

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

FÖRRÄTTER

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

VARMRÄTTER

|   |             |
|---|-------------|
| Sallad<br><i>Rostad Kyckling, Matvete, Carciofini &amp; Nobisdressing</i> | 175:-       |
| Pasta<br><i>Ragu på Vildsvin, Sofritto, Parmesan &amp; Citron</i>         | 190:-       |
| Omelett Naturell/Comté<br><i>Sallad &amp; Pommes Frites</i>               | 160:-/190:- |
| Gratinerad Queneller<br><i>Torsk, Gös, Kräftsås &amp; Potatispuré</i>     | 270:-       |
| Hjort<br><i>Sås på Trattkantareller, Potatispuré &amp; Svarta Vinbär</i>  | 295:-       |

DAGENS VARMRÄTT

**Tisdag**

Parmesanrisotto  
*Bräserat Hjortlägg, Gremolata & Syrad Morot*  
170:-

**Onsdag**

Fiskgratäng  
*Pommes Duchesse, Vitvinsås, Blåmusslor & Dill*  
170:-

**Torsdag**

Bœuf Bourguignon  
*Rödvinsbräserad Oxkind, Champinjon, Sidfläsk, Syltlök & Potatispuré*  
170:-

**Fredag**

Cheeseburgare  
*Karamelliserad Lök, Pommes Frites & Dipp*  
190:-

OST & DESSERT

|  |          |
|--|----------|
| Ost<br><i>Dagens Urval av Ostar, Serveras med Kvittenmarmelad &amp; Knäcke</i> | 95:-/bit |
| 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 |

### ROSE

|      |   |     |
|------|---|-----|
| 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 |

