

PÅ GLAS

CHAMPAGNE / MOUSSERANDE

Cava Oliver Viticultors Brut Nature	145,-
<i>Peñedes, Spanien</i>	
André Clouet Grand Réserve NV	175,-
<i>Bouzys, Champagne, Frankrike</i>	

VITT

2024 Grüner Veltliner Langenlois	150,-
<i>Niederösterreich, Kamptal, Österrike</i>	
2023 Domaine Ternynck Chablis, Bourgogne	180,-
<i>Chablis, Bourgogne, Frankrike</i>	
2022 Domaine André Bonhomme Viré-Clessé Cuvée Spéciale	195,-
<i>Viré-Clessé, Bourgogne, Frankrike</i>	

RÖTT

2023 Alsace Réserve Rouge	160,-
<i>Domaine Saint-Rémy, Alsace, Frankrike</i>	
2022 Les Petits Pas	170,-
<i>Domaine du Pas de l'Escalette, Languedoc, Frankrike</i>	
2022 Côtes de Bourg, Château Fougas	175,-
<i>Côtes de Bourg, Bordeaux, Frankrike</i>	
2022 Calabretta "Gaio Gaio"	185,-
<i>Etna, Sicilien, Italien</i>	

ÖL

FATÖL 40 CL

Landsort Lager 5,3%	90,-
Gästfat	95,-

FLASKÖL 50 CL

Bedarö Bitter Ale 4,5%	95,-
Kalkskär Källaröl 4,6%	95,-
Indianviken Pale Ale 6,2%	98,-
Brännskär Brown Ale 5,3%	98,-

ALKOHOLFRITT

Läsk (Cola, Cola Z, Fanta, Sprite)	50,-
Vitavinbärsmust	55,-
Äppelmust	55,-
Alkoholfri Öl (Melleruds pilsner, Poppels)	65,-
Pink Grapefruit Soda	65,-

EN BÖRJAN

SALAMI GOLOSETTO
65.-

FÄRSKA GRÖNA OLIVER
65.-

KROKETTER
Mandelpotatis, fläsklägg, Guldklimp,
confiterad vitlöksmajonnäs & espelettepeppar
115.-

LUNCH MENY

YGBERGS KAVRING
Med hemkärnat syrat smör
65.-

LÖJROM
Toast, löjrom från Bottenviken 30g,
schalottenlök, smetana, dill & citron
225.-

TOAST SKAGEN
Löjrom från Bottenviken, dill & citron
185 / 275.-

RÅBIFF
Cornichons, schalottenlök, picklade senapsfrön,
persiljeaioli, allumettes & parmesan
(till hel portion serveras pommes frites)
185 / 295.-

JORDÄRTSKOCKSSOPPA
Jordärtskockschips, persilja & grillat
surdegsbröd med Almnäs tegel
175.-

KÖTTBULLAR
Potatispuré, gräddsås, pressgurka,
rårörda lingon & persilja
245.-

VECKANS FISK

VECKANS KÖTT

BRYGGKAFFE & TRYFFEL
85.-

Vänligen informera oss om eventuella allergier