





## FÖRE MATEN

### **TOAST SKAGEN** (G, Ä) 125kr

handskalade räkor, smörstekt levainbröd,  
scharlottenlök, riven pepparrot, krasse

### **BIFF SASHIMI** (G) 120kr

chili, vitlök, koriander, krasse, picklad rödlök,  
pankoströssel, rostade sesamfrön

### **SVAMPTOAST** (G, L) 105kr

smörstekt levainbröd, grevéost,  
rårörda lingon, krasse, tryffelsky

### **SMÖRSTEKT BRÖD MED AIOLI** (G, L, Ä) 89kr

### **VANNAMEIRÄKOR** (G) 105kr

stekta i vitlök- och chiliolja, stekt bröd

### **HETA KYCKLINGVINGAR** (G) 99kr

i vitlök- och chiliolja, stekt bröd

### **ÖRTMARINERADE OLIVER** 55kr





## VARMRÄTTER

### **NEW YORK STRIP STEAK** (Ä) 295kr

ryggbiff med kapp, tomat- och löksallad, pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås

### **VEGAS STRIP STEAK** (Ä) 375kr

oxfilé, tomat- och löksallad, pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås

### **PLANKSTEK** (Ä) 295kr

ryggbiff med kapp, duchessepotatis, primörer, baconlindade haricots verts, rödvinssås, bearnaisesås

### **SMÖRSTEKT TORSK** (L) 245kr

vitvinssås, potatispuré, handskalade räkor, pepparrot

### **FISK- & SKALDJURSGRYTA** (G, Ä) 185kr

fisk, räkor, blåmusslor, citronaioli, stekt bröd

### **OXFILÉPASTA** (G, L) 175kr

rigatoni, oxfilé, champinjoner, parmesan, krämig tryffelsås

### **PASTA ALFREDO** (G, L) 165kr

rigatoni med kyckling i krämig vitlökssås, parmesan

### **CHICKEN CREOLE FRIES** (G, L, Ä) 195kr

pankofriterad kyckling, chipotlesås, coleslaw, paprika, picklad rödlök, tomat, srirachamajo

*(Går att få glutenfri och vegetarisk)*

### **FLÄSKSCHNITZEL** (G, L, Ä) 155kr

rödvinssås, persiljesmör, kapis, pommes frites, bearnaisesås, citron

### **KYCKLINGMACKA** (G, L, Ä) 165kr

bacon, mozzarella, sallad, tomat, lök, currymajo, pommes frites, bearnaisesås





## HAMBURGARE

### CHEESEBURGARE (G, L) 165kr

pepperjackost, cheddarost, senap, lök, ketchup, gurka

### L.A BURGER (G, L, Ä) 185kr

pepperjackost, srirachamajo, sallad, tomat, lök, bacon

### HALLOUMIBURGARE (G, L, Ä) 185kr

chimichurrimajo, sallad, rödlök, picklad jalapeñogurka

Alla burgare serveras med pommes frites, inlagd gurka och ketchup  
För veganska alternativ - fråga din servitör/servitris

---

## BARNMENY

85 kr

### HAMBURGARE (G)

med bröd och pommes frites

### CHICKEN NUGGETS (G)

med pommes frites

### PANNKAKOR (G, L, Ä)

med grädde och sylt





## EFTER MATEN

**CRÉME BRÛLÉE** (L, Ä) 89kr  
serveras med säsongens bär

**MARÄNGSVISS** (G, L, Ä) 99kr  
glass, grädde, chokladsås, maränger

**CHOKLADTRYFFEL** (L, N) 55kr

---

## AVEC

*pris/cl*

### WHISKEY

ARDBEG 10Y.O	35kr	JAMESON	22kr
BALVENIE C.C 14Y.O	36kr	LAGAVULIN 16Y.O	49kr
J.W BLUE LABEL	69kr	LAPHROAIG QC	35kr
CHIVAS 12Y.O	27kr	NIKKA S.F.T.B	39kr
GLENFIDDICH 26Y.O	179kr	SPRINGBANK 15Y.O	55kr
GLENLIVET 18Y.O	39kr	BALVENIE 30Y.O	339kr
GLENLIVET NADURRA	32kr	HIGHLAND PARK 18Y.O	44kr
GLENLIVET FOUNDERS RESERVE	27kr	AUCHENTOSHAN THREE WOOD	33kr

### ROM

APPLETON ESTATE 21Y.O	65kr	DIPLOMATICO RESERVA	39kr
BACARDI 8Y.O	27kr	RON QUORHUM XO	39kr
ZACAPA 23Y.O	55kr		

### COGNAC/CALVADOS

LE COMPTE 12Y.O	37kr	MARTELL V.S.O.P	33kr
GRÖNSTEDTS V.O	33kr	HENNESSEY X.O	69kr





## FATÖL

**NORRLANDS GULD 5,3%** 65kr  
Sverige, lager

**KRUSOVIC 5,0%** 89kr  
Tjeckien, lager

**SITTING BULLDOG IPA 6,4%** 84kr  
Sverige, India pale ale

## FLASKÖL

**HEINEKEN 5%** 69kr  
33cl, Nederländerna, lager

**MARIESTADS CONTINENTAL 4,2%** 62kr  
33cl, Sverige, lager

**PAULANER WEISSBIER 5,5%** 95kr  
50cl, Tyskland, veteöl

**MARIESTADS EXPORT 5,3%** 79kr  
50cl, Sverige, lager

**ESTRELLA DAMM 4,6%** 75kr  
33cl, Spanien, lager

**SOL 4,5%** 75kr  
33cl, Mexiko, lager

För ett större utbud - Fråga din servitör/servitris

## CIDER/BLANDDRYCK

**ABSOLUT MIXT BLUEBERRY & LIME** 84kr

**ABSOLUT MIXT RASPBERRY & LEMON** 84kr

**BRISKA PÄRONCIDER** 65kr

**BRISKA JORDGUBB & RABARBER** 65kr

**BRISKA FLÄDER** 65kr

**STRONGBOW APPLE CIDER** 79kr





## RÖTT VIN

**CASTILLO DE MOLINA RESERVA 2019** 89 / 340

Druva: Carmenère | Region: Muale Valley (Chile)  
Medelfylligt och fruktigt med mjuka tanniner

**ZONIN VALPOLICELLA RIPASSO 2017** 125 / 480

Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara | Region: Veneto (Italien)  
Fruktigt med påtagliga tanniner, medelhög syra

**CHÂTEAUE L'ERMITAGE 2015** 135 / 520

Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Region: Bordeaux, Listrac-Medoc (Frankrike)  
Medelfylligt med toner av mörka bär, medelhög syra

**MOILLARD 2018** 120 / 460

Druva: Pinot Noir | Region: Bourgogne (Frankrike)  
Balanserad syra med ljusa röda frukter, toner av ekfat

**3 FINGER JACK OLD VINE 2017** 130 / 500

Druva: Zinfandel | Region: Lodi (Kalifornien, USA)  
Kryddigt och mustigt med rostad fatkaraktär

## VITT VIN

**CASTILLO DE MOLINA RESERVA 2019** 89 / 340

Druva: Chardonnay | Region: Casablanca Valley (Chile)  
Fruktigt vin med fat-ton, medelhög syra

**MOSELLAND RIESLING SPÄTLESE 2019** 115 / 440

Druvor: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)  
Halvsött och syrligt med tropiska frukter

**MOSELLAND VON GROSSENLAGEN TROCKEN 2018** 115 / 440

Druvor: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)  
Balanserad och elegant med en krispig, generös smak

**STONELEIGH 2019** 115 / 440

Druva: Sauvignon Blanc | Region: Marlborough (Nya Zeeland)  
Torrt och ungdomligt vin med smak av tropisk frukt och krusbär

**JULIUSSPITAL WÜRZB SILVANER TROCKEN 2018** 130 / 500

Druva: Silvaner | Region: Franken (Tyskland)  
Torrt och medelfylligt med intensiv mineralitet

## ROSÉVIN

**JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ 2019** 89 / 340

Druva: Shiraz | Region: Victoria (Australien)  
Lätt och fräscht med somriga bär

