSK & JUICE	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	45:-
Äppeljuice	45:-
Apelsinjuice	45:-
Smil 25cl (äpple eller päron)	25:-

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	195 / 295 kr
skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom mixture of shrimps, mayonnaise and dill served on butter fried bread with red onion, chives and roe	

Vintips: **Domaine Louis Moreau Chablis**

GRAVAD HJORT	175kr
tartar på gravad hjort, ägg royale, storkaviar, rimmad silverlök och dill tartar on venison, egg royale, sturgeon caviar, rimmed silver onion and dill	

Vintips: **Edna valley vineyard Pinot Noir**

RÖKTA RÄKOR HALV	165 kr
aioli, citron och surdegsbröd half portion smoked shrimps, aioli, lemon and sour dough bread	

Vintips: **Chavin Rosé**

MATJESSILLTÅRTA	175 kr
rökt matjessill, forellrom, rödlök, gräslök, frasig potatis och brynt smör smoked herring, trout roe, red onion, chives, crispy potatoes and browned butter	

Vintips: **Saint-Marceaux Champagne**

BROCCOLI	150 kr
dotad broccoli, puré på gulärta, kaprisdressing och rostade hasselnötter blackened broccoli, yellow pea purée, capers dressing and roasted hazelnuts	

Vintips: **Grüner Veltliner Weinviertel**

PLOCK ATT
DELA PÅ

- SMÅTT & GOTT -

RÖKTA RÄKOR	hel: 235 kr
surdegsbröd, citron & aioli smoked shrimps, aioli, lemon and sour dough bread	

SKÄRGÅRDSLÅDA	410 kr
skagenröra, senapssill, rökeriets inlagda sill, rökt skarpsill, rökt räkor, najadlax, rökt makrill, knäckebröd, smetana, aioli, rödlök, gräslök och prästost. smoked shrimps, aioli, Swedish skagen, najad salmon, smoked mackerel, Rökeriets pickled herring, mustard herring, Västerbotten cheese, hard bread, red onion, chives and sour cream	

CHARKUTERIER	230 kr
rökt ankbröst, rökt fläskkarré, rökt hjort, sobrasada, råörda krusbär och surdegsbröd smoked duck, smoked porkloin, smoked deer, sobrasada, preserved gooseberry, sour dough bread	

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMING 255 kr

potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron
fried herring, potato puree, browned butter, lingonberries and lemon

Dryckestips: Fjäderholmarnas Bryggeri, Pilsner

KÖTTBULLAR 255 kr

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

swedish meatballs, potato puree, gravy, lingonberries, pickled cucumber

Vintips: Mario Primo Chianti

SMÖRBAKAD RÖDING 340 kr

sandefjordsås, dillslungad potatis, forellrom, syrad gurka och gulbeta

char baked in butter, sandefjord sauce, dill potatoes, trout roe, pickled cucumber and yellow beetroot

Vintips: Hahn Chardonnay

VARMRÖKT LAX 295 kr

dillslungad potatis, gräslöksmajonnäs, sotad broccoli, friterad kapris

hot smoked salmon, dill potatoes, chive mayonnaise, blackend broccoli and deep-fried capers

Vintips: Solitär Riesling

FÄNKÅLSGRAVAD LAX 295 kr

dillstuvad potatis, crudité på rädisa, fänkål och frisésallad

fennel cured salmon, cream stewed potatoes with dill, fennel and radish crudité

Vintips: LYV Rosé

RÖKERIETS MUSSLOR 295 kr

vinkokta blåmusslor med rökt smör, pommes frites, aioli och surdegsbröd

wine-boiled mussels with smoked butter, fries, aioli and sourdough bread

Vintips: Chavin Sauvignon Blanc

OXFILÉ 435 kr

confiterad rösti, glaserad nötmärg, bakade tomater och svartkål

tenderloin, hash brown confit, glazed marrow, baked tomatoes, black kale

Vintips: Pasqua Valpolicella Ripasso

ABANICO IBERICO 395 kr

veluté på senap och dragon, pommes frites och sparrisbroccoli

albanico iberico, mustard and terragon velouté, fries, asparagus broccoli

Vintips: Mario Primo Chianti

BLOMKÅL 245 kr

örtbakad blomkål, kräm på rödbeta, tomat, libbsticka och krispig tofu

cauliflower Fiorina, beet root creme, tomato, lovage and crispy tofu

Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir

SKÄRGÅRDSSALLAD 285kr

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

Archipelago salad with romaine lettuce, nobis dressing, hand-peeled shrimps, cured salmon, tomatoes and fennel

Vintips: Domaine Louis Moreau Chablis

CAESARSALLAD 275 kr

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

romaine salad, caesar dressing, crutons, smoked pork, tomatoes, chicken and parmesan

Vintips: Hahn Chardonnay

- BUBBEL & CHAMPAGNE -

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

- VITT & ROSÉ -

Chavin Sauvignon Blanc France	145 / 650
Solitär Riesling Trocken Germany	160 / 720
Grüner Veltliner Weinviertel DAC ECO Austria	165 / 740
Hahn Chardonnay USA	190 / 850
Louis Moreau, Chablis France	195 / 890
La 4ème Tour Pinot Gris - EKO France	765
Sancerre Blanc France	995
Louis Moreau 1er cru, Chablis France	1200
Meursault Village France	1800
Clos de l'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape France	1650
Chavin Rosé Méditerranée	145 / 650
LYV rosé France	150 / 675
Ried Hasenhaide Rosé EKO Austria	670
Sancerre Rosé France	995

- RÖTT -

Côtes du Rhône Gentilhomme France	145 / 650
Mario Primo Chianti Italy	150 / 675
Pasqua Valpolicella Ripasso Superiore DOC Italy	160 / 720
Edna Valley Vineyard Pinot Noir USA	175 / 780
Casa E. di Mirafiore Barolo Classico DOC Italy	1800
Louis M Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon USA	1500
Orin Swift Papillon USA	2400
Pernand-Vergelesses Clos de Bully rouge France	1400

SÖTT

BÄR 125 kr

vanlijparfait, flädermarinerade jordgubbar, karamelliserad choklad och mandelpannacotta
vanilla parfait, elderberry marinated strawberries, caramelized chocolate and almond pannacotta

CREME BRULÉE 125 kr

kaffe och brynt smör rostade hasselnötter
coffee and browned butter roasted hazelnuts

GLASS 110 kr

hemgjord rostad vit chokladglass, kaksmulor, blåbärsmaräng, rårörda lingon
Rökeriets home made ice cream with roasted white chocolate, blueberry meringue and lingonberries

CHOKLADTRYFFEL 55 kr

chokladtryffel med citron, brynt smör, rosmarin
chocolate truffle with lemon, browned butter, rosemary