

Något innan maten?

Hallon

Whitley Neill Raspberry, citrus & tonic
159 kr

Lingon

Lingon, rosmarin, rom & citron
149 kr

Cava

Miquel Pons Brut Natur
99 kr

Champagne

Gosset Grande Reserve
180 kr

Barriques Aviation

Dry gin, citron, Luxardo Maraschino,
socker & viollikör
149 kr

Naked & Famous

Tequila, Aperol, Gul Chartreuse, citron
& agave sirap
149 kr

Old Fashion

Bourbon, lönnsirap, apelsin & bitter
149 kr

Gin Fläder Sour

Gin, citron, sockerlag, äggvita
& fläderlikör
149 kr

PSST!
De vegetariska
rätterna är lika
goda veganska!

Sällskapsmenyn 395 kr/pp

Delad glädje är dubbel glädje! Vi har valt ut våra
favoriter från menyn som alla i sällskapet delar.

Menyn innehåller:

Löjromsstrutar -

Tonfisk - Råbiff - Potato "Royal"
& Flankstek

Priset gäller om alla i sällskapet äter menyn. Annars 475 kr/pp.

VINPAKET (8cl/glas)
BRA 475 kr BÄTTRE 690 kr

Alla rätter är i mindre storlek. Vi rekommenderar
2-3 per/person eller 4-5 rätter om ni vill dela.

MINDRE

4st Löjromsstrutar med smetana **179 kr**

Ostron **39 kr/st**

Foie Gras **159 kr**

med vin doux gelé och brioche

Pommes Frites med tryffelmayo **59 kr**

Lägg till västerbottenost och persilja **+ 25kr**

Sotad Tonfisk, teriyaki, citronpicklad **185 kr**

blomkål, stjälselleri, räkchips, panko & koriander

Råbiff Rosmarin och salviamayyo, **149 kr**

picklad silverlök, grana padano och
friterad schallottenlök

Potato "Royal" med tryffelmayo, **167 kr**

pecorino & pommes allumettes

Grillad spetskål, chimichurri, **135 kr**

parmesan, tomat & friterat tunnbröd

Burrata, pesto, balsamico **169 kr**

slungande tomat, rökt olja och pinjenötter

Rostad Broccoli, romescosås, **135 kr**

rostade nötter & cheddarost

Tortellini Karljohansvamp, hasselnötter, **139 kr**

brynt smör och parmesan

Bägare?

Poppels

Fråga vilka som finns hemma just nu!

Melleruds, FAT 40 cl

79 kr

Shape Shifter, FAT 40 cl

89 kr

Budvar

65 kr

Bernard, glutenfri

89 kr

Daura Damm, glutenfri

59 kr

Tail of a Whale

65 kr



Om du har några allergier eller specialkost,
tveka inte att fråga oss så hjälper vi dig!

STÖRRE

Flankstek (160gr) **239kr** (220gr) **295 kr**

Sommarprimörer, chimichurri och sotad lök

Entrecôte grain feed USA (200gr) **425 kr**

Kommer enligt ovan

Lägg till liten pommes frites **39 kr**

Dagens fångst **259 kr**

potatispuré med smak av bryntsmör och citron;
bakad purjolök, chorizo & blåmusselsås

Chèvre chaud **195 kr**

ruccola, honeymustard, gulbetor, rabarber
och valnötter

Dessert & Vinbarsmenyn >>>

DESSERT

Gräddtårta Jordgubbar, vanilj,
grillad gräddglass och maräng **119 kr**

Piña Chocolada Vit choklad mousse,
kokos, sichuan, ananas och lime sorbet **109 kr**

Klassisk Crème brûlée **95 kr**

Crème brûlée deluxe Vit choklad,
hallon och hallonsorbet **125 kr**

Tryffel **39 kr**

En kula glass / sorbet **49 kr**

VINBARSMENYN

Chips med löjrom och smetana **195 kr**

Charkuterier med tillbehör **165 kr**

5 X Ostar med tillbehör **165 kr**

Ost- & Charkplatta **295 kr**

2 Bitar ost **85 kr**

Fråga oss vilka ostar som finns

KAFFE

Bryggkaffe 35 kr

Cappuchino 39 kr

Latte 39 kr

Espresso 32 kr

Macchiato 39 kr

Te 35 kr

Flytande Dessert

Espresso Martini
149 kr

Vår Lyxshake
After 8 style
149 kr

Kaffedrink
Du väljer sprit + grädde
149 kr

SNACKS

- Gröna oliver **45 kr**
- Mandlar **45 kr**
- Chips **45 kr**

Söker ni vinlistan?
Fråga oss så kommer vi med den!



Barrique guest
vinvinvin

ALKOHOLFRITT

Alkoholritt bubbel 85 kr

Mocktail 85 kr
Alkoholfri drink, fråga oss vad vi
kan mixa ihop

Nyckelbryggeriets blåbärsjuice 95 kr

Non-Alcoholic Wine 79 kr
Vitt eller rött

Alkoholfri Öl 59 kr

CIPRIANI Bellini 59 kr

Läsk 35 kr

Coca Cola / Zero
Fanta
Sprite
Tonicvatten
Ginger Beer
Ginger Ale