





## HUGOs COCKTAILS

145 kr

### RHUNILLA (Ä)

Rom, rabarber, vanilj, citron

### RUBRUM MARGARITA

Tequila, fläder, röda bär, lime

### PEACH MELBA

Rom, persika, hallon, kokos, lime

### MELON CRUSH (Ä)

Bacardi limon, melon, ananas, citron

### SWEET & SOUR (Ä)

Gin, fläder, lime

### PASSIONFRUIT BELLINI 125 kr

Cava, passionsfrukt

### HUGOS SANGRIA

Vitt vin, rom, frukt

*Glas - 145 kr*

*Kanna - 350 kr*

## MOUSSERANDE

*glas / flaska*

### CAVA

*95 / 540*

### ZONIN PROSECCO

*Endast flaska, 540*

### G.H MUMM CORDON ROUGE

*Endast flaska (75cl), 1050*

*Endast flaska (1500cl), 1950*

### PERRIER - JOUËT BELLE EPOQUE 2011

*Endast flaska, 2900*

### DOM PERIGNON 2008

*Endast flaska, 6700*

### DOM PERIGNON 2012

*Endast flaska, 4700*

## GIN & TONICS

145 kr

### HERNÖ & HJORTRON

Ekobryggeriet Hjortron Tonic

Hernö Dry Gin, apelsinzest

### ROKU & HAVSSALT

Ekobryggeriet Havssalt & Fläder Tonic

Roku Gin, selleri

### HELLSTRÖM & RABARBER

Ekobryggeriet Rabarber Tonic

Hellström Dry Gin, jordgubbar, lime

### TWENTY FOUR, SUZE & BJÖRK

Ekobryggeriet Björk Tonic

Beefeater 24, Suze, citron

### SAPPHIRE & SPARKLING NORDIC APPLE

Ekobryggeriet Sparkling Nordic Apple

Bombay Sapphire, lime

## KLASSISKA COCKTAILS

### MOJITO

Rom, mynta, lime

*145 kr - 5cl*

### PIÑA COLADA

Rom, kokos, ananas, lime

*145 kr - 5cl*

### VIT NEGRONI

Gin, bergamott, torr Vermouth

*169 kr - 8cl*

### PALOMA

Tequila, rosa grapefrukt, lime, soda

*145 kr - 5cl*

*För ett större utbud - Fråga din servitör/servitris*





## LÄTTARE RÄTTER

### CHEVRÉTOAST (G, L) 155 kr

Honung, avokado, rödbeta, valnötter

### BURRATA (G, L) 165 kr

Syltad pumpa, zucchini, chili, rökta mandlar, jalapeño- & korianderpesto

### SKAGENTOAST (G, L, Ä) 149 kr

Räkor, majonäs, citron, schalottenlök, pepparrot, kavring

### RÅBIFF (HALV) (G, Ä) 165 kr

Bakad äggula, kapris, cornichoner, dijonkräm, schalottenlök, bröd

### MUSSLOR (L) 145 kr

Musslor, grädde, vitt vin, chili, vitlök

### FRUKT & CHARK 199 kr

*Kökets val av charkuterier och frukt*

Serveras med knäckebröd och marmelad

### OSTRON FRÅN FRANKRIKE (G)

Kavring, citron, tabasco, vinägrett

40 kr/st

10 st för 350 kr





## VARMRÄTTER

### FRITERADE RISOTTOBOLLAR (G, N) 230 kr

Med grillad aubergine, tomat- & zucchinisallad, pico de gallo, grönkålschips, rostad mandel, aioli

### FISK- & SKALDJURSGRYTA (G, Ä) 245 kr

Serveras med dillaioli och bröd

### OXFILÉPASTA (G, L) 219 kr

Rigatoni, oxfilé, champinjoner, parmesan, krämig tryffelsås

### CREOLE FRIES (G, L, Ä) 195 kr

Pankofriterad kyckling, paprika, syrad rödlök, tomat, coleslaw, salladslök, chipotlesås, chilimajo

*Går att få vegetarisk*

### RÅBIFF (HEL) (G, Ä) 265 kr

Pommes frites, bakad äggula, kapris, cornichoner, dijonkräm, schalottenlök, bröd

### MOULES FRITES (L, Ä) 245 kr

Musslor, grädde, vitt vin, chili, vitlök, pommes frites, aioli

### SEABASS (L, Ä) 265 kr

Havsabborre, dillslungad potatis, vit & grön sparris, koriander-bearnaise

### CAESARSALLAD (G, Ä) 195 kr

Romansallad, cocktailtomater dressing, parmesan, krutonger

*Går att få med kyckling, räkor, halloumi*





## UTVALDA KÖTT- & FÅGELRÄTTER

### PLANKSTEK (Ä) 345 kr

Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10 | Marmorering 8/10

Ryggbiff med kappa, duchessepotatis, primörer,  
baconlindade haricots verts, rödvinssås, bearnaisesås

### NEW YORK STRIP STEAK (Ä) 345 kr

Smakintensitet 8/10 | Mörhet 7/10 | Marmorering 8/10

Ryggbiff med kappa, pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås,  
löckräm, japansk kålsallad, majs, friterad färsk vitlök

### T-BONE STEAK (Ä) 595 kr

Smakintensitet 5/10 | Mörhet 5/10 | Marmorering 6/10

Pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås, löckräm,  
japansk kålsallad, majs, friterad färsk vitlök

*600g från Bjursunds Slakteri*

### IBERICO SECRETO (Ä) 295 kr

*"Grisens hemlighet",*

*många anser att den finaste styckdetaljen används för denna rätt*

Serveras med pommes frites, rödvinssås, bearnaisesås, löckräm,  
japansk kålsallad, majs, friterad färsk vitlök

### MAJSKYCKLING (Ä) 255 kr

Kycklingfilé med skinn och vingben, pommes frites, rödvinssås,  
bearnaisesås, löckräm, japansk kålsallad, majs, friterad färsk vitlök



#### STEKGRADER

RARE	35°	MEDIUM WELL	65°
MEDIUM RARE	45°	WELL-DONE	75°
MEDIUM	55°		

#### VÅRA SÅSER

35 kr

*Bearnaisesås  
Rödvinssås  
Koriander-bearnaise*

#### VÅRA TILLBEHÖR

35 kr

*Pommes frites  
Blandsallad  
Stekta grönsaker  
Dillslungad färskpotatis*





## HAMBURGARE

**CHEESEBURGARE** (G, L) 175 kr  
Pepperjackost, cheddarost, senap, lök, ketchup, gurka

*Med kött från Bjursunds Slakteri  
Extra kött: 80 kr*

**HALLOUMIBURGARE** (G, L, Ä) 195 kr  
Chilimajo, gurka, sallad, syrad rödlök

**VEGANSK BURGARE** (G) 195 kr  
Vegansk majonäs, syrad rödlök, gurka, sallad

*Alla burgare serveras med pommes frites, inlagd gurka och ketchup*



## BARNMENY

85 kr

**HAMBURGARE** (G)  
Med bröd och pommes frites

**CHICKEN NUGGETS** (G)  
Med pommes frites

**PANNKAKOR** (G, L, Ä)  
Med grädde och sylt

**OXFILÉPASTA** 110 kr

**BARNPLANKA** 110 kr  
Fläskfilé





## DESSERT

**VANILJGLASS** (L, Ä) 99kr  
Serveras med jordgubbar, grädde, maränger

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

**LIMEPANNACOTTA MED JORDGUBBAR** (G, L) 109kr

**MÅNADENS TRYFFEL** (L) 55kr

**MÅNADENS SORBET** 55 kr

---

**AVEC**  
*pris/cl*

## WHISKY

ARDBEG 10Y.O 39kr	JAMESON 24kr
BALVENIE C.C 14Y.O 36kr	LAGAVULIN 16Y.O 59kr
J.W BLUE LABEL 79kr	LAPHROAIG QC 35kr
CHIVAS 12Y.O 27kr	NIKKA S.F.T.B 39kr
GLENFIDDICH 26Y.O 179kr	SPRINGBANK 15Y.O 65kr
GLENLIVET 18Y.O 45kr	BALVENIE 30Y.O 339kr
GLENLIVET NADURRA 35kr	HIGHLAND PARK 18Y.O 49kr
GLENLIVET 12Y.O 29kr	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	PLANTATION TRINIDAD 2009 65kr

## COGNAC/CALVADOS

LE COMPTE 12Y.O 37kr	MARTELL V.S.O.P 33kr
GRÖNSTEDTS V.O 33kr	HENNESSY X.O 75kr





## FATÖL

NORRLANDS GULD 5,3% 69kr  
Sverige, lager

KRUSOVICE 5,0% 89kr  
Tjeckien, lager

SOUTHERN BULLDOG IPA 6,4% 89kr  
Sverige, India pale ale

MELLERUDS PILSNER 4,5% 79kr  
Sverige, pilsner

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 PÄRON 69kr

BRISKA JORDGUBB & RABARBER 69kr

BRISKA FLÄDER 69kr

STRONGBOW APPLE 79kr







## RÖTT VIN

glas / flaska

### CASTILLO DE MOLINA RESERVA 2019

Druva: Carmenère | Region: Muale Valley (Chile)  
Medelfylligt och fruktigt med mjuka tanniner  
89 / 340

### SILVANO PIACENTINI VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO 2018

Druvor: Corvina, Rondinella, Molinara | Region: Veneto (Italien)  
Välkomponerad, mjuk och smakrik stil  
140 / 540

### CHÂTEAU L'ERMITAGE 2016

Druvor: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Region: Bordeaux, Listrac-Medoc (Frankrike)  
Lätt, medelhög syra, ung frukt  
135 / 520

### CORRIENTE 2018

Druva: Granacha, Graciano, Tempranillo  
Region: Alavesa (Spanien)  
Smakrikt och fruktigt med toner av röda bär  
120 / 460

### CÔTES-DU-RHÔNE ROUGE 2017

Druva: Syrah, Grenache, Mourvèdre | Region: Rhône (Frankrike)  
Fyllig, kryddig smak med fatkaraktär  
120 / 460

### CLINE ANCIENT VINES ZINFANDEL 2016

Druva: Zinfandel, Carignan | Region: Kalifornien (USA)  
Mogen, rik frukt med mjuka tanniner och fatkaraktär  
140 / 540

### CATENA 2017

Druva: Malbec | Region: Mendoza (Argentina)  
Fruktig och balanserad, med lång eftersmak  
140 / 540

## VITT VIN

### CASTILLO DE MOLINA RESERVA 2019

Druva: Chardonnay | Region: Casablanca Valley (Chile)  
Fruktigt vin med fat-ton, medelhög syra  
89 / 340

### MOSELLAND SPÄTLESE 2020

Druvor: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)  
Halvsött och syrligt, med smak av tropiska frukter  
120 / 460

### STONELEIGH 2021

Druva: Sauvignon Blanc | Region: Marlborough (Nya Zeeland)  
Torrt och ungdomligt vin med smak av tropisk frukt och krusbär  
115 / 440

### MOSELLAND VON GROSSENLAGEN TROCKEN 2020

Druvor: Riesling | Region: Mosel-Saar-Ruwer (Tyskland)  
Balanserad och elegant med en krispig, generös smak  
120 / 460

### JULIUSSPITAL WÜRZB SILVANER TROCKEN 2018

Druva: Silvaner | Region: Franken (Tyskland)  
Torrt och medelfylligt med intensiv mineralitet  
130 / 500

### TENUTA CA'BOLINA SUPERIORE 2014

Druva: Pinot Grigio | Region: Friuli (Italien)  
Fyllig och välbalanserad, kryddig ton  
130 / 500

## ROSÉVIN

### JACOB'S CREEK SHIRAZ ROSÉ 2019

Druva: Shiraz | Region: Victoria (Australien)  
Lätt och fräscht med somriga bär  
89 / 340

För ett större utbud - Fråga din servitör/servitris

