

Något gott att dricka före/Drinks before

Rodestiu Brut EKO Cava 89:-

Zonin prosecco White EKO 95:-

Aperol Spritz 119:-
Aperol-prosecco-soda

Gin o Tonic 125:-
Bombay gin-blodgrape-tonic

Barbords Appeltini 125:-
Äppelvodka-Mickey Finn-äppelmust-citron-socker

Förrätter/Starters

”Skaldjursplanka” 149:-

Lätthalstrad pilgrimsmussla med ingefärsvinegrette, friterad krabbkrosett med hummermajonnäs, ceviche på havskräfta med ramslöksströssel

Löjrom 149:-

Smörstekt surdegsbröd, rödlök, vispad crème fraîche, gräslöksskum

Rimmad lättrökt torskrygg 129:-

Bakad äggula, skirat smör, riven pepparrot, blomkålspure och hyvlad hasselnöt

Citrusinfuserad sparris 119:-

Rostade pinjenötter, chevrémoussè, honungskrisp, rostad kapis och sherryvinegrette

Carpaccio på oxfilé 129:-

Syltad portabello, pamesanchips, sotad morot, pure på grillad romansallad, glaze på yozu och soja

Tartar på Portabello 119:-

Smörstekt portabello, äggcreme, picklad rödbeta, tryffelmajonnäs, potatiscrisp

Varmrätter/Main course

Skinnhalstrad röding 279:-

Sallad på betor, sparris, spenat, grillad lök, forellrom, morots crème, sotad hjärtsallad och skummig ramslökssås

Smörbakad skrei 315:-

Hackat ägg, dill & ansjovis, brynt smör, dillslungad färskpotatis och fänkålssallad

Grillad oxfilé 315:-

Tomat & löksallad, vitlöksslungad färskpotatis, plummonmarmelad, Parmachips och portvinssås

Nattbakad rapsgriskotlett på ben 279:-

Palsternackspuré, syltad morot, dragonkokt spetskål, kryddsallad och tryffelsås

Högrevsburgare/Portabelloburgare 198:-

Grillad högrevsburgare/örtbakad portabello med briochebröd, friterad halloumi, avocadocreme, romansallad och bbqpicklad lök pommes och tryffelmajonnäs

Moules frites 225:-

Med chili, vitlök, vitvin, grädde och koriander serveras med pommes och hummermajonnäs

24h bakad flankstek/marinerad oumpf 198:-

Nudelsallad med krispiga grönsaker, avocadocreme, sojafluff, rostad lök, het vinegrette, och syrad rödlök

Fisksoppa 225:-

Tomat, fänkål, vitvin, apelsin, vitlök, saffran och grädde serveras med blåmusslor, rimmad torsk och lågtempad lax

Dessert/Desserts

Chokladfondant 115:-

Kola fluff, pistagekrokant, hallonsorbet.

Jordgubb och rabarber tartlett 115:-

Citronmaräng, champagnesorbet och basilika pulver.

Glass 79:-

Veckans smak serveras med färska jordgubbar och apelsinsirap

Nått litet/Something small 30:-/st

Hemrullad chokladtryffel

Homemade truffle

För våra yngre gäster/For our childrens

Hallonbubbel med 7up 39:-

Sparkling rassberry with 7up

Oxfile med färskpotatis, grönsallad och rödvinsås 89:-

Oxfile with fresh potatoes, green salad and redwinesauce

Pasta Bolognese 89 :-

Hamburgare med pommes och dressing 89 :-

Hamburgers with potato pommes and dip

Glass med färska bär 49:-

Ice cream with fresh berries

Champagne

Champagne Olivier pere et fils Orgine Brut 695:-

Champagne Nicolas Feuillatte Brut Réserve 895:-

Prosecco

Prosecco Piccini 89:-/345:-

Prosecco Zonin White 400:-

Prosecco Bottega Gold 500:-

Cava

Cava Rodestiu Brut EKO 89:-/345:-

Cava Blanc de noirs reserva EKO 500:-

Cava Freixnet Elyssia Pinot noir 600:-

Alkoholfritt mousserande

Barrels and drums Sparkling Chardonnay
Frankrike

Ricard Juhlin Sparkling rose
Frankrike

Rosé

La Spinetta Il Rosé di Casanova
Italien

La Ville Ferme Rosé
Frankrike

Villehaute Rosé
Frankrike

Vita viner

Maximin Riesling
Tyskland

La vielle Ferme Blanc
Frankrike
Bourboulenc, Grenache blanc

Jurtschitsch Langenlois Grûner veltliner EKO
Österrike

Nobel Vines 446 Chardonnay
USA

Au Bon Climat Santa barbara Chardonnay
USA

Misty Cove Sauvignon Blanc Organic EKO
Nya zeeland

Sancerre Crochet
Frankrike

Chablis Premier Cru Fourchaume "l'Eglantière"
Frankrike

Soft drinks

Ramlösa Naturell-Citrus	29:-
Pripps Lättöl	29:-
Pepsi-Pepsi Max-Zingo-7-up	29:-

Kaffe

Pressokaffe	29:-
Te	25:-
Espresso	25:-
Dubbel Espresso	34:-
Cappuccino	34:-
Latte	36:-
Americano	29:-
Lungo	29:-
Macchiato	34:-

Kaffedrinkar

Irish Coffee	128:-
Kaffe Karlsson	128:-
French Coffee	128:-
Espresso Martini	128:-

Cognac 1cl

Braastad VS	22:-
Braastad VSOP	25:-
Braastad XO	30:-
Grönsteds XO	29:-

Calvados 1cl

Boulard Grand Solage	29:-
----------------------	------

Grappa 1cl

Grappa Di Aglianico	28:-
Grappa Musella Di Amarone EKO	42:-

Rom 1cl

Ron Zacapa 23y.	42:-
El Dorado 15y.	40:-

Whiskey: 1cl

Jameson	20:-
Four Roses	22:-
Canadian Club	22:-
Southern Comfort	22:-
Jack Daniels	22:-
Highland Park 12y.	32:-
Ardbeg 10y	34:-
Laphroaig 10y.	34:-
Glenlivet 12y	42:-
Famous Grouse	22:-
Bullet Rye	24:-

Flasköl

Carlsberg Hof	59:-
Brooklyn East IPA	79:-
Brooklyn Defender	
Eriksberg 50cl	74:-
Kronenburg Blanc	
Dugges tropic thunder	

Alkoholfritt

Eriksberg Hovmästarlager	45:-
Carlsberg Non Alcoholic	45:-
Sommersby Sparkling Secco	45:-
Mikkeller Drink'in the Sun	45:-

Fatöl

Pripps Blå	69:-
Carlsberg Unfiltered	78:-
Brooklyn Naranjito	78:-
Staropramen Lager	74:-
Eriksberg Karaktär	74:-

Cider

Garage Hard Lemon	65:-
Somersby Double Press	65:-
Somersby Sparkling Rosé	65:-
Sommersby Cloudy Pear EKO	

Dugges tropic thunder

Röda viner

Brazin old wine Zinfandel
USA

Fontana Fredda Barolo
Italien

La Vielli ferme rouge
Frankrike

Piccini Rosso
Italien

Musella Valpolicella Superiore Ripasso
Italien

Blason de Bourgogne Pinot noir
Frankrike

Nauta Monastrell Crianza
Spanien

Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir
USA

La Spinetta Langhe Nebbiolo
Italien

Jaboulet Parallèle 45 Rouge
Frankrike

Söta Viner

La spinetta Moscato di Ásti
Italien

Calvet Réserve du Ciron Sauternes
Frankrike