

FATÖL/FLASKÖL/CIDER

Carlsberg Hof	4,2%	35 cl	80
Nya Carnegiebryggeriet Kellerbier Unfiltered Lager	5,9%	35 cl	95
Brooklyn Stonewall Inn IPA	4,6%	35 cl	95
San Miguel Especial Gluten Free	5,4%	33 cl	80
Nils Oscar Ljusa IPA	5,1%	33 cl	85
Galipette Cidre Brut	4,5%	33 cl	80

ALKOHOLFRITT

Carlsberg Alcohol Free	0,5%	33 cl	55
Brooklyn Special Effects	0,4%	33 cl	60
Färna Odlingar Svartvinbär		33 cl	65
Richard Juhlin Blanc de Blancs		20 cl	95
Pomologik Hopple Äppelcider		20 cl	75
Äppelmust Årets Skörd, Kiviks Musteri		27,5 cl	65
Bundaberg Ginger Beer		37,5 cl	75
Läskeblask		33 cl	45
Bubbelvatten			35/pp

SNACKS

Majsbröd	25:-/st
<i>Vispat Brynt Smör</i>	
Salchichón Iberico	90:-
<i>Lufttorkad Spansk Korv</i>	
Petit Choux	110:-
<i>Forellrom, Västerbottensost &amp; Citron</i>	

FÖRRÄTTER

Ank- & Kycklinglever	165:-
<i>Parfait, Vinägerkokta Päron &amp; Grillat Bröd</i>	
Löjrom	285:-
<i>Tartlet På Dinkel, Sveciakräm, Lökmousse &amp; Brynt Smör</i>	
Råbiff J&J	195:-
<i>Libbsticka, Granad Äggula, Pepparrot &amp; Friterad Kapris</i>	

VARMRÄTTER

Sallad	185:-
<i>Niçoise, Oliver, Haricots Verts, Kokt Ägg &amp; Sardell</i>	
Pasta	190:-
<i>Ragu på Vildsvin, Sofritto, Parmesan &amp; Citron</i>	
Omelett Naturell/Comté	160:-/190:-
<i>Sallad &amp; Pommes Frites</i>	
Havsabborre	260:-
<i>Caponata, Aioli, Friterad Potatis &amp; Citron</i>	
Pepparstek	275:-
<i>Hanger Steak, Pepparsås, Haricots Verts &amp; Pommes Frites</i>	

DAGENS VARMRÄTT

**Tisdag**

Bräserat Lammfog  
*Vadovan "Fransk Curry", Morot, Zucchini & Aioli*  
 170:-

**Onsdag**

Kyckling Milanese  
*Parmesanpanerad Kyckling, Tomatsås, Basilika & Ruccola*  
 170:-

**Torsdag**

Gnocchi Parisienne  
*Kantarell, Citron, Smör, Parmesan, Pangrattato & Persilja*  
 170:-

**Fredag**

Cheeseburgare  
*Karamelliserad Lök, Cheddarost från Väddö Mejeri, Pickles, Pommes Frites & Dipp*  
 190:-

OST & DESSERT

Ost	95:-/bit
<i>Dagens Urval av Ostar, Serveras med Kvittenmarmelad &amp; Knäcke</i>	
Hasselnötsglass med Olivolja	65:-
Glass/ Sorbet	55:-
Financier med Hallonglass	95:-
Praliner Signerat Karl Jungstedt	55:-

Vänligen informera personalen om eventuella allergier

## VINER PÅ GLAS

### BUBBLOR

NV	Charles Heidsieck, Brut Réserve Champagne, France	195
2021	Vilarnau, Brut Nature Reserva Cava, Spain	135

### VITT

2022	Joseph Faiveley, Bourgogne Chardonnay Burgundy, France	220
2023	Dom. des Grandes Perrières, Sancerre Loire, France	195
2022	Antonella Corda, Vermentino Sardinia, Italy	175
2022	Georg Breuer, Estate Lorch Riesling Rheingau, Germany	180
2023	Bründlmayer, Langenlois Grüner Veltliner, Niederösterreich, Austria	160
2022	Vinosia Falanghina Campania, Italy	115

### ROSÉ

2023	Château Ferry Lacombe, Haedus Rosé Côte de Provence, France	165
------	---	-----

### RÖTT

2015	Château du Moulin Noir Lussac-Saint-Emilion, France	210
2022	Pierre Riffault, Domaine du Carrier Perrin Sancerre Rouge Loire, France	230
2022	Dom. La Fagotière, Côtes du Rhône Rhône, France	165
2019	Franco Molino, Barbera d'Alba Piedmont, Italy	175
2019	Hartenberg, Cabernet Sauvignon Stellenbosch, South Africa	155
NV	Tinterio, Elvio I Piedmont, Italy	115

