

SNACKS

Taco 1 st 55:- 3 st 150:-

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

*Pork belly, sichuan pickled turnip cabbage, spring onion,
glaze and jalapeño*

(2021, Riesling Quarzit)

Kycklingkroket 115:-

Kallpressad rapsolja, tryffel,
parmesan, sherryvinäger

*chicken croquette, cold-pressed rapeseed oil, truffles,
sherry vinegar*

(Krušovice)

Osttallrik 185:-

fråga om kvällens tre ostar,
serveras med marmelad
och knäckebröd

Charktallrik 175:-

fråga om kvällens tre charkuterier,
serveras med cornichonger

BAGERIET
MAT & BAR

FÖRRÄTTER

Kantarelltoast 185:-

Stuvade kantareller, Västerbottenost
och picklad steklök

*Chanterelle toast, stewed chanterelles, Västerbotten cheese
and pickled onions*

(2023, Weissburgunder & Chardonnay)

Märgben på nöt 145:-

Örtsmör, panko, smörstekt bröd och krasse

Beef marrow bone, herb butter, panko, buttered bread and cress

(Wisby Pils)

Råbiff

Svenskt nötinnanlår, Gruyèrkräm,
picklad svamp, picklade schalottenlökringar,
friterad schalottenlök, riven tryffel, krasse

Halv: 165:- Hel med pommes frites: 285:-

*Steak tartare, Gruyère cream, pickled mushrooms, pickled shallot rings,
fried shallots, grated truffle, cress. Half: 165:- Whole with fries: 285:-*

(2021, Hahn Pinot Noir)

Kammussla 175:-

Stekt kammussla med smör, chili, vitlök,
koriander, lime, forellrom, frisésallad och
stekt levainbröd

*Fried scallop with butter, chili, garlic, coriander,
lime, frisée salad and fried levain bread*

(2021, Rias Baixas Zarate)

VARMRÄTTER

Entrecôte 345:-

Svensk entrecôte, bearnaisesås,
friterad lökring, rödvinsås
och pommes frites

*Swedish entrecôte, bearnaise sauce, fried onion ring,
red wine sauce and french fries*

(2021, Oû est Malbec)

Fläskschnitzel på ben 275:-

Stuvad färskmajs, tryffelpecorino, stekt citron
schnitzel with stewed fresh corn, truffle pecorino, fried lemon

(2022, Sancerre Blanc)

Rödspättafilé 335:-

Krondill, champagnesås,
forellrom, kokt potatis

Plaice fillet, crown dill, champagne sauce, trout roe, boiled potatoes

(2017, Spioenkop)

Stekt kycklingbröst 295:-

Rostade jordärtskockor, mangold,
kantareller, madeirasky

*Fried chicken breast, roasted Jerusalem artichokes, chard,
chanterelles, madeira sauce*

(2022, Les Calcaires Pinot Noir)

Rostade jordärtskockor 265:-

Stekta kantareller, picklad rotselleri, friterad
rotselleri, rostade hasselnötter, beurre blanc

*Roasted Jerusalem artichokes, fried chanterelles, pickled celeriac,
deep-fried celeriac, roasted hazelnuts, beurre blanc*

(2020, Talbott Kali Hart Chardonnay)

Vid allergi fråga personalen

desserter

Crème Brûlée

105:-

(2013, Rivesaltes Ambré EKO)

Äppelkompott

Varm äppelkompott, havre- och
kanelcrunch, vaniljglass

125:-

(2020, Muscat de Rivesaltes EKO)

Glass eller sorbet

Fråga om kvällens sorter

40:-

Nougattryffel

Marconamandlar, flingsalt

55:-

(SPILL kaffelikör)

Osttallrik

Fråga om kvällens sorter,
marmelad, knäcke

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

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)	900:-
	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	2018, Sancerre Blanc (Sauvignon Blanc)	175:-/ halvflaska 350:-
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:-
Valencia	2021, El Conejo Bravo Blanco EKO (Sauvignon Blanc, Macabeo)	110:-/ 460:-
SYDAFRIKA		
Spioenkop	2017, 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) (Blaufränkisch)	900:-
------------	--	-------

rött

FRANKRIKE

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

Novelle-Aquitaine	2021, Où est Malbec? (Malbec)	170:-/680:-
-------------------	----------------------------------	-------------

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:-
----------	--	-------------

Umbrien	Cantina Fongoli (Sangiovese och Montepulciano)	160:-/640:-
---------	---	-------------

SPANIEN

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

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

USA

Kalifornien	2022, Arnot-Roberts (Syrah)	850:-
-------------	-----------------------------	-------

	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, Petit Verdot Malbec, Merlot)	2200:-
--	---	--------