

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE	
Cava Bach Brut.....	135/745
Champagne Veuve Clicquot	1095

ROSÉ VIN	
LYV (Vegan) – Grenache, Cinsault & Syrah, Frankrike.....	
155/695	
VITT VIN	
Husets vita (EKO & vegan)	125 /550
Even & Odd – Riesling, Tyskland	165/745
Louis Moreau Petit Chablis - Chardonnay, Frankrike (Vegan).....	195/885
Patriale Bianco, Italien (Eko)	135/595
Dark Horse - Chardonnay, USA.....	135/595

RÖTT VIN	
Husets röda (EKO/vegan)	125 /550
Ogier Côte du Rhône Gentilhomme - Grenache, Syrah, Mourvèdre, Frankrike, (Vegan)	145/655
Secret de Lunès - Pinot Noir, Frankrike (EKO)	155/695
Jeanjean La Mèrdionale Rouge - Merlot & Syrah, Frankrike.....	135/595
Hahn - Cabernet Sauvignon, USA.....	195/885

FÖRRÄTTER	
Friterade sötpotatis & parmesanbollar med fetaostkräm toppad med honung och örter (V) 165	
Deep-fried sweet potato & Parmesan croquettes served with feta cheese cream, herbs & honey	
-	
Toast Skagen serveras med löjrom & citron 175	
Toast Skagen – creamy shrimp with mayonnaise, horseradish, dill & lemon	
-	
Tatar på nöt med gruyèreost, potatiskrisp, picklad kålrabbi, Dijonsenap & vitlöksmajonnäs 185	
Beef tartare served with Gruyère cheese, potato crisps, kohlrabi, Dijon mustard & garlic mayonnaise	

VARMRÄTTER	
Avokado på grillat levainbröd med pocherat ägg, feta & paprikakräm (V) 205	
Avocado toast on levain bread with poached egg, cream cheese, & peppers cream	
-	
Stekt gnocchi med citron-basilikasås, rostade grönsaker och fetaost (V) 225	
Pumpkin and goat cheese lasagna, served with a side salad	
-	
Gratinerad getost-toast på en sallad med rödbetor, päron, valnötter (V) 225	
Chèvre chaud served with salad, beetroot, pears & walnuts	
-	
Ägg Royale på grillat levainbröd med gravad lax, pocherade ägg, smörslungad spenat och hollandaise 225	
Egg Royale on levain bread with poached egg, spinach & hollandaise sauce	
-	
Bakad rödingfilé med smörsås och forellrom, gräslökspotatis och hyvlad fänkålssallad 235	
Baked char served with beurre blanc, chive potatoes & fennel	
-	
Tatar på nöt med gruyèreost, potatiskrisp, picklad kålrabbi, Dijonsenap & vitlöksmajonnäs serveras med pommes frites 225	
Beef tartare served with Gruyère cheese, potato crisps, kohlrabi, Dijon mustard & garlic mayonnaise served with French fries	

Pulled kycklingsandwich, coleslaw, cheddar & chili 225	
Pulled chicken sandwich with coleslaw, cheddar cheese & chili	
-	
Panerad fläskschnitzel med svampsås, pommes frites och grönsallad 225	
Pork schnitzel served with mushroom sauce, French fries & salad	
-	
Grillad biff & Café de Parissås Serveras med grönsallad & pommes frites 235	
Sirloin steak served with Café de Paris sauce & French fries	

DESSERTER	
Kardemumma & hallonbrûlée 105	
Cardamom & raspberry brûlée	
-	
Kladdkaka smaksatt med baileys & vispad grädde 95	
Chocolate cake flavored with Baileys served with whipped cream	
-	
Vaniljglass med kolasås och nötter 95	
Vanilla ice cream served with caramel sauce & nuts	

Vid frågor kring allargener eller köttets ursprung – fråga oss!

ALKOHOLFRITT	
Färna sparkling rabarber/svarta vinbär 33 cl	105
Tosterup premium Cider (klimatcertifierad) 36,5cl	
125	
Lazy Estate sparkling tea	75/375
Solsken Lemonade fläder 33cl.....	65
Solsken Lemonade citron 33cl.....	65
Toselli Spumante.....	85/425
ChavinZéroChardonnay, Frankrike.....	85/425
Chavin Zéro Syrah, Frankrike.....	85/425
Melleruds utmärkta pilsner EKO 0,5%	65
A Ship Full Of IPA 0,0%	75
Briska päron/fläder alkoholfri cider 0,5 %	65
Läsk, 33 cl	49
<i>Coca-Cola original, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite</i>	

ÖL & CIDER	
Melleruds utmärkta pilsner EKO 4,8% fat 40 cl	85
Melleruds utmärkta pilsner EKO 4,5% 33 cl	75
Mariestad Continental 4,2% 33cl	75
Mariestad 5% 50 cl	95
Gotlands Bryggeri Wisby Weisse EKO (veteöl) 5,2 % 50 cl	105
Gotlands Bryggeri Sleepy Bulldog Pale Ale 4,8% 33 cl	95
Daura Damm (glutenfri) 5,4% 33 CL.....	85
Briska päron/fläder 4,5% 33 cl	85
Strongbow (torr) 5% 33 cl.....	85

KAFFE	
Kaffe/Te.....	40
Enkel Espresso	35
Dubbel Espresso	45
Cappuccino	50
Caffè Latte.....	55