

SOMMARMENY

Kvällsmeny från 17.00



3-rätters erbjudande

Rostbiffsmacka
Rödtunga
Crème Brûlée
445

Passande vinpaket
345

SNACKS

Ost- och charkbricka	125
Friterade karré &-högreviskroketter	80
<i>-4 st, serveras med dipp</i>	
Gröna Nocellara oliver	40
Nötmix	40
Chips	40

FÖRRÄTTER

Löjrom	135
Serveras med vispad crème fraîche, rödlök, gräslök och smörstekt brioche <i>Vinrekommendation: Fernand Engel, Pinot Gris, Frankrike</i>	
Musslor	125
Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja, citron och vitlök <i>Vinrekommendation: Lunden, Riesling, Tyskland</i>	
Gazpacho	110
Gazpacho på tomat, gurka och paprika serveras med surdegskrutonger, fryst honungsmelon, sojapulver och basilika olja <i>Vinrekommendation: Ventoz, Vinho Verde, Portugal</i>	
"Rostbiffsmacka"	125
Smörstekt surdegbröd, skivad och lågtempererad tri-tip, picklad morot, marinerade cocktailtomater, curryemulsion, friterad lök och kimchi <i>Vinrekommendation: Maso di Mezzo, Teroldego, Italien</i>	
Räkmacka	130
Räkröra på dillmajonnäs, rödlök, gräslök, dill och citron. Serveras med bakat ägg, picklad steklök och romansallad på smörstekt bröd Tillval: Löjrom	80
<i>Vinrekommendation: Triennes, Rosé, Cinsault, Frankrike</i>	

Vid eventuella allergier och frågor, prata med personalen.



VARMRÄTTER

Flankstek **285**

Lågtempererad flankstek, portvinssås, rostad sommarmorot, semitorkade tomater.
Serveras med pommes frites och rostad vitlökskräm
Vinrekommendation: Gabrielskloof, The Blend, Sydafrika

Biff Rydberg **255**

Tärnad oxfilé, potatis och gullök, serveras med confiterad äggula,
riven pepparrot, senapssmör och portvinssås
Vinrekommendation: Longview vista, Shiraz & Barbera, Australien

Rödtunga **285**

Smörstekt rödtunga, krämig hummersås, vårlök, örtslungad potatis,
råmarinerad gurka, rotfruktschips med dill och rostad brioche
Vinrekommendation: Merf, Chardonnay, USA

Moules Frites **195**

Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja,
citron och vitlök. Serveras med pommes frites och dijonnaise
Vinrekommendation: Lunden, Riesling, Tyskland

Krämig räkmacka **195**

Räkröra på dillmajonnäs, rödlök, gräslök, dill och citron. Serveras med
bakat ägg, picklad steklök och romansallad på smörstekt bröd
Tillval: Löjrom 80
Vinrekommendation: Triennes, Rosé, Cinsault, Frankrike

Risotto **185**

Krämig risotto med sparris, örtolja och parmesan
Vinrekommendation: Letargo, Rioja Blanco, Spanien

<p style="text-align: center;">Barnmeny Spagetti & köttfärssås 85</p>



EFTERRÄTTER

Choklad & jordgubbe	125
Chokladpate serveras med färska jordgubbar, vaniljglass, kolasås & jordgubbssirap <i>Vinrekommendation: Alambre moscatel de Setubal, Portugal</i>	
Rabarber	125
Rabarbersorbet, chokladmousse, vaniljkokt rabarber, frystorkade hallon och färsk mynta <i>Vinrekommendation: Egly Ouriet, Ratafia de Champagne, Frankrike</i>	
Fruktsallad	125
Vaniljinkokt frukt, citronglass, vaniljskum toppas med maräng och havrecrumble med kardemumma <i>Vinrekommendation: Brachetto d'Acqui, Piemonte, Italien</i>	
Crème brûlée	95
Serveras med kvällens sorbet, karamelliserad mandel och bär <i>Vinrekommendation: Tokaji late harvest, Ungern</i>	
Ost & knäcke	125
Ostservering med surdegknäcke & kvällens marmelad	
Glass eller sorbet	40
Serveras med mandelcrumble och bär	

Bryggkaffe	25
Te	25
Grönt/rött/svart	
Cappuccino	35
Espresso	22
Kaffe Latte	40
Dubbel Espresso	32

Irish Coffe	115
Jameson, socker, kaffe, grädde	
Kaffe Karlsson	115
Cointreu, Baileys, kaffe, grädde	
Kaffe D.O.M	115
D.O.M Bénédicte, kaffe, grädde	
French Coffe	115
Grand Marnier, kaffe, grädde	
Espresso Martini	120
Hven Organic Vodka, vaniljsockerlag, espresso	