

# WINES

## BASIC

GLASS/BOTTLE

### WHITE

VERDICCHIO VILLA BIANCI ..... 105/495  
100% Verdicchio - Italien

### RED

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO PODERE ..... 105/495  
100% Montepulciano - Italien

### ROSÉ

VIELLE FERMÉ ROSÉ ..... 110/525  
40% Cinsuat, 30% Grenache, 30% Syrah - Frankrike

## SOMETHING EXTRA

GLASS/BOTTLE

### WHITE

CHAPOUTIER GRANGES DE MIRABEL ..... 130/630  
100% Viogner - Rhône, Frankrike

LOIMER LENZ RIESLING ..... 135/640  
100% Riesling - Kamptal, Österrike

PIEROPAN SOAVE CLASSICO ORGANIC ..... 135/640  
100% Pieropan - Italien

### RED

CÔTES DU RHÔNE GRANDE BELLANE ..... 135/640  
50% Grenache, 30% Syrah, 20% Carignan - Frankrike

BUTCHER PINOT NOIR ..... 145/690  
100% Pinot Noir - Österrike

PARAJES DEL VALLE MONASTRELL ..... 135/640  
Spanien

## LET'S GO CRAZY

GLAS/BOTTLE

### WHITE

DOMAINE HENRI PETIT CHABLIS ..... 170/845  
100% Chardonnay - Chablis, Bourgogne, Frankrike

SAUVIGNON BLANC "PRIMULA" ..... 165/795  
100% Sauvignon Blanc - Loire, Frankrike

### RED

RABBLE ZINFANDEL ..... 165/795  
100% Zinfandel - USA

ROCCE BARBERA D'ALBA ..... 165/795  
Barbera - Piemonte - Italien

## BEER AND SODA

CARLSBERG HOF ORGANIC - FAT ..... 82

CARLSBERG EXPORT - FAT ..... 85

ERIKSBERG KARAKTÅR - FAT ..... 89

BROOKLYN DEFENDER IPA - FAT ..... 102

K&T IPA / LAGER - RÅÅ BRYGGERI - 33CL ..... 94

SAN MIGUEL GLUTEN FREE ..... 92

CIDER SECCO/SPARKLIG ROSÉ ..... 76

SOMMERSBY PEAR NON ALC ..... 65

CARLSBERG/BROOKLYN NON ALC ..... 59/65

PEPSI/PEPSI MAX/ZINGO/7UP ..... 42

SAN PELLEGRINO - BUBBEL VATTEN ..... 38

# COCKTAILS

ALMOST TOO GOOD TO BE TRUE!

#CLEVERCOCKTAILS (Y)

## CLASSIC COCKTAILS

4cl 145

### BLUEBERRY FROST

Arctic blue gin, chambord, blåbär, citron & sockerlag

### FRESHFLOWER

Xanté, flädersyrup, citron, lime, äggvita & cava

### TROPICAL BLOOM

Gordons pink gin, Cointreau, lime, mango, jordgubb & äggvita

### PASSISCO

Passoa, Pisco, Passionspuré, citron, äggvita & angostura

## NOT SO CLASSIC COCKTAILS

### HERNÖ PINK GIN - 5CL -185

Fever tree indian tonic, jordgubbar

### HA'PENNY RHUBARB - 5CL - 185

Rabarber, Fever tree flädertonic

### ARCTIC BLUE GIN - 5CL - 185

Ekobryggeriets blåbärstonic, blåbär

## SPARKLING

GLASS/BOTTLE

RUIDA DOMO CAVA BRUT ..... 115/575  
Katalonien, Spanien

JEIO ORGANIC BRUT PROSECCO ..... 125/625  
Italien, Veneto, ECO

BOUCHÉ CUVÉE RÉSERVÉE BRUT ..... 155/825  
Champagne, Frankrike



KITCHEN & TABLE

BY MARCUS SAMUELSSON

# SNACKS

<b>OLIVES</b> ✓	55:-
<i>Marinerade oliver med vitlök och örter</i>	
<b>SOURDOUGH BREAD</b> ✂	85:-
<i>Grillat surdegsbröd, vitlök, riven lagrad ost, tryffelmajonnäs</i>	
<b>CHICHARON</b>	75:-
<i>Puffade fläkskvålar, aji amarillokräm</i>	
<b>OYSTER NO 3</b>	50:- /st
<i>Ostron med picklad chili, rostad sesam och ponzu sås. 2 för 85:-</i>	
<b>OYSTER NO 3</b>	50:- /st
<i>Ostron med picklad rödlök, vinägrett och citron. 2 för 85:-</i>	
<b>SOY ROASTED NUTS</b>	75:-
<i>Soja rostade nötter</i>	
<b>SERRANO HAM</b>	75:-
<i>12 månaders spansk serrano skinka</i>	
<b>CAVIAR AND CRISP</b>	125:-
<i>Bjärechips, stenbitsrom, picklad rödlök, syrad grädde</i>	

# APPETIZERS

<b>VANNAMEI SHRIMPS</b>	145:-
<i>Vannamei räkor, vitlöksolja, grön chili, rostad sesam, grillat surdegsbröd</i>	
<b>GREEN ASPARAGUS</b>	145:-
<i>Grön sparris, brynt smörsås, stenbitsrom, saltrostade nötter, picklad vattenmelon</i>	
<b>CARPACCIO</b>	165:-
<i>Carpaccio på oxe, soja majonnäs, friterad ostronskiuling, chili rostad sesam, lagrad ost, picklat päron, senapsfrön</i>	
<b>WILD TOMATOES</b>	145:-
<i>Vilda tomater, mozzarella, gremolata, 12 månaders spansk serrano</i>	
<b>MEATPACKING PLATTER</b>	195:-
<i>Charkuterier, ostar, tryffelmajonnäs, marinerade oliver, grillat surdegsbröd</i>	

## CARE TO SHARE?

Allergier? Berätta för oss så hjälper vi dig

# MAIN COURSES

<b>GRILLED FLANK STEAK</b>	315:-
<i>Grillad flankstek, dragon emulsion, vilda tomater, picklad och friterad lök, sherryvinäger sky</i>	
<b>CHAR AND CHORIZO</b>	315:-
<i>Lågtempad rödingfilé, grön sparris, smörsås, saltad gurka, krispig chorizo, torkad kavring</i>	
<b>CAESAR SALLAD - CHICKEN OR VEG</b>	215:- ✂
<i>Grillad halloumi eller kyckling med bacon, romansallad, caesardressing, parmesan, krutonger, små tomater</i>	
<b>BURGER - VEGGIE OR NOT</b>	215:- ✂
<i>Välj mellan vår nöt eller vegetariska burgare. Brioche, jalapeno ost, roman, picklad lök, tomat, bacon, tryffelkräm, picklad chili och fries</i>	
<b>CABBAGE AND MISO BUTTER</b>	275:- ✂
<i>Rostad spetskål, lagrad ost, grön sparris, rostade soja nötter, miso smör</i>	
<b>SPECIAL OF THE WEEK</b>	215:-
<i>Måndag - Lördag Fråga personalen om veckans rätt.</i>	

<b>SIDES</b>	<b>DIRTY FRIES</b>	65
	<i>Pommes, frites, parmesan och tryffelkräm</i>	
	<b>GARDEN SALLAD</b> ✂	65
<i>Säsongsbaserad grönsallad</i>		
<b>DIPS</b>	25:- /st	
<i>Tryffelkräm, aji amarillo kräm eller sojakräm</i>		

# SWEETS & DESSERTS

<b>MASCARPONE AND RASPBERRY</b>	115:-
<i>Mascarpone visp, syrlig hallonsås, maräng, brynt choklad</i>	
<b>RHUBARB</b>	115:-
<i>Gräddglass, ljummen rabarber kompott, kaksmulor</i>	
<b>HANDMADE TRYFFLES</b>	35:- /st
<i>Handgjorda tryfflar i olika smaker</i>	