



# Menu



## Aperitif

Dry Martini	120 sek 4 cl / 140 sek 6 cl	
Manhattan	120 sek 4cl / 140 sek 6 cl	
White Lady	120 sek 4 cl / 140 sek 6 cl	
Negroni	120 sek 4 cl / 140 sek 6 cl	
Aperol Spritz	129:-	
	Glas	Flaska
Cava	100 sek	425 sek
Champagne	130 sek	695 sek

## Starters

Rökt renöra med pepparrot, färskost, persilja, lingon, tunnbröd (G,L)  
Blackened beef, beetroot, capers, onion, horseradish, dijonnaise and parsley

145:-

Toast Skagen, löjrom, picklad rödlök, citron och dill ( G, K, F, Se, Ä)  
Toast Skagen with Prawns, mayonnaise, lemon, red onion and dill

145:-

3 sorters sill, rödlök, västerbotten, tunnbröd, creme fraiche (L, G, F, S, Se,Ä)  
och potatis

3 kinds of herring, onion, swedish cheese, flatbread, sour cream and potatoes

155:-

Jordärtsskockssoppa, salt rostade frön ört, olja, ( L, )  
Jerusalem artichoke soup with salted seeds and herb oil

105:-

G= Gluten L= Laktos Ä= Ägg Se= Senap S= Selleri K= Kräftdjur  
F= Fisk N= Nötter Lu= Lupin So=soja

## Main courses

Hamburgare på nötfärs, cheddarost, bacon, (L, G, Ä, SE, S)  
dressing, sallad, rödlök, chiliaioli, coleslaw och skin on fries  
Hamburger on beef, cheddar cheese, bacon, dressing, tomato,  
pickled onion, chiliaioli, coleslaw and skin on fries

215:-

Grillad entrecote, bacon lindad haricotsvert, vitlökssmör  
Pommes, rödvinsås

Grilled rib eye, bacon, haricotsvert, red wine sauce, garlic butter,  
French fries

315:-

Wienerschnitzel med ansjovissmör, citron, kapris, (L, G, F, S,Lu)  
ärtor, stekt potatis och rödvinsås

Wiener Schnitzel, anchovy butter, caper, lemon, fried potatoes and  
red wine sauce

265:-

Kvällens tips

Tonights special

Gäller måndag till torsdag (Monday to Thursday)

215:-

G= Gluten L= Laktos Ä= Ägg Se= Senap S= Selleri  
K= Kräftdjur F= Fisk N= Nötter Lu= Lupin So= Soja

## Main Courses

Ceasarsallad, kycklingfilé, bacon, parmesan, krutonger och (L, Ä, Se,F)  
tomat

Cesar salad, chicken, bacon, parmesan, crutons

195:-

Bakad lax, rotfrukter, risotto, västerbottenost, räkor, citron (F, L, S, K)  
Baked salmon, roots, risotto, swedishcheese, prawns, lemon

245:-

Ångad torsk, potatisstomp med spenat, saltorkadtomat, purjolök (F, L,  
vitvinsås, friterad grönkål, citron

Steamed cod with potatoes, spinach, sun dried tomato, leek,  
White wine sauce, fried kale, lemon

265:-

Halloumburgare med rödlök, tomat, sallad, dressing (G, L, Ä, Se)  
chiliaioli, coleslaw och skin on fries

Halloumi burger with red onion, tomato, salad, dressing, chili aioli, coleslaw  
and skin on fries

215:-

## Side orders

Vitlöksbröd med chiliaioli (L, G, Ä, Se) 55:-  
Garlic bread with chiliaioli

Pommes med chiliaioli (Ä,Se) 55:-  
French fries with chiliaioli

Tomatsallad, parmesan och ruccola (L) 55:-  
Tomato salad, parmesan and rocket

## Dessert

Vitchoklad pannacotta, lime, blåbär, kaksmulor (L, G, So)  
95:-

White chocolate pannacotta, blueberries, cookie crumbles

Hallonsorbet med bärkompott (Lu,)

Raspberry sorbet with berries

69:-

Vid allergier, vänligen kontakta vår personal

## Specials

Remy Martin XO

55:-

Whiskey Highland Park 25 år

129:-



# Drinks



## Red Wine

Hardys/ Shiraz	Australia	95:-	395:-
Las Alamenas Tempranillo	Spanien	110:-	425:-
Solebello Organic Sangiovese	Italy	115:-	450:-
Alfa Zeta Ripasso	Italy	125:-	485:-
Beringer Zinfandel	USA	125:-	485:-
Duette Cabernet Savignon	Chile	135:-	510:-
Duette Pinot Noir	Chile	140:-	525:-
Ca´Rugate Amarone	Italien	-	795:-

## Rosé Wine

Gobelsburg Rosé Zweigelt	Austria	115:-	460:-
--------------------------	---------	-------	-------

## White Wine

Hardys Colombard	Australien	95:-	395:-
Saar Riesling	Tyskland	125:-	500:-
Felino Chardonnay	Argentina	135:-	520:-
Bosman Sauvignon Blanc	Sydafrika	135:-	510:-
William Fevre Petit Chablis	France	150:-	620:-

## Champagne/Mousserande/Cava

Jaume Serra Brut Cava	100:-	425:-
Champagne Alexandre Bonnet Grande Reserve Brut	130:-	695:-

## Beer

Eriksberg 50 cl	95:-
Carlsberg Hof	85:-
Train station IPA	95:-
Nya Carnegie 100 W IPA	95:-
Erdinger Weisse	95:-
Staropramen	85:-

## Draft Beer

Falcon Lager 0,4	80:-
Eriksberg Karaktär 0,4	85:-

## Månadens Öl 95:-

Beer of the Month

(Fråga servitören, Ask your waiter)

## Cider

Somersby Äpple 33 cl	80:-
Ginger Joe 4% 33 cl	80:-

## Whiskey

Pris 25:- cl

Famous Grouse, Jameson, JackDaniels

Pris 28:- cl

Makers Mark, Woodford Reserva

Pris 32:- cl

Macallan Fine Oak 12 år,

Pris 34:- cl

Oban 14 år, Dalwhinnie 15 år

Pris 36:- cl

Laphroaig 10 år  
Lagavulin 16 år

Highland Park 25 år

Pris 129:- cl

Cognac

Grönstedts VSOP	28:- cl
Remy Martin VSOP	32:- cl
Boulard Calvados VSOP	30:- cl

Rum

Captain Morgan Spiced	26:- cl
Havana Club 7 år	30:- cl
Diplomaico Single Vintage	38:- cl

## Vodka

Absolut	25:- cl
Grey Goose	39:- cl

## Gin

Beefeater	26:- cl
Bombay Sapphire	30:- cl
Hendricks	30:- cl
Härnö Old Tom Gin	36:- cl

## Snaps

Skåne Aquavit	25:- cl
OP Andersson	25:- cl
Aahlborgs Jubileum	25:- cl
Linie Aquavit	25:- cl

## Tequila

Tequila Sauza	25:- cl
---------------	---------

## Liqueur 25:- cl

Amareto, Baileys, Cointreau, Drambuie, Bénédictine D.O.M, Kahlúa, Grand Marnier, Xanté, Sambuca, Punsch, Southern Comfort,

Grappa Sarpa di Poli 28:- cl

## Bitter 25:- cl

Jägermeister, Fernet Branca, Gammel Dansk, Campari

## Water / Soft Drinks 39:-

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up, Hallonsoda, Juice, Sparkling Water

Low Alcoholic Beer 39:-

Non Alcoholic Beer /Non Alcoholic Wine 55:-