

SNACKS

Taco 1 st 55:- 3 st 150:-

Fläsksida, sichuanpicklad kålrabbi, vårlök, strjännanisglaze, koriander och jalapeño

Pork side, sichuan pickled turnip cabbage, spring onion, glaze and jalapeño

(2021, Riesling Quarzit)

Osttallrik: Saint Agur, Thunderstorm, Delice de Bourgogne, päronmarmelad och knäckebröd 185:-

Cheese plate: Saint Agur, Thunderstorm, Delice de Bourgogne, pear marmelade, crisp bread

(2018, Eiswein)

Charktallrik: Tryffelsalami, Ventricina, Serranoskinka, cornichonger 175:-

Charcuterie plate: Truffle salami, Ventricina, Serrano ham, cornichons

(2022, Les Calcaires Pinot Noir)

Löjromschips 145:-

Ö-chips, löjrom, rödlök, gräslök, gräddfil och citron

Locally produced crisps served with red onion, chives, sour cream, lemon

(2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut)

Korv med bröd 85:-

Hemgjord korv på entrecôte, majonnäs, gurkrelisch och friterad schallottenlök

Homemade sausage on entrecôte, mayonnaise, cucumber relish and fried shallots

(Wisby Lager)

FÖRRÄTTER

Burratasallad 145:-

Marinerade jordgubbar, biffomat och balsamico

Marinated strawberries, beef tomato and balsamic

(2023, Weissburgunder & Chardonnay)

Matjessill 165:-

Potatiskaka, brynt smör, Västerbottenost, gräddfil, lök och gräslök

Herring with potato cake, browned butter, Västerbotten cheese, sour cream, onion and chives

(Grängesberg och en OP)

Råbiff

Svenskt nötinnanlår, hängd gräddfil, Kalixlöjrom, rödlök, kavringssmulor och dill

Halv: 185:- Hel med pommes frites: 295:-

Steak tartare, sour cream, roe, red onion, crusted bread and dill. Half: 185:- Whole with fries: 295:-

(2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut)

VARMRÄTTER

Entrecôte 345:-

Svensk entrecôte, Café de Paris-smör, bakad tomat, rödvinsås och pommes frites

Swedish entrecôte, Café de Paris butter, baked tomato, red wine sauce and fries

(2022, CISCU Cellar de Lèra)

Hjärtmusslor 265:-

Smörad- och rostad kycklingbuljong, pommes frites och aioli

Cockles, buttered and roasted chicken broth, fries and aioli

(2023, Muscadet-Sèvre-et-Maine Sur Lie)

Hälleflundrafilé 365:-

Buerre blanc, kokt potatis, dillolja och gotländsk gurka

Halibut, Buerre blanc, boiled potatoes, dill oil and cucumber

(2023, Weissburgunder & Chardonnay)

Gnocchi 285:-

Stekt gnocchi med rostade knippmorötter, rostad lökpuré, kavringssmulor och buerre blanc

Fried gnocchi with roasted carrots, roasted onion puree, crusted bread and buerre blanc

(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)

Vid allergi fråga personalen

desserter

Crème Brûlée

105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Pavlova

Maräng, lemoncurd,
grädde och jordgubbar

125:-

(2020, Muscat de Rivesaltes EKO)

Glass eller sorbet

Fråga om kvällens sorter

40:-

Nougattryffel

Marconamandlar, flingsalt

40:-

(SPILL kaffelikör)

Osttallrik

Saint Agur, Thunderstorm, Delice de

Bourgogne, päronmarmelad

och knäckebröd

185:-

(2018, Eiswein)

dessertvin

2020, Muscat de Rivesaltes EKO , 8cl

80:-

(Muscat d’Alexandrie, Muscat à Petits Grains) Frankrike, Languedoc-Rousillon

2013, Rivesaltes Ambré EKO, 8cl

90:-

(Grenache Blanc) Frankrike, Languedoc-Rousillon

2018, Landauer Eiswein (Pinot Blanc, Furmint) Österrike, Burgenland

145:-

kaffedrinkar

Espresso Martini

155:-

Vodka, Kahlua, Espresso

Irish Coffee

155:-

Irländsk whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

Kaffe Karlsson

155:-

Dry Curaçao, Bailey’s, kaffe, grädde

Galliano-kaffe

155:-

Galliano, kaffe, grädde

fatöl

Grängesberg 40 cl

Wisby Lager 40 cl

Southern Bulldog IPA 40 cl

Summer Bulldog Pale Ale 40 cl

Krušovice 40 cl

74:-

89:-

92:-

89:-

89:-

cider

Strongbow, 33cl

72:-

The Sour Project EKO, 33cl

72:-

Briska fläder, 33cl

72:-

alkoholfritt

Halfvede Gyllen, 25cl

48:-

Läsk / Loka, 33cl

32:-

Easy Rider, 33cl

52:-

Wisby Lager, 33cl

52:-

Briska cider, 33cl

52:-

Richard Juhlin Blanc de Blancs, 20cl

90:-

Chemistry Drinks Rhubarb Soda, 25 cl

48:-

folköl

Sir Taste a Lot, 33cl (3,5)

55:-

bubbel

Kika även på vår vintavla med
viner på tillfälligt besök!

ENGLAND

Gusbourne	2018, Gusbourne Brut Reserve (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)	990:-
-----------	---	-------

FRANKRIKE

Bourgogne	NV, Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut (Chardonnay)	135:-/675:-
-----------	---	-------------

Champagne	NV, Champagne de Saint-Marceaux Brut (Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay)	850:-
-----------	---	-------

	NV, Guy Charbaut Champagne Brut Classic (Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir) (375 ml, perfekt att dela på två!)	150:-/450:-
--	--	-------------

SPANIEN

DO Cava.	NV, Bach Brut (Macabeo, Xarel-Lo, Parellada)	105:-/525:-
----------	---	-------------

Penedès	2018, Rovellats Cava Imperial Reserva Brut (Macabeo, Xarel-lo, Parellada)	135:-/675:-
---------	--	-------------

TYSKLAND

Pfaltz	NV, Vin de Soda EKO(Müller-Thurgau)	140:-/560:-
--------	-------------------------------------	-------------

vitt

FRANKRIKE

Loire	2023, Muscadet-Sèvre-et-Maine Sur Lie	145:-/580:-
-------	---------------------------------------	-------------

Rhône	2018, Clos de L'Oratoire des Papes Châteauneuf-du-Pape Blanc (Grenache, Clairette, Roussanne)	780:-
-------	---	-------

PORTUGAL

Douro	2023, Xisto Ilimitado (Rabigato, Siria, Gouveio, Viosinho)	170:-/680:-
-------	---	-------------

Vinho verde	2023, Marcio Lopez Pequenas Rebentos Nat Cool (Loureido)	780:-
-------------	---	-------

SPANIEN

Galicien	Rias Baixas Zarate (Albariño)	175:-/700:-
----------	----------------------------------	-------------

Priorat	2021, Martinez Lacuesta Tempranillo Blanco (Tempranillo Blanco)	140:-/560:-
---------	--	-------------

Valencia	2021, El Conejo Bravo Blanco EKO (Sauvignon Blanc, Macabeo)	110:-/ 460:-
----------	--	--------------

SYDAFRIKA

Spioenkop	2015, Spioenkop (Chenin Blanc)	155:-/620:-
-----------	-----------------------------------	-------------

TYSKLAND

Pfaltz	2023, Weissburgunder & Chardonnay (Pinot Blanc & Chardonnay)	150:-/600:-
--------	---	-------------

Rheingau	2021, Riesling Quarzit (Riesling)	150:- / 600:-
----------	-----------------------------------	---------------

USA

Central Coast	2020, Talbott Kali Hart Chardonnay (Chardonnay)	165:-/ 660:-
---------------	--	--------------

rosé

FRANKRIKE Provence	2020, Miradou Rosé (Carignan, Grenache, Syrah)	125:- / 500:-
------------------------------	---	---------------

ÖSTERRIKE Burgenland	2021, DOPE (Biodynamisk) (Blaufränkish)	900:-
--------------------------------	---	-------

orange

PORTUGAL Lissabon	2023, Ambar (Moscatel, Arinto)	900:-
-----------------------------	-----------------------------------	-------

rött

FRANKRIKE Loire	2022, Les Calcaires Pinot Noir (Pinot Noir)	145:-/580:-
---------------------------	--	-------------

GREKLAND Naoussa	2017, Xinomavro EKO (Xinomavro)	620:-
----------------------------	---------------------------------	-------

ITALIEN Piemonte	2020, Casa E. Di Mirafiore Dolcetto D’Alba DOC EKO (Dolcetto)	700:-
----------------------------	--	-------

	2022, Musso Barbera (Barbera)	165:-/660:-
--	-------------------------------	-------------

Sicilien	2020, Luna Gaia Chiaramontesi Nero d’Avola EKO (Nero d’Avola)	135:-/540:-
----------	--	-------------

PORTUGAL Lissabon	2023, Acrobat (Castelão)	135:-/540:-
-----------------------------	-----------------------------	-------------

Vinho Verde	2023, Atlântico (Cainho Tinto, Alvarelhão)	180:-/720:-
-------------	---	-------------

SPANIEN Priorat	2022, CISCU Del Cellar de Lèra (Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon)	180:-/720:-
---------------------------	--	-------------

Rioja	2018, Martinez Lacuesta Rioja Crianza (Tempranillo)	160:-/640:-
-------	--	-------------

Valencia	2021, El Conejo Bravo Tinto EKO (Tempranillo, Bobal)	110:-/ 460:-
----------	---	--------------

USA Kalifornien	2021, Hahn Pinot Noir (Pinot Noir)	150:-/600:-
---------------------------	------------------------------------	-------------

	2017, Louis M. Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon (Cabernet Sauvignon)	1100:-
--	---	--------

	2017, Orin Swift Papillon (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,	2200:-
--	---	--------