

## FÖRDRINKAR

<b>BELLINI</b> persika & prosecco	99:-
<b>GINGER APPLE</b> ingefära vodka, äpple, citron, socker & äggvita	119:-

## KALLA TAPAS

<b>SERRANO</b> serrano ham	55:-
<b>COPPA</b> cold cut pork	55:-
<b>TRYFFEL SALAMI</b> truffle salami	55:-
<b>STOR OST &amp; CHARKBRICKA (L,M,G)</b> plate of cheese, cold cut meat, bread & marmelade	220:-
<b>MANCHEGO MED MARMELAD (L,M)</b> manchego cheese with marmelade	65:-
<b>COMTÈ MED MARMELAD (L,M)</b> comté cheese	60:-
<b>PARMESAN MED MARMELAD (L,M)</b> parmesan cheese	60:-
<b>VITLÖKSBRÖD</b> garlic bread	55:-
<b>KRONÄRTSKOCKOR</b> grilled artichokes	40:-
<b>SOLTORKADE TOMATER</b> sun-dried tomatoes	40:-
<b>MARINERADE OLIVER</b> marinated olives	40:-
<b>LAXSASHIMI (Ä)</b> salmon, soya, cucumber, siriacha mayo & seaweed	65:-
<b>BIFF TARTAR (Ä)</b> beef tartar, egg yolk, caper, mustard & beetroots	65:-
<b>CHEVRE, BETOR &amp; VINBÄR (L,M)</b> chevre cheese, beetroots & pickled currant	65:-

OBS!!! VI HANTERAR SAMTLIGA ALLERGIER I KÖKET.  
LIVSMEDELSÖVERKÄNSLIGA PERSONER OMBEDES DÄRFÖR TA KONTAKT MED KÖKET.

## PINTXOS

30:-/ST ELLER ALLA TRE FÖR 80:-

<b>PAPRIKA, MANCHEGO &amp; SALAMI (L,M,G)</b> bread, pepper, manchego cheese & truffle salami
<b>OLIV, SARDELL, VITLÖK &amp; BASILIKA (G)</b> bread, olive, anchovy, garlic & basil
<b>TOMAT, SERRANO &amp; COMTÉ (L,M,G)</b> bread, sun-dried tomato, serrano ham & comté

<b>VIOLETTE 6cl</b> gin, björnbär, viol, lime & äggvita	149:-
<b>SLOE FIZZ</b> slänbärs gin, citron, socker & äggvita	119:-

## VARMA TAPAS

<b>TORSK, BLOMKÅL, MUSSELSÅS&amp;DILL (L,M)</b> cod, cauliflower, mussels & dill	65:-
<b>LAX, SESAM &amp; SPETSKÅL (L,M)</b> salmon, sesam & cabbage	65:-
<b>MOULES CLASSIC (L,M)</b> mussels, white wine, garlic & cream	55:-
<b>BACONLINDADE DADLAR</b> bacon wrapped dates	65:-
<b>KYCKLING RATATOUILLE &amp; OLIV</b> chicken, ratatouille & olive	65:-
<b>LAMMTACO (L,M)</b> lamb taco, salsa verde, union, jalapeno & sour cream	65:-
<b>BÖNTACO (L,M)</b> bean taco, corn salsa, lime, coriander & sour cream	60:-
<b>GRILLAD SPETSKÅL &amp; PARMESAN (L,M)</b> grilled cabbage, & parmesan cheese	55:-
<b>ROSTADE MORÖTTER &amp; VITÖKSSMÖR (L,M)</b> roasted carrots with garlic butter	50:-
<b>SALTROSTAD POTATIS &amp; HET TOMATSÅS</b> salt roasted potatoes & spicy tomato sauce	50:-
<b>SÖTPOTATISPOMMES &amp; TRYFFELMAJO (Ä)</b> sweet potato fries with truffle mayo	50:-

## DIPPSÅSER

<b>TRYFFELMAJO</b>	20:-	<b>AIOLI</b>	20:-
<b>SIRIACHAMAJO</b>	20:-	<b>MAJSSALSA</b>	20:-

## DESSERTER

<b>SMAKSATT CRÉMÉ BRULÉE (Ä,L,M)</b> crémé brulée	65:-
<b>CHOKLADTRYFFLAR (L,M)</b> chocolate truffle	35:- INKL. KAFFE 50:-
<b>MJÖLKCHOKLADMUSSE (L,M,Ä,N)</b> chocolate mousse, caramel, banana & PEANUTS	65:-
<b>VANILJGLASS KOLA &amp; KOKOS (L,M)</b> vanilla ice cream with caramel sauce & coconut	65:-

## RÖTT VIN

<b>MEZZO</b> cabernet sauvignon, italien	69/265:-
<b>ONTANON crianza</b> tempranillo/garnacha, rioja, spanien	80/295:-
<b>Si! EKO</b> tempranillo, spanien	70/275:-
<b>BIG TOP ZINFANDEL</b> zinfandel, californien	90/375:-
<b>MARQUES DE LA MANCHA</b> tempranillo, kastilien, spanien	375:-
<b>MAS DE SUBIRA CRIANZA</b> carinena/garnacha, priorat, spanien	495:-
<b>VALPANTENA SUPERIORE</b> corvina/rondinella, valpolicella, italien	395:-
<b>DE STEFANI SOLÈR</b> marzemino/refosco/carmenere/merlot/cabernet	495:-
<b>ROCCA SVEVA RIPASSO</b> corvina/rondinella/molinara, valpolicella, italien	495:-

## VITT VIN

<b>MEZZO</b> chardonnay, italien	69/265:-
<b>Si! EKO</b> verdejo/sauvignon, spanien	75/299:-
<b>CONO SUR RIESLING</b> riesling, chile	85/349:-
<b>PULPO ALBARINO</b> albarino, galicia spanien	95/395:-
<b>ROCCA SVEVA SOAVE</b> garganega, italien	395:-
<b>PAZO DE SAN MAURO</b> albarino, spanien	449:-
<b>GIOL EKO</b> pinot grigio, italien	349:-

## BUBBEL

<b>CASTELLBLANC BRUT CAVA</b> spanien	70/295:-
<b>CASTELLBLANC ROSÉ (EKO)</b> spanien	349:-
<b>DOS LUSTROS CAVA RESERVA</b> spanien	359:-
<b>DE STEFANI PROSECCO</b> italien	80/349:-
<b>GIOL PROSECCO (EKO)</b> italien	80/395:-

## ÖL

fat	
<b>BUDVAR</b> ljus lager, tjeckien, 40cl	65:-
<b>ESTRELLA GALICIA</b> ljus lager, spanien, 40cl	69:-
<b>STELLA ARTOIS</b> ljus lager, belgien, 40/50cl	69/79:-
<b>BRONX BREWERY</b> pale ale, usa, 40cl	75:-
<b>ROATING TAP</b> fråga personalen	från 79:-
flaska	
<b>BIRRA MORENA</b> ljus lager, italien, 33cl	60:-
<b>GREAT WHITE BULLDOG</b> veteipa, 33cl	79:-
<b>LAGUNITAS IPA</b> india pale ale, america 35,5cl	75:-
<b>LAGUNITAS MAXIMUS</b> dubbel IPA, america 35,5cl	79:-
<b>TT 4,5%</b> ljus lager, 33cl	55:-
<b>SIGTUNA LAGER (EKO)</b> ljus lager, 33cl	65:-
<b>ST PETERS CREAMY STOUT</b> stout, england, 50cl	79:-
<b>SIGTUNA JUMBO</b> dubbel ipa, 33cl	79:-
<b>DUVEL</b> golden ale, belgien, 33cl	75:-
<b>GLUTINY GLUTENFREE</b> pale ale, usa, 33cl	65:-
<b>VECKANS FLASKÖL</b>	från 60:-

## CIDER / ROSÉVIN

<b>SOMERSBY</b> päron, björnbär & rosé	65:-
<b>ANGRY ORCHARD</b> torr äppelcider från amerika	65:-
<b>VECKANS ROSÉVIN</b>	69:-/265:-

## ALKOHOLFRIIT/LÅGALKOHOL

<b>ÖL CLAUSTHALER</b>	35:-	<b>LÄTTÖL</b>	28:-
<b>ÖL SIGTUNA NAPA</b>	45:-	<b>COLA/FANTA/SPRITE</b>	30:-
<b>ÖL IPA</b>	35:-	<b>GINGER BEER</b>	35:-
<b>ROSÉ BUBBEL</b>	45:-	<b>VIRGIN STRAWBERRY</b>	55:-
<b>ÄPPLECIDER SOMERSBY</b>	35:-	<b>VIRGIN MOJITO PASSION</b>	55:-
<b>RÖTT/VITT VIN</b>	55:-	<b>ST ERIKS S.IPA 3,5%</b>	55:-