



FÖRRÄTTER

SKAGEN BRIOCHE

129 kr

Vår egen skagenröra i ett härligt briochebröd.

Vinförslag: Bourgogne Chardonnay Maurice Gentilhomme – Frankrike 129 kr

CHEESY BRIOCHE

89 kr

Brioche fylld med vitlök och ost. Täckt med "Efterglöd".

Vinförslag: Catalina Sounds Sauvignon Blanc – Nya Zeeland, Marlborough 139 kr

HJORTCARPACCIO

159 kr

Picklad kantarell, strimlad kål och sticklök slungad i enbärsvinäggrett med olivolja ROI och rostade hasselnötter.

Vinförslag: Côtes du Rhône Les Abeilles Rouge – Frankrike, Rhône 129 kr

ZUCCHINI

119 kr

Zucchinikräm, smulad fetaost, sesam och aleppopeppar samt färsk zucchini med koriander.

Vinförslag: Granbazán Albariño – Spanien, Galicia 155 kr

PUMPASOPPA

149 kr

Butternutpumpa, kokosmjölk och grillad paprika. Serveras med rökt sidfläsk och friterad kål.

Vinförslag: Robert Mondavi Pinot Noir – USA, Washington State 155 kr





VARMRÄTTER

OXFILE

389 kr

Slungad kulpotatis, smörfräst bella verde, vitlöksrostade körsbärstomater, svamp och en mustig portvinssås.

Vinförlsag: Protos Reserva 5° Año – Spanien, Ribera del Duero 189 kr

ENTRECOTE

379 kr

Slungad kulpotatis, smörfräst bella verde, vitlöksrostade körsbärstomater, svamp och en mustig portvinssås.

Vinförlsag: Protos Reserva 5° Año – Spanien, Ribera del Duero 189 kr

HJORT

389 kr

Puré på persiljerot och palsternacka, rostade rotsaker och chips, bella verde, picklad svamp och mustig portvinssås.

Vinförlsag: Stonestreet Alexander Valley Cabernet Sauvignon – USA, Kalifornien - Coravin 249 kr

TONFISK

289 kr

Pastramikryddad Tonfisk, kulpotatis, rödisa. Basilikakräm och balsamicoreduktion.

Vinförlsag: Huber Grüner Veltliner Terrassen – Österrike, Traisental 149 kr

PASTA OXFILE

229 kr

Oxfile, rigatoni, vitlöksrostad körsbärstomat och vitvinsreduktion med fond och grädde. Toppas med rökt sidfläsk och parmesan.

Vinförlsag: D'Angelo Aglianico del Vulture – Italien, Basilicata 165 kr

PASTA RÄKOR

239 kr

Linguini, Crispy chili-marinerade räkor och pangrattato.

Vinförlsag: Villa Wolf Riesling – Tyskland, Pfalz 119 kr

GNOCCHI

199 kr

Smörfräst gnocchi med pumpapuré, fräst pumpa och majrova. Picklad majrova och rödkål, pumpakärnor och wrångebäckstost.

Vinförlsag: Lander Jenkins Cabernet Sauvignon – USA, Kalifornien 165 kr

Vid allergi, meddela gärna personalen – fråga oss också gärna om köttets ursprung.





BARNMENY

Alla tre barnrätter inkluderar en kula vaniljglass med chokladsås.

BURGARE

139 kr

Serveras med pommes & ketchup.

CHICKEN NUGGETS

139 kr

Serveras med pommes & ketchup.

PASTA BOLOGNESE

139 kr

Pasta, köttfärssås och parmesan.

SÖTT

CREMÉ BRULÉÉ

109 kr

Klassisk cremé bruleé.

Vinförslag: Tschida Beerenauslese White – Österrike, Burgenland 20kr per cl

LEMONBLONDIE

129 kr

Citronkaka, hängd filmjölkl med krossade drömmar och vaniljglass.

Vinförslag: Tschida Beerenauslese White – Österrike, Burgenland 20kr per cl

CHOKLADBROWNIE

129 kr

Mörk chokladkaka, grädde, bärcoulis och chokladmaräng med körsbär.

Vinförslag: Adalia Recioto Roasan – Italien, Veneto 23kr per cl

RISPUDDING

109 kr

Kanel, russin, körsbär och honung.

Dryckesförslag: Mini baileys kaffe 85 kr

GLASS

99 kr

Vaniljglass med chokladsås.

