

FÖRDRINKAR

VIOLETTE [Ä] gin, viol, björnbär, citron & äggvita	149:-	MAYAHUEL mezcal, cointreau, agave & lime	119:-
MOJITO INGEFÄRA rom, lime, mynta & ingefära	129:-	ROYAL SIDECAR [Ä] seve fournier, cointreau, bubbel, citron & äggvita	119:-
PIÑA SOUR [Ä] plantation pineapple, kokos, citron & äggvita	119:-	GINGER PEACH [Ä] ingefära, persika, citron & äggvita	119:-

ALLA RÄTTER KOMMER IN ALLT EFTERSOM DE BLIR KLARA

CHARK & SÅNT

OST & CHARKBRICKA [GLM] HEL/HALV plate of cheese, cold cut meat, crackers & marmelade	220/125:-
SERRANO serrano ham	60:-
SALAMI salami, ask staff what we have this week	55:-
SPANSK HET ÖL KORV spanish hot sausage	50:-
MANCHEGO manchego cheese with marmelade	65:-
SEMITORKADE TOMATER semi-dried tomatoes	40:-
KRONÄRTSKOCKOR artichokes	45:-
MARINERADE OLIVER marinated olives	40:-

TILLBEHÖR

SÖTPOMMES & AIOLI [Ä] sweet potato fries & aioli	65:-
VITLÖKSBRÖD MED PARMESAN [GLM] garlic bread with parmesan	55:-
MANGOSALLAD & CAESARDRESSING [LMÄ] salad, mango, pickled onion, parmesan & caesar dressing	40:-
EDAMAMEBÖNOR [S] edamame, sesame seeds & soy sauce	50:-
FRITERAD BLOMKÅL [GLMÄ] cauliflower wings & sriracha mayo	50:-
MINIBURGARE [GLMÄ] FINNS ÄVEN SOM VEG mini burger, pepper jack cheese, caramelized onion & aioli	65:-
PORTABELLOTACO [GLMÄ] portabello taco, corn cream, pickled onion & sriracha mayo	60:-
KRONÄRTSKOCKGRATÄNG [LM] NÖTTER artichoke gratin, blue cheese, walnuts & apple	55:-
ARANCINI & AIOLI [GLMÄ] deep fried risotto balls with mushroom, mozzarella & aioli	60:-
BLÄMUSSLOR [LM] mussels, cream, wine & parsley	60:-
SKAGENVÅFFLA [GLMÄ] waffle with skagen mixture & pickled red onion	65:-
RÅBIFF [LM] beef tartar, dijon cream, fried caper & beetroot chips	65:-
RÖDBETSCARPACCIO [LM] NÖTTER goat cheese, beetroot, walnuts & honey vinaigrette	55:-
KRISPIG KYCKLINGTACO [GLMÄ] crispy chicken taco, corn cream, coriander & sriracha mayo	65:-
LAXSASHIMI [ÄS] salmon sashimi, lemon pickled fennel & orange and soy emulsion	65:-
FRITERAD KYCKLINGBURGARE [GMÄ] fried chicken burger with sriracha jalapeño	65:-
PULPO A LA PLANCHA octopus, fried potatoes & herb oil	65:-
PILGRIMSMUSSLA MED BLOMKÅLSPURÉ [LM] 70:- scallop, mashed cauliflower, browned butter & rainbow roe	70:-
CAPRESE [GL] mozzarella, tomatoes, basil & butter fried levain bread	55:-

VÅRA FAVORITER

GÖTT I BRÖD

MAJOS KLASSIKER [GLMÄ] high rib burger, bacon, aioli, pepper jack cheese & pickled red onion	189:-
MAJOS TEXAS BURGER [GLMÄ] high rib burger, honey & bourbon glazed bacon, dressing, salad, smoked cheddar, pickled jalapeño & caramelized onion	219:-
MAJOS VEGGIE BURGER [GLMÄ] mushroom & nut burger, goat cheese, caramelized onion & aioli	179:-

VÅRA HAMBURGARE SERVERAS
MED BRIOCHEBRÖD, POMMES & AIOLIDIPP

TIPS!
BYT TILL VÅRA GODA SÖTPOMMES FÖR 20KR

MAJOS GRÖNARE

KYCKLINGSALLAD [GLMÄ] crispy chicken, bacon, pickled red onion, salad, parmesan balsamic glaze & caesar dressing	179:-
RÄKSALLAD [GLMÄ] shrimps, pickled red onion, egg, salad, mayo, caesar dressing & butter fried bread	169:-
CHEVRÉSALLAD [GLM] NÖTTER beetroots, goat cheese, caramelized walnuts, salad, honey/lemon vinaigrette & butter fried bread	169:-

DESSERTER

CHOKLADTRYFFLAR [LM] chocolate truffles	35:-	INKL. KAFFE 50:-
PECANNÖTSGLOSS [LM] NÖTTER condensed milk ice cream, pecans & warm caramel sauce	55:-	
JORDGUBBSPANNACOTTA [LMÄ] yoghurt/strawberry panacotta, white chocolate & meringue	55:-	
SORBET sorbet, ask staff what flavour we have	35:-	
MONCUCCO DESSERTVIN 6cl dessert wine, moscato d'asti, italy	60:-	

ALKOHOLFRIIT

ÖL SAN MIGUEL	45:-	LÄTTÖL	28:-
ÖL SIGTUNA NAPA	55:-	COLA/FANTA/SPRITE	30:-
ÖL SHIPFUL OF IPA	55:-	GINGER BEER	45:-
ROSÉ/VITT BUBBEL	55:-	VIRGIN STRAWBERRY	55:-
ÄPPLECIDER SOMERSBY	55:-	VIRGIN MOJITO PASSION	55:-
RÖTT/VITT VIN	55:-	APELSIN/ÄPPLJUICE	28:-

ÖL

<i>fat</i> KONA BIG WAVE golden ale, hawaii	75:-
SAN MIGUEL ljus lager, spanien	65:-
GHOST IPA ipa, danmark	79:-
KIRIN ICHIBAN ljus lager, japan	69:-
<i>flasköl, fler finns i vår dryckeslista</i> YONA YONA pale ale, japan, 35cl	85:-
KONA LONGBOARD ljus lager, hawaii, 35, 5 cl	79:-
STELLA ARTOIS ljus lager, belgien, 33 cl	69:-
SCHNEIDER'S BAYRISH HELL ljus lager, hantverkar öl från tyskland, 50cl	79:-

RÖTT VIN

<i>kika gärna i vår dryckeslista för fler viner</i> MEZZO cabernet sauvignon, italien	69/315:-
ONTAÑON crianza tempranillo/garncha, rioja, spanien	80/365:-
Si! BONTEMPO EKO tempranillo, spanien	75/335:-
LERGENMÜLLER pinot noir, tyskland	99/425:-
KNUCKLEHEAD zinfandel, kalifornien, usa	110/495:-

VITT VIN

<i>kika gärna i vår dryckeslista för fler viner</i> CADIA chardonnay, italien	69/315:-
Si! BONTEMPO EKO verdejo/sauvignon, spanien	75/335:-
PULPO ALBARIÑO albariño, spanien	95/435:-

BUBBEL

<i>kika gärna i vår dryckeslista för fler bubbel</i> CASTELLBLANC BRUT CAVA spanien	70/350:-
GIOL PROSECCO EKO italien	85/425:-
LOUIS BOUILLOT CRÉMANT bourgogne, frankrike	95/475:-
PANNIER CHAMPAGNE EXTRA BRUT frankrike	645:-

KOCKENS VAL

LUTA DIG TILLBAKA OCH LÅT OSS VÄLJA
VÅRA FAVORITER
7 RÄTTER TOTALT I LAGOM STORLEK
[MINST 2 PERS]
385:- PER PERSON

ALLERGI INFORMATION,
RÄTTERNA INNEHÅLLER ALLERGENEN

■ = L/O VEGETARISKT, G = GLUTEN, Ä = ÄGG

S = SOJA, L = LAKTOS, M = MJÖLK

OBS!!! VI HANTERAR SAMTLIGA ALLERGIER I KÖKET.

LIVSMEDELSÖVERKÄNSLIGA PERSONER OMBEDES DÄRFÖR

TA KONTAKT MED KÖKET.