

BARÓN

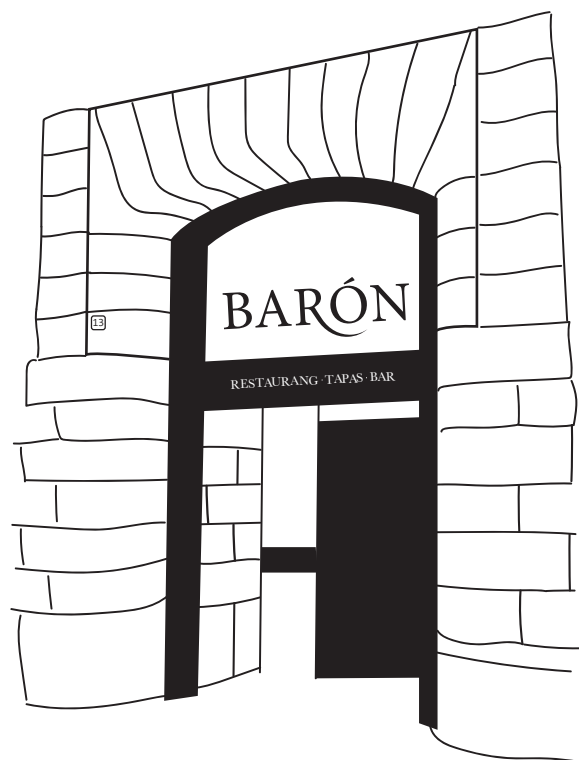


VÄLKOMMEN TILL BARÓN

Idén om Barón startades av tre bröder som identifierade att de saknade en restaurang i Karlstad där kvalité, service och upplevelse stod i fokus. De åkte runt till olika städer för att hitta inspiration till det som idag är Barón. Den 25e februari 2015 slog de upp portarna till den pittoreska lokalen med sina 90 sittplatser på järnväggsgatan. Konceptet Restaurang, Tapas och Bar med kvalité, service och upplevelse i fokus visade sig bli en stor succé.

Nästan på dagen tre år senare flyttades hela verksamheten till Wermlandsbankens anrika lokaler. Här ryms drygt 300 gäster i en miljö som är enastående. Lokalen har funnits i över 200 år och har påkostade detaljer som är fullständigt unika i sitt slag. Här vill vi bemöta dig med en familjär känsla i en varm och mysig miljö och leverera förstklassig service, mat och dryck.

Varmt välkommen!



TILLTUGG

PERFEKT
ATT DELA PÅ

ROMCHIPS

Krispiga rotfruktschips toppade med hängd gräddfil, rödlök, stenbitsrom och dill.

175 :-

KOMBOBRICKA

3 utvalda charkuterier, 3 utvalda ostar, serveras med citron- och vitlöksmarinerade oliver, päron-, chili- & vaniljmarmelad, rostat surdegsbröd och frukt.

265 :-

ACEITUNAS MARINADAS

Citron- & vitlöksmarinerade oliver serveras med rostat surdegsbröd.

75 :-

ALCONAS MARCONA

Friterade, saltade marconamandlar från Spanien.

79 :-

CHIPS

Lättsaltade rotfruktschips.

65 :-

CLOS AMADOR

*Macabeo, Xarel-Lo, Parellada.
Cava, Spanien*

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, honungsmelon och grapefrukt.

GLAS 98 :- FLASKA 490 :-

JOSÈ PARIENTE

Verdejo. Rueda, Spanien.

Elegant och friskt med toner av vita frukter, citrus och passionsfrukt.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

CARLSBERG

Ljus lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och citrusskal.

89 :-

IL FORTINO CHIANTI CLASSICO

Sangiovese. Toscana, Italien.

Välbalanserat med toner av jordgubbar, plommon och en aning vanilj och kaffe.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

GIN & TONIC ESPECIAL



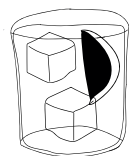
4cl / 6cl

Utmana våra barmästare att göra den bästa utifrån säsongens råvaror.

165 :- / 185 :-

I vår Gin & Tonic especial arbetar våra barmästare med en mångfald av olika premium gin, tonics och dagsfärska örter & frukter.

COCKTAILS



SPICY MANGO'RITA

Olmecca Altos Tequila, Cointreau, Chili, Mango, Lime, Tajinsalt.

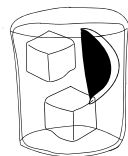
169 :-



PALLADE ÄPPLEN

Boulard Calvados, Falernum, Vermouth, O.P. Andersson, Äppelmust från Lövnäs, Citron, Angostura.

169 :-



DR. STRANGELOVE

Havana Club 7, Smith & Cross, Persika, Lime, Agave, Angostura.

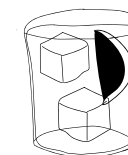
169 :-



CITRUS-TJUVEN

Malfy Gin Blodapelsin, Aperol, Mango, Tajin, Citron, Pink Grape Soda.

169 :-



BARÓN BRAMBLE

Monkey 47 Gin, Fläder, Citron, Socker. Toppas med ett bärsikum på kondenserad mjölk.

169 :-



KING CURTIS

Four Roses Single Barrel Bourbon infuserad med Bacon, Citron, Socker, Äggvita, Angostura.

179 :-



SOLSTORM

Vaniljvodka, Persika, Citron, Passionsfrukt, Cava.

169 :-



GRAPEVINE

Malfy Gin, Campari, Rabarber, Vindruvor, Citron.

169 :-



SARONNO SOUR

Amaretto, Plymouth Sloe Gin, Bourbon, Jordgubbar, Citron, Äggvita, Angostura.

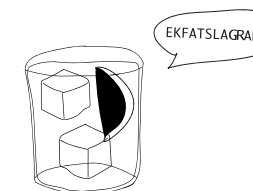
169 :-



MOSCOW MULE

Absolut Elyx Vodka, Lime, Gingerbeer.

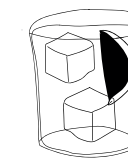
169 :-



AZAFRÁN NEGRONI

Hendricks Gin, Campari, Rinquinquin, Rosvatten, Saffran.

179 :-



BACON OLD FASHIONED

Four Roses Single Barrel Bourbon infuserad med Bacon, Lönnsirap, Angostura.

179 :-

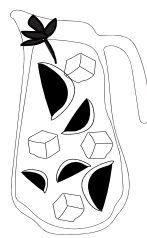
BARÓNS EKFATSLAGRADE SANGRIA



GLAS

Välj mellan rött, vitt, cava eller rosé.

139 :-



KANNA

Perfekt att dela på två eller fler. Välj mellan rött, vitt eller rosé.

495 :-

Ett recept som efter många försök och experiment har blivit Baróns stolthet. Vår röda & vita Sangria lagras på spanska ekfat för att få den rätta karaktären.

ALKOHOLFRIA COCKTAILS



MISS GINGER

Äppelmust från Lövnäs, Jordgubbar, Citron, Ginger Beer, Mynta.

95 :-



BARÓNS PASSION MOJITO

Lime, Passionsfrukt, Mynta, Soda.

95 :-



ALKOHOLFRI SANGRIA

Vår klassiker i ett alkoholfritt format. Välj mellan cava, rött eller vitt.

95 :-

ÖL PÅ FLASKA

ERIKSBERG

Ljus lager, 50 cl

Maltig smak med inslag av ljust bröd, honung och aprikos.

99 :-

BROOKLYN PILSNER

Crisp lager, 33 cl

En uppfriskande lager med lätt rostade smaker och kryddiga subtila humle-toner av citrus.

99 :-

CARLSBERG HOF

Ljus lager, Mellanöl, 33 cl

Maltig smak med inslag av ljust bröd, citrus och örter.

82 :-

EKO

SAN MIGUEL

Ljus lager, 33 cl (Glutenfri)

Maltig smak med inslag av ljust bröd, citrus, honung och örter.

95 :-

ANGELO PORETTI

Ljus lager, 33 cl

Maltig smak med inslag av örter och citrusskal.

95 :-

NYA CARNEGIE HALO SOUR

Suröl, 33 cl

Bärig och syrlig smak med tydlig karaktär av hallon, inslag av ljust bröd, blodgrape och citron.

99 :-

TEN HANDS BREWING

Lokalt bryggeri, 44 cl

Fråga gärna personalen vilka öl vi har inne för tillfället.

110 :-

SAN MIGUEL FRESCA

Ljus lager, 33 cl

Medelsötma, fräsch och uppfriskande. Serveras med limeklyfta.

95 :-

KONA HANAIEI

IPA, 35,5 cl

Fruktig, humlearomatisk smak med liten sötma och tydlig beska, inslag av passionsfrukt, guava, apelsin och nektarin.

99 :-

CARLSBERG EXPORT

Ljus lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och citrusskal.

89 :-

STAROPRAMEN

Ljus lager, 50 cl

Maltig smak med liten sötma, inslag av knäckebröd, honung, örter och apelsinskal.

110 :-

ERIKSBERG KARAKTÄR

Mellanmörk lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av knäckebröd, sirap, apelsin och honung.

98 :-

KONA BIG WAVE

Golden ale, 40 cl

Fruktig smak med inslag av honung, grapefrukt, sirapslimpa och ananas.

99 :-

ÖL PÅ FAT

KRONENBOURG BLANC

Veteöl, 33 cl

Frisk smak av örter, citron och en liten ton av bröd. Serveras med citrusskal.

89 :-

BROOKLYN STONEWALL INN

Session IPA, 40 cl

Friska toner av citrusskal och grapefrukt balanserad mot en lätt maltsmak, med en ren och fräsch finish. Fyllig, krämig och medium bitter.

99 :-

SAN MIGUEL

Ljus lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av majs, ljust bröd och honung.

97 :-



ALKOHOLFRITT

LÄSK

(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta)

39 :-

RAMLÖSA

(Naturell, Citron)

39 :-

JUICE

(Tranbär, Passion, Ananas)

39 :-

ALKOHOLFRI ÖL & CIDER

(Carlsberg, San Miguel, Kronenbourg Blanc, Nya Carnegie Daylight IPA, Sommersby Secco)

69 :-

ALKOHOLFRITT VIN

(Vitt, Rött, Cava)

69 :-

FÄRSKPRESSAD APELSINJUICE

69 :-



CIDER & GINGERBEER

SOMERSBY PÄRON

89 :-

CIDRAIE ORIGINAL

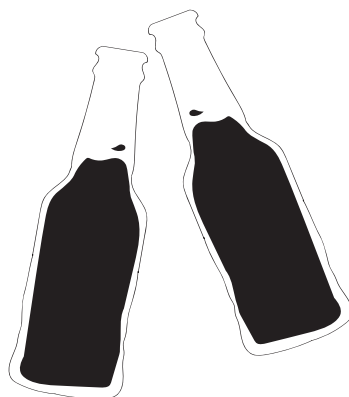
89 :-

SOMERSBY ROSÉ

89 :-

CRABBIE'S GINGERBEER

89 :-



RÖDA VINER

LE ARCHE PRIMIZIA ROSSO

Corvina, Corvinone, Rondinella. Veneto, Italien.

Lätt, fruktigt och saftigt rött vin med känsla av solvarm körsbärskaraktär och smaker av pinjenötter och örtekryddor.

GLAS 98 :- FLASKA 392 :-

EKO

CLOS PONS JAN PETIT

Syrah, Garnacha. Costers del Segre, Spanien.

Medelfylligt med syrliga toner av körsbär, plommon och hallon.

GLAS 140 :- FLASKA 560 :-

KENWOOD DISCOVERIES

Zinfandel.

San Joaquin County - Sonoma County, USA.

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av hallon, svarta vinbär, lakrits, vitpeppar, kanel och vanilj.

GLAS 159 :- FLASKA 636 :-

MOILLARD COTEAUX BOURGUIGNONS

Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike.

Fina tanniner och rostade toner från ekfat samt en mogen behaglig smak av kryddiga röda bär med balanserad syra.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

IL FORTINO CHIANTI CLASSICO

Sangiovese. Toscana, Italien.

Välbalanserat med toner av jordgubbar, plommon och en aning vanilj och kaffe.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

GEMMA LANGHE NEBBIOLO RUJA

Nebbiolo. Piemonte, Langhe, Italien.

Elegant, moget med kryddiga nypon, mörka körsbärstoner och markerade men välbalanserade tanniner.

GLAS 169 :- FLASKA 676 :-

SANTA LUCIA

Cabernet Sauvignon. Central Valley, Chile.

Fruktigt, ungdomligt och smakrikt med toner av svarta vinbär, röd frukt, kokos och vanilj.

GLAS 120 :- FLASKA 480 :-

ABADIA LA ARROYADA ROBLE

Tempranillo. Ribera del Duero, Spanien.

Ofiltrerat, strävt och kryddigt med inslag av mogna frukter.

GLAS 145 :- FLASKA 580 :-

CAPIRUSSO PRIMITIVO IGT

SALENTO SANTA BARBARA

Primitivo, Negroamaro. Apulien, Italien.

Bärligt och karaktärsstarkt med mjuka tanniner, fin struktur och syrlighet.

GLAS 135 :- FLASKA 540 :-

CAMPO VIEJO RESERVA

Tempranillo. Rioja, Spanien.

Medelfylligt och friskt, mogen kryddig smak med inslag av mörka bär och dill.

GLAS 150 :- FLASKA 600 :-

KENWOOD DISCOVERIES

Cabernet Sauvignon.

Mendocino County - Sonoma County, USA.

Smakrikt med en varm fruktton av svarta vinbär, björnbär och mogna körsbär. Viss kryddighet. Balanserade tanniner och fin avslutning.

GLAS 159 :- FLASKA 636 :-



KENWOOD SIX RIDGES CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon. Kalifornien, USA.

Fylligt, elegant och örtigt med smak av mörka körsbär och blåbär, integrerade fatter och fin tanninstruktur. Lagrat på ekfat i 19 månader.

FLASKA 895 :-

SILVANO PIACENTINI VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

Corvina, Rondinella, Molinara.

Veneto, Italien.

Välkomponerad och harmonisk med en smakrik stil av torkade Amaronedruvor.

FLASKA 795 :-

EKO

YSIOS RESERVA

Tempranillo. Rioja, Spanien.

Fruktigt med sammetslena tanniner, balanserad syra och smak av kaffe och plommon.

FLASKA 995 :-

DOMAINE DU VIEUX LAZARET CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Syrah, Grenache, Mourvedre.

Rhône, Frankrike.

Kryddigt, nyanserat och mustigt med inslag av fat, hallon, jordgubbar, lagerblad, peppar och lakrits.

FLASKA 1.095 :-

SILVANO PIACENTINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Corvina, Corvinone, Rondinella. Veneto, Italien.

Kraftfullt och smakrikt med karaktär av syrliga körsbär, pinje, ceder och romrussin.

FLASKA 1.295 :-

ST HUGO BAROSSA VALLEY SHIRAZ

Shiraz. Barossa Valley, Australien.

Smakrikt och fylligt med mörka blåbär, fatkaraktär och härliga tanniner.

FLASKA 1.295 :-

RÖDA VINER

VEGANSKT

STONELEIGH PINOT NOIR

Pinot Noir. Marlborough, Nya Zeeland.

Kryddig, ungdomlig smak med inslag av fat, mynta, jordgubbar, ingefära och vanilj.

FLASKA 695 :-

VEGANSKT

DE MULLER LEGETIM PRIORAT

Garnacha, Merlot, Syrah. Priorat, Spanien.

Torr med en mjuk ingång, runda tanniner, balanserad syra och aromer av röda frukter.

FLASKA 685 :-

HUNO BLEND

Garnacha Tintorera, Graciano, Syrah,

Tempranillo, Cabernet Sauvignon.

Ribera Del Gadiana, Spanien

VEGANSKT

Smak av söta kryddor och aromatiska örter med toner av choklad, mogen frukt och ek.

FLASKA 880 :-

GEMMA BAROLO

Nebbiolo. Piemonte, Barolo DOCG, Italien.

Kraftfullt och komplext med markerade och tydliga tanniner som balanseras av en behaglig kryddighet.

FLASKA 1.095 :-

CHÂTEAU BARDOULET

Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot.

Bordeaux, Frankrike.

Nyanserat och harmoniskt med fatkaraktär, toner av svarta vinbär, körsbär, ceder, kaffe, oliver, kakao och vanilj.

FLASKA 995 :-

FIETRI A BENEDETTA SUPERTUSCAN

Sangiovese. Toscana, Italien.

Fylligt, elegant och strukturerat med smak av mörka körsbär, varma och mogna tanniner och toner av läder och tobak.

FLASKA 1.195 :-

VITA VINER

LE ARCHE PRIMIZIA BIANCO

Garganega, Chardonnay. Veneto, Italien.

Fruktdrivet vin med läskande syra, fräsch skalbeska och karaktär av solvarm frukt som citron, gula äpplen, vit persika, ananas, litchi samt även acaciahonung.

GLAS 98 :- FLASKA 392 :-

GUSTAV RIESLING TROCKEN

Riesling. Rheinhessen, Tyskland.

Klassisk, torr och saftig Moselriesling med frisk syra och druvig fruktighet.

GLAS 115 :- FLASKA 460 :-

CLOS PONS JAN BLANC

Chardonnay, Macabeo. Costers del Segre, Spanien.

Torrt med blommiga och vita fruktnoter samt en hint av citrus.

GLAS 140 :- FLASKA 560 :-

JOSÈ PARIENTE

Verdejo. Rueda, Spanien.

Elegant och friskt med toner av vita frukter, citrus och passionsfrukt.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

CHATEAU DU TRIGNON

Viognier. Côtes du Rhône, Frankrike.

Relativt kraftigt med bra balanserad syra, struktur och doft av aprikos, persika och tropisk frukt.

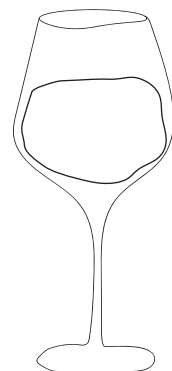
GLAS 169 :- FLASKA 676 :-

KENWOOD DISCOVERIES

Chardonnay. Kalifornien, USA.

Smakrikt, fruktigt vin med ton av ek och inslag av päron, äpple, lime, vit choklad, mineral och vanilj. Lagrat på rostade ekfat.

GLAS 169 :- FLASKA 676 :-



SANTA LUCIA

Sauvignon Blanc. Central Valley, Chile.

Ungdomlig och aromatisk med frisk smak av päron, krusbär, nässlor och citron.

GLAS 120 :- FLASKA 480 :-

IL FORTINO VERMENTINO

Vermentino. Toscana, Italien.

Läskande och gott med saftig syra, riklig karaktär av gula plommon, lime, vit nektarin och päron.

GLAS 150 :- FLASKA 600 :-

STONELEIGH WILD VALLEY

Sauvignon Blanc. Marlborough, Nya Zeeland.

Frisk generös smak av grapefrukt, vita persikor och nektariner.

GLAS 150 :- FLASKA 600 :-

ASTOBIZA

Hondarrabi Zuri.

Arabako Txakolina, Baskien, Spanien.

Friskt och syrligt med fin smak av äpple, päron, grapefrukt och persika.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

MOSELLAND VON GROSSENLAGEN RIESLING TROCKEN

Riesling. Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland.

Balanserad, elegant och generös smak med krispiga övertoner och doft av citrus, grapefrukt, äpple samt en hint av mineral.

FLASKA 825 :-

MOILLARD CHABLIS COQUILLAGE

Chardonnay. Chablis, Frankrike.

Kraftfullt vin med toner av akacia, honung, mandel och vit persika. 20% av vinet har lagrats på franska ekfat.

FLASKA 985 :-

MOUSSERANDE & ROSÉ

CLOS AMADOR

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada. Cava, Spanien.

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, honungsmelon och grapefrukt.

GLAS 98 :- FLASKA 490 :-

CAVA TORELLÓ BRUT

Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Cava, Spanien.

Torrt, friskt och smakrikt med toner av mandel, vita blommor, mynta, fänkål, kanderad frukt och brioche.

FLASKA 695 :-

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

Champagne, Frankrike.

Torr, nyanserad, fruktig och frisk smak med inslag av gula äpplen, exotisk frukt, honung, kex och mineral.

FLASKA 995 :-

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANC

Chardonnay. Champagne, Frankrike.

Aromer av fläder, akacia, kaprifol och syrlig citrus. Långvarig friskhet med ett överraskande mjukt avslut.

FLASKA 1.495 :-

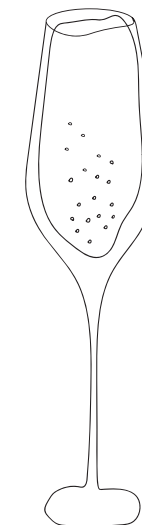
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Champagne, Frankrike.

Charmig och uttrycksfull smak med aromer av gul frukt, päron och ljusa blommor samt inslag av smörigt rostat bröd.

FLASKA 2.795 :-



SAN VIGILIO ROSÉ

Pinot Grigio. Trentino, Italien.

Torr frisk och fruktig smak med toner av hallon och röda bär.

GLAS 120 :- FLASKA 480 :-

VEGANSKT

ASTOBIZA ROSÉ

Hondarrabi Beltza, Hondarrabi Zuri. Arabako

Txakolina, Baskien, Spanien.

Friskt och syrligt med en blommig doft och toner av vita blommor och jordgubbar.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

CAVA TORELLÓ PÁL-LID ROSADO

Macabeo, Pinot Noir. Cava, Spanien.

Frisk, torr och balanserad syra med söta toner av röd och ung frukt som jordgubbar och hallon.

FLASKA 695 :-

PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay.

Champagne, Frankrike.

Intensiva aromer av röd frukt följt av blommiga toner med lätt brödighet samt lång och livlig eftersmak.

FLASKA 1.395 :-

TAPAS

CROQUETAS DE POLLO

Kycklingkroetter serveras med picklad rödlök, toppas med majonnäs, tomatsås och persilja.

105 :-

DÂTILES CON BACON

Baconlindade dadlar toppade med pekannötter, pekannötssirap och flingsalt.

95 :-

HAMBURGUESA

Miniburgare med ramslöksmajonnäs och lökmarmelad. Serveras med rotfruktschips.

105 :-

COSTILLAS FRITAS

Friterade kamben slungade i chiliglaze, serveras med coleslaw.

110 :-

PARMESANO

Pankopanerade och friterade parmesanbollar, serveras på en bädd av jungfrusallad, tryfferad tomatsås. Toppas med cecinachips och riven parmesan.

105 :-

GAMBAS PIL PIL

Vitlök- & chilifrästa räkor i olivolja, serveras med rostat surdegsbröd och citron.

110 :-

MOULES FRITES

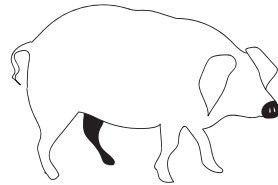
Gräddig blåmusseloppa, serveras med pommes sticks, aioli, citron och toppas med persilja.

110 :-

RÂRAKA

Råraka med hängd gräddfil, stenbitsrom, rödlök, dill, picklad rödlök, limepulver och citron.

120 :-



ALLERGI?
FRÅGA OSS I PERSONALEN

TACO CARNITA

Taco med chiliglaserad grillad flankstek, serveras med en sylrig rödkålssallad, majonnäs, picklad rödlök och koriander.

115 :-

PORK BUNS

Bao buns fyllda med mjukbakad fläksida, egengjord kimchi, krispig chilimajonnäs, picklad morot och koriander.

110 :-

TATAKI DE CARNE

Halstrad lime- & sojamarinerad ryggbiff, serveras med wasabicrème, pommes sticks och shisokrasse. Toppas med chiliolja.

130 :-

TARTAR DE VENADO

Sotad hjorttartar serveras med dijoncrème, tomatsallad, rostad lök och brynt sojasmör.

135 :-

SALMÓN DEL CARIBE

Sallad med varmrökt lax, krispsallad, glasnudlar, mango, ananas, papaya och koriander. Toppas med chili- & passionsdressing.

120 :-

SASHIMI DE ATÚN

Sashimi på tonfisk serveras med glasnudel- & wakamesallad, dirty-mayo, sesampicklad gurka och gari, toppas med chiliolja.

130 :-

CHIPIS CON SAL Y PIMIENTA

Friterad mjölpanerad bläckfisk serveras med aioli och citron.

100 :-

TAPAS

COLIFLOR FRITA

Friterad mjölpanerad blomkål serveras med hängd gräddfil, chilisås och citron. Toppas med vårlök och chilirostade sesamfrön.

100 :-

ARANCINI

Friterade pankopanerade risottobollar med kantareller, parmesan och mozzarella. Serveras med tryfferad parmesancreme och färsk timjan.

110 :-

CHAMPIÑONES DE LAS SEÑORAS

Sauterade champinjoner med vitvin, vitlök, sockerärter och rödlök. Toppas med riven parmesan, vårlök, krutonger och aioli.

95 :-

ACEITUNAS MARINADAS

Citron- & vitlöksmarinerade oliver serveras med rostat surdegsbröd.

75 :-

PATA NEGRA BELLOTA ADMIRACIÓN

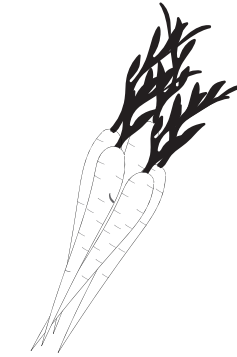
Lufttorkad skinka från Salamanca i Spanien, serveras med rostat surdegsbröd, olivolja och flingsalt.

250 :-

QUESOS

3 utvalda ostar serveras med päron-, chili- & vaniljmarmelad, rostat surdegsbröd och frukt.

135 :-



ALLERGI?
FRÅGA OSS I PERSONALEN

PATATAS BRAVAS

Friterad potatis serveras med aioli, het tomatsås och toppas med persilja.

85 :-

QUESO CABRA Y REMOLACHA

Friterad pankopanerad chèvre med rödbetor och blendsallad, toppas med valnötter och dijonhonung.

105 :-

PIMIENTOS DE PADRÓN

Stekta padrónpeppar serveras med aioli och citron.

85 :-

PIZZA BIANCO

Pizza med chèvre, crème fraiche, rödlöksmarmelad, calvados-picklade päron, valnötter och honung.

115 :-

PAN Y AIOLI

Rostat surdegsbröd, serveras med aioli och örtolja.

80 :-

CHARCUTERIA

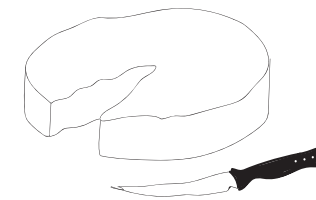
3 utvalda charkuterier, serveras med citron- & vitlöksmarinerade oliver och rostat surdegsbröd.

130 :-

KOMBOBRICKA

3 utvalda charkuterier, 3 utvalda ostar, serveras med citron- & vitlöksmarinerade oliver, päron-, chili- & vaniljmarmelad, rostat surdegsbröd och frukt.

265 :-



DESSERT

CHURROS

Churros serveras med pekannötskola och en kula vaniljglass.

95 :-

GALLETA Y CREMA

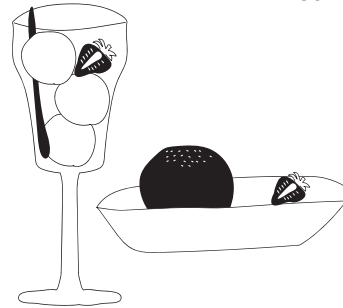
Brynt smörglass serveras med cookie crumble och krossade marconamandlar.

110 :-

CREMA CATALANA

En katalansk brûlée med toner av bourbonvanilj, kanel och apelsin.

85 :-



TARTA DE MANZANA

Knäckig äppelmulpan serveras med en kula vaniljglass.

95 :-

TRUFAS DE CHOCOLATE

Chokladtryffel smaksatt med cointreau.

75 :-

KAFFEDRINKAR & KAFFE

ESPRESSO MARTINI

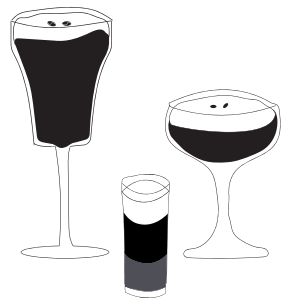
Absolut Elyx Vodka, Kaffelikör, Espresso.

169 :-

HOTSHOT

Likör 43, Kaffe, Grädde.

115 :-



IRISH COFFEE BLEND N.03

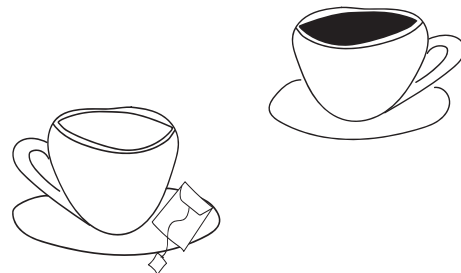
Jameson, Smith & Cross, Laphroig 10y, Kaffe, Grädde, Muskot.

169 :-

CAFÉ NARANJA

Torres 10 Brandy, Cointreau, Saffran, Kaffe, Grädde.

169 :-



KAFFE	35:-
CAPPUCINO	39:-
DUBBEL ESPRESSO	39:-
ENKEL ESPRESSO	35:-
LATTE	39:-
LATTE MACCHIATO	39:-
CORTADO	39:-
TE	35:-

AVEC

WHISKEY

JAMESON BLACK BARREL 35:-/CL
Irish whiskey

MONKEY SHOULDER 38:-/CL
Blended malt scotch whiskey

NAKED MALT 38:-/CL
Blended malt scotch whiskey

CHIVAS REGAL 12Y 38:-/CL
Blended scotch whiskey

CHIVAS REGAL 18Y 49:-/CL
Blended scotch whiskey

CHIVAS REGAL ROYAL
SALUTE 21Y 109:-/CL
Blended scotch whiskey

GLENLIVET 12Y 42:-/CL
Single malt scotch whiskey

GLENLIVET 18Y 59:-/CL
Single malt scotch whiskey

MACALLAN 12Y 49:-/CL
Single malt scotch whiskey

ABERLOUR 12Y 39:-/CL
Single malt scotch whiskey

ABERLOUR 16Y 49:-/CL
Speyside single malt scotch whiskey

LAPHROAIG 10Y 45:-/CL
Islay single malt scotch whiskey

LAGAVULIN 16Y 59:-/CL
Single malt scotch whiskey

WOODFORD RESERVE 39:-/CL
Kentucky straight bourbon whiskey

FOUR ROSES SINGLE BARREL 39:-/CL
Kentucky straight bourbon whiskey

BULLEIT 42:-/CL
Kentucky straight bourbon whiskey

SAZERAC 45:-/CL
Straight rye whiskey

GRAPPA

TORELLÓ MARC 42:-/CL
Olagrad orujo

SARPA DI POLI 39:-/CL
Olagrad grappa

SARPA ORO DI POLI 42:-/CL
Lagrad grappa

MUSELLA INVECCHIATA 49:-/CL
Grappa di Amarone

TEQUILA & MEZCAL

ALTOS OLMECA PLATA 32:-/CL
Olagrad tequila

ALTOS OLMECA REPOSADO 35:-/CL
Lagrad tequila

OCHO BLANCO 42:-/CL
Olagrad single estate tequila

OCHO REPOSADO 45:-/CL
Lagrad single estate tequila

CALLE 23 REPOSADO 42:-/CL
Lagrad tequila

DEL MAGUEY VIDA 42:-/CL
Mezcal

BRANDY & COGNAC

TORRES 10Y 30:-/CL
Reserva imperial brandy

CARLOS I 39:-/CL
Solera gran reserva brandy

MARTELL VS 39:-/CL
Cognac

MARTELL VSOP 42:-/CL
Cognac

MARTELL XO 99:-/CL
Cognac

MARTELL CORDON BLEU 79:-/CL
Cognac

RÉMY MARTIN VSOP 49:-/CL
Fine champagne cognac

GRÖNSTEDTS EXTRA 59:-/CL
Cognac



AVEC

ROM

HAVANA CLUB 7Y 35:-/CL
Lagrad rom

HAVANA CLUB SELECCIÓN
DE MAESTROS 42:-/CL
Lagrad rom

HAVANA CLUB UNION 199:-/CL
Lagrad rom

HAVANA CLUB MÁXIMO
EXTRA ANEJO 599:-/CL
En blandning av den äldsta och finaste
lagrade romen på Kuba.

RON ZACAPA SOLERA 23 49:-/CL
Lagrad rom

PLANTATION XO 47:-/CL
Lagrad rom

DOORLYS XO 39:-/CL
Lagrad rom

RHUM J.M ÉPICES CRÉOLES 42:-/CL
Agricole rom

SMITH & CROSS 49:-/CL
Navy strength rom, 57%

LIKÖR & AMARO

DRAMBUIE 30:-/CL

STREGA 35:-/CL

GUL CHARTREUSE 47:-/CL

GRÖN CHARTREUSE 49:-/CL

FERNET BRANCA 30:-/CL

BRANCA MENTA 30-/CL

AMARO MONTENEGRO 30:-/CL

ITALICUS 32:-/CL

CALVADOS

BOULARD 32:-/CL
Grand solage



SERVERAS I GLAS
OM 5 CL

STARKVIN

TIO PEPE 72:-
Fino muy seco sherry

VINTRY'S 89:-
Medium dry oloroso sherry

VINTRY'S 89:-
Fine medium sweet madeira

GONZALES BYASS 89:-
Pedro ximénes dulce sherry

QUINTA DO PÉGO 115:-
LBV 2014 port

BACALHÔA 99:-
Moscatel de Setúbal D.O

ASTOBIZA 110:-
Late harvest. Dessertvin

LILLET BLANC 102:-
Aperitif

LILLET ROSÉ 102:-
Aperitif

LILLET SERVIR TRÉS FRAIS 102:-
Aperitif

CARPANO 109:-
Classico red vermouth

CARPANO 145:-
Antica formula red vermouth

ASTOBIZA 120:-
Basque white vermouth

ASTOBIZA 120:-
Basque red vermouth

VODKA & AQUAVIT

ABSOLUT ELYX 40:-/CL
Vodka

ÅHUS 30:-/CL
Akvavit

O.P. ANDERSSON 30:- /CL
Akvavit