



FÖRE MATEN

- CHAMPAGNE - 120 kr
- BELLINI - 105 kr
- ETT GLAS VIN - fr. 92 kr
- EN GIN TONIC - 120kr

SNACKS

- NOCELLARA OLIVER - 55 kr
- ROSTADE NÖTTER - 55 kr
- CHIPS M. TRYFFELMAJO - 60 kr
- CHIPS M. SIKROM,
CREME FRAICHE & LÖK - 85 kr
- FRITERADE OSTBOLLAR - 65 kr

FÖRRÄTTER

- LÖJROMTOAST- 175 kr
Kalixlöjrom, crème fraiche,
rödlök & citron
- SOTAD RÅBIFF - 135 kr
Hängmörad ryggbiff, hasselnöts-
majo, knäcke & friterad rödbeta
- PILGRIMSMUSSLA - 145 kr
Blomkålspuré, musselskum,
ramlökskapis & friterad palsternacka
- KANTARELLTOAST - 115 kr
Schalottenlök, soya, tryffel,
grädde, lagrad ost & krasse

FISK

- FISKGRATÄNG - 225 kr
Dagens fångst, hummersås,
duchessepotatis & dill
- HÄLLEFLUNDRA - 265 kr
Sparris, bellaverde broccoli,
romanesco, potatis & champagnesås
- MOULE MARINIÈRE - 185 kr
Blåmusslor, grädde, persilja,
vitlök & bröd
- FRUTTI DI MARE - 210 kr
Linguinie, tomat, vitlök,
handskalade räkor, blåmusslor,
havskräfta

KÖTT

- FLAMBERAD PEPPARSTEK - 275 kr
Oxfile, grönpepparsås m. cognac,
kål & krispig potatis
- BOOKMAKER - 210 kr
Marmorerad ryggbiff, lök, tomat,
dijonmajo, pepparrot & pommes

VEGETARISKT

- SALTBAKAD ROTSELLERI - 175 kr
Saltbakad rotselleri, butternut-
pumpa, betor, brynt smör,
hasselnötter & lagrad ost

De flesta rätter går att få som barnportion från 110 kr

- SKALDJURSPLATÅ -

Endast förbeställning, serveras tillsammans m. såser & bröd

DESSERTER

- CREME BRÛLÉE - 85 kr
Färska bär
- 88:AN - 95 kr
Chokladbavaroise, sockerkaka,
lemoncurd & nötc crunch

MACARON 30 KR/ST

Vid allergi, kontakta personalen.



RÖTT VIN

"HUSETS" Paul mas Valnot - <i>Frankrike</i>	92/375 kr
Franschhoek Cellar, Merlot <i>Sydafrika</i>	98/385 kr
Lergenmüller, Pinot Noir <i>Tyskland</i>	102/410 kr
Domino de Taurum, Tempranillo, <i>Spanien</i>	105/425 kr
Tator, Primitivo, <i>Italien</i>	110/440 kr
Versant, Pinot Noir, <i>Frankrike</i>	115/460 kr
Centenero Ripasso, <i>Italien</i>	122/490 kr
Ruffino Chianti Superiore DOCG, <i>Italien</i>	125/520 kr
Southern Right, Pinotage <i>Sydafrika</i>	130/530 kr
Château Plince Pomerol 2015 <i>Frankrike</i>	140/580 kr
Château Barrail du Blanc, Saint-Emilion Grand Cru 2010 <i>Frankrike</i>	720 kr
Chateau Musar 2015, <i>Libanon</i>	899 kr
Famille Perrin, Châteauneuf- du-Pape "Les Sinards", <i>Frankrike</i>	930 kr
Paolo Scavino Barolo Cannubi 2015, <i>Italien</i>	1995 kr
La Spinetta, Barolo Campe 2005 <i>Italien</i>	2445 kr
Charmes-Chambertin Grand Cru 2016, <i>Frankrike</i>	2185 kr
Gevrey Chambertin Premier Cru Bel Air 2016, <i>Frankrike</i>	2645 kr
Paolo Scavino Barolo Rocche Dell'Annunziata 2014, <i>Italien</i>	4295 kr

BUBBEL

Ruida Cava Domo, <i>Spanien</i>	90/430 kr
Vigneti del Sole Prosecco, <i>Italien</i>	94/455 kr
Bruno Michel Asembllee, Champagne, <i>Frankrike</i>	120/680 kr
Moët & Chandon Brut Impérial, Champagne, <i>Frankrike</i>	1150 kr

VITT VIN

- "HUSETS" Little James' Basket, Sauvignon- Viognier, <i>Frankrike</i>	92/375 kr
Franschhoek, Sauvignon blanc <i>Sydafrika</i>	98/385 kr
Clay Creek Vineyard, Chardonnay, <i>USA</i>	105/420 kr
Alpi Retiche Bianco, Nebbiolo <i>Italien</i>	110/440 kr
Casal di Serra Classico Superiore, Verdicchio, <i>Italien</i>	112/460 kr
Domaine des Marronniers, Chablis, <i>Frankrike</i>	115/480k
Steininger, Grüner Veltliner <i>Österrike</i>	118/495 kr
A. Christmann, Riesling <i>Tyskland</i>	120/515 kr
Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve, <i>Frankrike</i>	570 kr
Pouilly-Fumé "Villa Paulus" 2018, Sauvignon Blanc, <i>Frankrike</i>	690 kr
Chanson, Petite Chablis, <i>Frankrike</i>	720 kr

ÖL

Budvar fatöl, Tjeckien	74 kr
Lagunitas IPA fatöl, Usa	80 kr
Veckans öl	fr. 72 kr

ALKOHOLFRITT

Bubbel/ vitt / rött vin	65 kr
Ljus lager öl	60 kr
Sigtuna NAPA	65 kr
Eldeflower Lemonad	35 kr
Rudenstams Äppelcider	45 kr
Fanta/Cola/Cola Zero/Sprite/Lättöl	25 kr

KAFFE

Bryggaffe	30 kr
Enkel espresso	32 kr
Dubbel espresso	36 kr
Capuccino	38 kr