

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 & Citron</i>	

FÖRRÄTTER

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

VARMRÄTTER

Sallad	175:-
<i>Kikärtor, Quinoa, Fetaost, Avokado, Mynta & Citronette</i>	
Pasta	190:-
<i>Ragu på Salsiccia, Sofritto, Parmesan & Citron</i>	
Omelett Naturell/Comté	160:-/190:-
<i>Sallad & Pommes Frites</i>	
Rödtunga Grenoble	270:-
<i>Rödbetor, Kapris, Sultanrussin & Citron</i>	
Hjort	295:-
<i>Sås på Trattkantareller, Potatispuré & Svarta Vinbär</i>	

DAGENS VARMRÄTT

Tisdag

Cassoulet
Confiterat Anklår, Iberico Korv, Coco De Paimpol & Dijonnaise
170:-

Onsdag

Grillad Kyckling
Rostad Potatis, Rucicola, Parmesan & Grillad Citron
170:-

Torsdag

Halstrad Lax
Vitvinsås, Potatispuré & Ängsyra
170:-

Fredag

Cheeseburgare
Karamelliserad Lök, Pommes Frites & Dipp
190:-

OST & DESSERT

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

Vänligen informera personalen om eventuella allergier

