

Utvalda drycker

Mousserande	Glas
Canti Prosecco	115:-
Fernand Engel Crémant d'Alsace	155:-
Moët & Chandon Champagne	195:-
Vitt vin	
Lupi Reali Trebbiano d'Abruzzo	115:-
Bassermann-Jordan Riesling	155:-
Louis Robin Chablis	165:-
Rött vin	
Lupi Reali Montepulciano d'Abruzzo	115:-
Cecchi Chianti Riserva by König & Brolin	155:-
Pascal Bouchard Bourgogne Pinot Noir	165:-
Rosé	
Laurent Miquel Rosé Pays d'Oc	115:-
Öl	
Carlsberg Export 5,0% Vol. Fat 33/50cl	70/90:-
Carlsberg Hof 33 cl 4,2% Vol.	70:-
Nya Carnegie 100W IPA 33 cl 6,8% Vol.	85:-
Alkoholfritt	
Lager 33 cl 0,5 %	65:-
Äppelmust 33 cl	65:-
Humm Lemon & Ginger Kombucha 41,4cl	65:-
Richard Juhlin mousserande vin	85:-
Bubbelvatten	35:-
Bryggkaffe	35:-
Espresso enkel/dubbel	40/49:-
Cappuccino	55:-
Latte	55:-

Lunchmeny

Helgfria vardagar 11.30-14.30
Helgdagar 12.00-15.00

Skagen halv 195:-/ hel 295:-
Handskalade räkor med smörstekt mjölkbröd,
riven pepparrot, citron, dill & picklad rödlök

Råbiff halv 195:-/ hel 295:-
Svenskt innanlår smaksatt med grillad olja och
syrad silverlök. Serveras med svampemulsion,
inlagda kantareller, rostade hasselnötter och
hyvlad parmesan

Råraka halv 295:-/ hel 395:-
Kalixlörrom, mandelpotatis, smetana, finhackad
rödlök, dill, citron och gräslök

Klassiska Köttbullar 245:-
Potatispuré, gräddsås, rårörda lingon,
pressgurka

Sött
Nougat Crème Brûlée 1909 125:-
Med riven hasselnöt

Hallonsorbet med mandelflarn 65:-

Hemmagjord vaniljglass 95:-
Serveras med hjortronmylta och krossade
drömmar

11 – 16 november

Veckans lunch

Kycklinglår 195:-
beluga linser, variation på jordärtskockor,
fänkål och jordärtskocksås

Sotad lax 195:-
dillslungad potatis, grönkål & havtornssallad,
citroncreme, brynt smör

Butternutpumpa 165:-
beluga linser, bakad tomat & timjanmajonäs

Kålpudding 165:-
potatis, gräddsås, rårörda lingon

Till barnen
Köttbullar 120:-
Potatispuré, gräddsås, lingon och pressgurka

Pannkakor 95:-
Serveras med kökets sylt och grädde

*Tala med serveringspersonalen vid
allergier & matavvikelser*