



SOMMARMENY

Dagtid 11-17

FÖRRÄTTER

Löjrom 135

Serveras med vispad crème fraîche, rödlök, gräslök och smörstekt brioche

Vinrekommendation: Fernand Engel, Pinot Gris, Frankrike

Gazpacho 110

På tomat, gurka och paprika, serveras med surdegskrutonger, fryst honungsmelon, sojapulver och basilikaolja

Vinrekommendation: Vento, Vinho Verde, Portugal

Musslor 125

Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja, citron och vitlök

Vinrekommendation: Lunden, Riesling, Tyskland

Krämig räktoast 130

Räkröra på dillmajonnäs, rödlök, gräslök, dill och citron. Serveras med picklad steklök och romansallad på smörstekt bröd

Tillval: Löjrom

80

Vinrekommendation: Triennes, Rosé, Cinsault, Frankrike

SNACKS

Ost eller charkbricka 125

Friterade karré &-högreviskroketter 80
4st, serveras med dipp

Gröna Nocellara oliver 40

Nötmix 40

Chips 40

VARMRÄTTER

Cesarsallad 145

Örtbakat tupplår, romansallad med caesardressing, baconströssel, picklad rödlök, semitorkade tomater.

Toppas med parmesan och krutonger

Vinrekommendation: Vento, vinho verde, Portugal

Club Sandwich 145

Smörstekt bröd med örtbakat tupplår, romansallad, tomat, baconströssel, picklad rödlök, riven parmesan.

Serveras med pommes frites och dijonnaise

Ölrekommendation: Bryggmästarens Mellan, Fatöl

Fish & chips 135

Pankopanerad torsk med grönärtskräm, råhyvlad fänkål, pommes frites och remoulad

Ölrekommendation: Stella Artois, Fatöl

Gravad lax 155

Gravad lax med dillstuvad potatis och hovmästarsås

Vinrekommendation: Letargo, Rioja blanco

Rödspätta 245

Helstekt rödspätta, serveras med dillslungad potatis, picklade gul-och rödbetor, kapris och brynt smör

Vinrekommendation: Merf, Chardonnay, USA

Risotto 185

Krämig risotto med sparris, örtolja & parmesan

Vinrekommendation: Fernand Engel, Pinot gris

Biff Rydberg 255

Smörstekt tärnad oxfilé, potatis och gul lök, serveras med confiterad äggula, riven pepparrot, senapssmör och portvinssås

Vinrekommendation: Longview vista, Shiraz, Australien

Pluma 185

Smörstekt pluma, vitlöksconfiterad potatis, tomatås smaksatt med chili och basilka.

Örtmix med vårlök och rödlök, roastade

sommarbetor och apelsinbakad spetskål

Vinrekommendation: Ribera del duero

Moules Frites 195

Grädd- och vinkokta blåmusslor smaksatt med chili, persilja, citron och vitlök.

Serveras med pommes frites och dijonnaise

Vinrekommendation: Lunden, Riesling, Tyskland

Krämiga 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

Barnmeny

Pasta & köttfärssås 85



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

Vid eventuella allergier och frågor, prata med personalen.