KVÄLLSMENY

SNACKS

Oliver 49:-
Bella di Cerignola

Marcona mandlar 39:-

Pommes 55:-
Ört- & parmesanslungade

Cornichones 59:-
Smetana, Storklintens honung, krispig chili-olja

Padrones 69 :-
Vitlökssmör, persilja

Svampkrokett 59:-
(3 st 159:-)
Gruyere, vitlökskräm

OST/CHARK

Ost - 40 gram
Serveras med marmelad & Mörsjö deli tunnbrödschips

Old Dutch Master **58:-**
Kaltbach Creamy **60:-**
Delice De Bourgogne **65:-**

Chark - 20 gram
Prosciutto **60:-**
Speck **54:-**
Coppa di Parma **58:-**

Tapasbricka 249:-
Kvällens chark & ost med oliver, marcona mandlar & Mörsjö deli tunnbrödschips

TRERÄTTERS-HÖSTMENY

”Langos”
Hjort eller Havsabborre
Pistage & Brownie
595:-

Matchande Vinpaket
395:-

WAGYU FÖR TVÅ
400g Entrecote från Snake River Farms.
Fråga din servitör vad som serveras med den ikväll!
1195:-

SKALDJUR

Drottningkammussla 59:-
Skaldjursskum
4st 195:-

Ostron 47:-
Scharlottenlöksvinergrätt
4st 175:-

MINDRE/FÖRÄTTER

Spetskål 139:-
beurre-blanc, picklad aprikos, mandlar, purjolök

Surf n´ Turf 219:-
Gravad ryggbiff, hummerstjärt, pepparrotsmajonäs, mandlar, smörstekt toast, picklad schalottenlök

Tunnskuren ren 169:-
Gravat reninnanlår, krutonger, vitlökskräm, lingon, sotad &- picklad lök, hasselnötter

Råbiff Halv 149:-
Hel (med pommes) 289:-
Gravad nötinnanlår, kimchi-majonnäs, cashewnötter, koriander, picklad salladskål, friterad vitlök

”**Langos” 159:-**
Handskalade räkor, friterad Gáhkku, västerbottensostsmetana, gräslöks majonnäs, picklad schalottenlök

STÖRRE/VARMRÄTTER

Hjort 359:-
Hjortrostbiff, pumpagratäng, falsk tryffel, mandlar
Rödvinsås, pumpafrön, ostronskivling

Ryggbiff 399:-
Friterad rotselleri, rotselleri puré, rostad jordärtskocka, sotad &- picklad lök, rödvinsås, hasselnötter

Havsabborre 359:-
Vitlökshollandaise, potatissallad, pumpafrön, bakad gulbeta, brynt smörvinergrätt

Blåmusslor 309:-
Citrongräs, chili, ingefära, grädde

Friterad Löpeld 299:-
Rotselleripuré, äpple, hasselnötter, grönkål, rostad jordärtskocka

Kork vinbar

Allergier eller funderingar på råvarors ursprung? Fråga gärna oss!

DESSERT

Mjukpepparkaka 139 :-
Inlagda russin, vanilglass, pepparkaksflarn
med 8 cl Vin Santo
”Occhio di Pernice” 245:-

Pistage & Brownie 139 :-
Kanderade Pistagenötter, chokladmousse, chokladflarn, pistageglass
med 8 cl Vin Santo
”Occhio di Pernice” 245:-

Hemmagjorda gelégodisar 69:-
Hjortron, körsbär, svartvinbär

Glasskula 69:-

ÖL/CIDER

MELLERUDS: PILSNER
(FAT 30cl/40cl) **80/95:-**

GOTLANDS BRYGGERI:WISBY WEISSE
(FAT 30cl/40cl) **105/120:-**

THIS IS HOW (33cl) **105:-**
Vienna Classic Lager (Glutenfri)
How to highlight IPA (Glutenfri)
How to get juicy hazy IPA
How to have berry bliss Suröl

DRINKAR

APEROL SPRITZ 145:-
Aperol, prosecco, soda

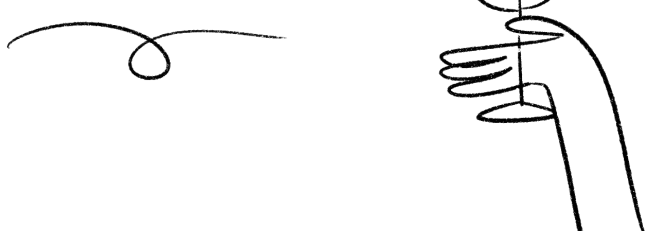
NEGRONI SBAGLIATO 155:-
Campari, rosso, prosecco

FRENCH 75 160:-
Gin, champagne, citron

HUGO SPRITZ 145:-
Prosecco, fläderlikör, citron

VIT PORT & TONIC 125:-
Apelsin, rosmarin

Psst.. Söker du vin?
Spana in våran vinlista!



OST & VIN

Old Dutch Master 170:-
+ 8cl Vin Jaune
Kaltbach Creamy 170:-
+ 8cl Riesling Auslese

KAFFE

Bryggkaffe **35:-**
Espresso **35:-**
Dubbel espresso **45:-**
Cappuccino **50:-**

LOBIK (33cl) **105:-**
Stout, NEIPA

SAUCERY SESSION IPA
Glutenfri (33cl) **95:-**

CIDER: Clos Des Citons Brut
(33cl) **125:-**

ALKOHOLFRITT

ODD BIRD
Bubbel **95:-**

RUDENSTAMS
Vita Vinbär Mousserande **95:-**

LAPLAND BERRIES
Lingon Mousserande **95:-**

MELLERUDS ALKOHOLFRIA PILSNER (33cl) **60:-**

GOTLANDS EASY RIDER BULLDOG IPA
(33cl) **70:-**

LÄSK
Cola / Cola Zero / Fanta / Sprite **40:-**

SAN PELLEGRINO
Mineralvatten **40:-**