

## Något innan maten?

### Champagne

Gosset Grande Reserve  
180 kr

### Cava

Miquel Pons Brut Natur  
99 kr

### Hallon

Whitley Neill Raspberry, hallon & tonic  
159 kr

### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, sodavatten  
149 kr

### Fläder spritz

Prosecco, fläderlikör, citron,  
sodavatten  
149 kr

### Limoncello Spritz

Limoncello, Prosecco, sodavatten  
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** **195 kr**

Skysås på apelsin & choklad,  
karameliserad apelsin, dadlar, valnötter

**Pommes Frites** med tryffelmayo **59 kr**  
**Lägg till:** västerbottenost och persilja **+ 25kr**

**Sotad Tonfisk**, teriyaki, citronpicklad  
blomkål, stjälselleri, råkchips, panko & koriander **185 kr**  
**Råbiff**, rosmarin och salviamayo, **149 kr**  
picklad silverlök, grana padano och  
friterad schalottenlök

**Potato "Royal"** med tryffelmayo, **167 kr**  
pecorino & pommes allumettes

**Grillad spetskål**, mojo rojosås, pommes **135 kr**  
allumettes, pecorino

**Burrata**, pesto, balsamico **169 kr**  
slungande tomat, rökt olja och pinjenötter

**Kantarellmacka**, stuvade kantareller, **185 kr**  
friterad schalottenlök, västerbottenost, gräslök

**Lägg till:** färsk sommartryffel. **+89kr**

**Tortellini** Karljohansvamp, hasselnötter, **139 kr**  
brynt smör och parmesan

## Bägare?

### Melleruds pilsner, FAT 40 cl

79 kr

### Shape Shifter, FAT 40 cl

89 kr

### Budvar, 33cl

65 kr

### Bernard, glutenfri, 50cl

89 kr

### Daura Damm, glutenfri, 33cl

59 kr

### Tail of a Whale, 33cl

65 kr

### Sitting Bulldog, 33cl

69 kr



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

### STÖRRE

**Flankstek** (160gr) **239kr** (220gr) **295 kr**  
oxsky, kantarellgratäng samt tomat- och löksallad

**Entrecôte** grain fed USA (200gr) **425 kr**  
oxsky, kantarellgratäng samt tomat- och löksallad

**Dagens fångst** **259 kr**

sandefjordsås med forellrom, potatispuré  
sparrisbroccoli och sotad purjolök

**Chèvre chaud** **195 kr**  
ruccola, honeymustard, gulbetor, rabarber  
och valnötter

Dessert & Vinbarsmenyn >>>

## DESSERT

**Smörstekt sockerkaka**, hjortronkompott  
kardemummaglass, crunch med rostad  
mandelmassa och vit choklad **139 kr**

**Chokladkräm**, olivoljeglass,  
rostade pistagenötter och chokladcrunch **125 kr**

**Crème brûlée deluxe**,  
hallonsorbet, hallon, vit choklad **125 kr**

**Klassisk Crème brûlée** **95 kr**

**En kula glass / sorbet** **49 kr**

## Flytande Dessert

**Espresso Martini**  
149 kr

**Kaffedrink**  
Du väljer sprit + grädde  
149 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

## SNACKS

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

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



Barrique guest  
vinvinvin

## KAFFE

**Bryggkaffe** 35 kr

**Cappuchino** 35 kr

**Latte** 39 kr

**Espresso** 32 kr

**Macchiato** 35 kr

**Te** 35 kr

## ALKOHOLFRITT

**Alkoholritt bubbel** 85 kr

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

**Alkoholfri cider** 59 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 Ale  
Ginger beer