

## APERITIF

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Den Gamle och Rabarbern</b><br>2 cl rom, 2 cl Sour Rhubarb, Red Soda        | <b>74:–</b>  |
| <b>Dry Martini</b><br>3 cl gin, 1 cl torr vermouth, oliv                       | <b>74:–</b>  |
| <b>Hernö Gin &amp; Tonic</b><br>4 cl Hernö Gin Organic, Fever Tree Tonic Water | <b>88:–</b>  |
| <b>Negroni</b><br>2 cl Campari, 2 cl gin, 2 cl Martini Rosso                   | <b>85:–</b>  |
| <b>Razzooka</b><br>2 cl Bacardi Razz, 2 cl Sambuca. Red Soda                   | <b>74:–</b>  |
| <b>Martini Dry/Rosso/Bianco</b><br>8 cl  | <b>58:–</b>  |
| <b>Nicolas Feuillatte, Brut Reserve</b><br>20 cl Champagne                     | <b>105:–</b> |

## FÖRRÄTTER

|   |                         |
|---|-------------------------|
| <b>Krämig löksoppa med ädelost</b><br>Rökt vildsvinsröra på limpa   | <b>105:–</b>            |
| <i>Drick gärna:</i><br><i>Nicolas Feuillatte, Brut Reserve, Champagne</i>                                 | 20 cl 105:–             |
| <b>Rökt ankbröst</b><br>Jordärtsskockspuré  | <b>105:–</b>            |
| <i>Drick gärna:</i><br><i>Olivier Leflaive, Coté-de-Beaune Villages, Bourgogne</i><br><i>(Pinot Noir)</i> | 1/1 349:–<br>18 cl 97:– |
| <b>Veckans förrätt</b>  | <b>89:–</b>             |

## VARMRÄTTER

|   |                          |
|---|--------------------------|
| <b>Renfilé</b><br>Stuvade rotsaker och äpple, calvadosgräddsås                              | <b>275:–</b>             |
| <i>Drick gärna:</i><br><i>Banfi, Brunello di Montalcino, Toscana</i><br><i>(Sangiovese)</i> | 1/1 389:–<br>18 cl 108:– |
| <b>Veckans varmrätt</b>   | <b>255:–</b>             |
| <b>Pasta</b><br>Rostad blomkål, pinjenötter, friterad salvia                                | <b>235:–</b>             |
| <i>Drick gärna:</i><br><i>Muratie, Alberta Annemarie, Stellenbosch</i><br><i>(Merlot)</i>   | 1/1 289:–<br>18 cl 80:–  |

Gluten- och laktosfritt fås på begäran.  
Halv portion av samtliga varmrätter kan fås för barn upp till 12 år.



## DESSERTER

|  |              |
|--|--------------|
| <b>Osttallrik</b>  | <b>100:–</b> |
| <i>Drick gärna:</i><br><i>Château Haut Costet, Sauternes</i> | 8 cl 72:–    |
| <b>Båtens chokladtryffel</b>                                 | <b>35:–</b>  |
| <i>Drick gärna:</i><br><i>A.H. Riise XO</i>                  | 4 cl 84:–    |
| <b>Veckans dessert</b>                                       | <b>79:–</b>  |

## KAFFE & AVEC

Ett urval från vårt sortiment:

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Kaffe/Te</b>                                       | <b>26:–</b>  |
| <b>Apelbrand</b><br>Åländskt äppelbrännvin, 4 cl      | <b>102:–</b> |
| <b>Ardbeg 10 y</b><br>Whisky, 4 cl                    | <b>96:–</b>  |
| <b>Papas Pilar, Solera 24</b><br>Rom, 4 cl            | <b>94:–</b>  |
| <b>D.O.M. Coffee</b><br>D.O.M. Bénédicte 4 cl         | <b>75:–</b>  |
| <b>Kaffe Karlsson</b><br>Baileys 2 cl, Cointreau 2 cl | <b>75:–</b>  |