

PÅ GLAS

CHAMPAGNE / MOUSSERANDE

Cava Oliver Viticultors Brut Nature <i>Peñedes, Spanien</i>	1 4 5,-
André Clouet Grand Réserve NV <i>Bouzys, Champagne, Frankrike</i>	1 7 5,-

VITT

2023 Weingut Alexander Gysler Sandstein Riesling <i>Rheinhessen, Tyskland</i>	1 4 5,-
2023 Domaine Ternynck Chablis, Bourgogne <i>Chablis, Bourgogne, Frankrike</i>	1 7 0,-
2022 Domaine André Bonhomme Viré-Clessé Cuvée Spéciale <i>Viré-Clessé, Bourgogne, Frankrike</i>	1 9 5,-

RÖTT

2023 Alsace Réserve Rouge <i>Domaine Saint-Rémy, Alsace, Frankrike</i>	1 5 5,-
2016 Ch. de Rochemorin <i>Pessac-Leognan, Bordeaux, Frankrike</i>	1 7 5,-
2022 Casanuova di Nittardi Chianti Classico <i>Fattoria di Nittardi, Toscana, Italien</i>	1 7 0,-
2022 Calabretta "Gaio Gaio" <i>Etna, Sicilien, Italien</i>	1 8 5,-

ROSÉ

2024 Valcuerna <i>Rioja, Spanien</i>	1 4 5,-
--	---------

ÖL

FATÖL 40 CL

Landsort Lager 5,3%	9 0.-
Gästfat	9 5.-

FLASKÖL 50 CL

Bedarö Bitter Ale 4,5%	9 5.-
Kalkskär Källaröl 4,6%	9 5.-
Indianviken Pale Ale 6,2%	9 8.-
Brännskär Brown Ale 5,3%	9 8.-

ALKOHOLFRITT

Läsk (Cola, Cola Z, Fanta, Sprite)	4 5.-
Vitavinbärsmust	5 5.-
Äppelmust	5 5.-
Alkoholfri Öl (Melleruds pilsner, Poppels)	6 5.-
Pink Grapefruit Soda	6 5.-

Y

YGBERGS KAVRING
Med hemkärnat syrat smör
6 5.-

TRE OSTAR, MARMELAD & KNÄCKE
1 5 5.-

KROKETTER
Mandelpotatis, fläsklägg, Guldclimp,
confiterad vitlöksmajonnäs & esepettepeppar
9 5.-

LUNCH MENY

LÖJROM

Toast, löjrom från Bottenviken 30g,
schalottenlök, smetana, dill & citron
2 2 5.-

TOAST SKAGEN

Löjrom från Bottenviken, dill & citron
1 8 5 / 2 7 5.-

RÅBIFF

Dijonnaise, saltbakad rödbeta, silverlök,
kapis, gräslök
1 8 5 / 2 9 5.-

CHÈVRE CHAUD SALAD

Grönsallad dijonette, linser, valnötter,
friterad chèvre, rödbetor & dill
1 7 5.-

KÖTTBULLAR

Potatispuré, gräddsås, pressgurka,
rårörda lingon & persilja
2 4 5.-

VECKANS FISK

1 9 5.-

VECKANS KÖTT

1 7 5.-

Vänligen informera oss om eventuella allergier