

# MENY

## MAT

<b>Toast skagen</b> 225:- Räkor, majonnäs, dill och dijonsenap, toppas med löjrom. Serveras på smörstekta landgångsbröd	<b>Biff minute</b> 255:- Stekt biff minute, pommes, varmslagen bearnaise och tomatsallad
<b>Bookmaker toast</b> 245:- Smörstekta levainbröd, senapskräm, salladsblad, lågtempererad oxfilé, pepparrot och äggula. Serveras med pommes	<b>Laxfjäril</b> 245:- Stekt laxfjäril på en bädd av säsongens primörer, färskpotatis, citrusvitvinsås, forellrom och dill
<b>Kalvköttbullar</b> 235/135:- Handrullade köttbullar, krämig potatispuré, gräddsås, pressgurka och rårörda lingon	<b>Croque monsieur</b> 205:- Dijonsenap, ost och skinka på smörstekta levainbröd. Serveras med sidosallad
<b>Poké bowl</b> 235:- Kimchi, wakame alger, mango, edamamebönor och sushiris, toppas med chilimajonnäs. Välj mellan Lax eller Tonfisk	<b>Croque monsieur</b> 205:- Dijonsenap, avokado, grönkål och gruyère på smörstekta levainbröd. Serveras med sidosallad
<b>Strömning</b> 245:- Stekt strömning med potatispuré, skirat smör samt rårörda lingon	<b>Amerikanska pannkakor</b> 205:- Pannkakor med egengjord bärkompott, serveras med färska bär och grädde

## SALLAD

<b>Räksallad</b> 235:- Mixsallad, gurka, picklad rödlök, cocktailtomater, ägg och pepparrotsmajonnäs
<b>Caesarsallad</b> 225/235:- Romansallad, cocktailtomater, picklad rödlök, caesardressing, kycklinglårfile, krispigt bacon, crostini, riven parmesan Kycklinglårfile 225, räkor 235
<b>Melon &amp; fetaostsallad</b> 225:- Vattenmelon, fetaost, mixsallad, oliver, kronärtskocka, avokado, cocktailtomater, balsamico- och myntavinegrette och parmesan
<b>Chèvresallad</b> 225:- Karamelliserad chèvre, mixsallad, rödbetor, quinoa, cocktailtomater, gurka, picklade gulbetor, champagne- och honungsvinegrette och krossade valnötter

## SNACKS

<b>Charkbricka</b> 245:- Charkuterier, ostar, egenmarinerade oliver, cornichons och smörstekta levain
<b>Sötpotatispommes</b> 99:- Riven parmesan och tryffelmaajonnäs
<b>Pommes</b> 89:- Riven parmesan och tryffelmaajonnäs
<b>Pimiento de padrón</b> 89:- Friterade pimientos med flingsalt
<b>Boquerones</b> 99:- Serveras med smörstekta levainbröd och färsk chili

## DRYCK

### VIN

#### RÖTT GLAS/FLASKA

By The glass (Husets vin)	125/495:-
Le Roselle Ripasso	155/620:-
Langhe Nebbiolo 2019	165/660:-
Barolo 2017	185/750:-

#### VITT

By The glass (Husets vin)	125/495:-
Petit Chablis	165/660:-
Stepp Riesling	145/580:-

#### ROSÉ

Cantina di negrar "chiaro di bardol"	155/640:-
---	-----------

### ÖL

#### PÅ FAT

Eriksberg karaktär	89:-
Carlsberg hof	89:-
Galopp	59:-

#### PÅ FLASKA

Kronenbourg Blanc	89:-
100W IPA	89:-

### DRINKAR

Negroni	169:-
Moscow Mule	169:-
Gin & Tonic	169:-
Aperol Spritz	169:-
Sarti Spritz	169:-
Limoncello Spritz	169:-
Pink Gin	169:-

### MOUSSERANDE

CHAMPAGNE	GLAS/FLASKA
Qeenardel champagne	149/890:-
Bollinger	1400:-
<b>PROSECCO</b>	
Sacchetto Prosecco	125/625:-

### CIDER

#### PÅ FLASKA

Somersby Pärön	89:-
Cidraie	89:-

### ALKOHOLFRIIT

Somersby Cider Sparkling Rosé	64:-
Brooklyn Special Effects	64:-
Soft drinks	49:-

