

## FÖRDRINK & NÅGOT GOTT

<b>1 GLAS CHAMPAGNE</b>	<b>179:-</b>	<b>1 GLAS CAVA</b>	<b>99:-</b>
<b>MÅNADENS DRINK</b>	<b>149:-</b>	<b>SARTI ROSA SOUR</b>	<b>149:-</b>
Fråga personalen om månadens smak		Sarti Rosa Aperitivo, Citron, socker	
<b>VÅR SM-VINNANDE GT: FLOWER BLUSH</b>	<b>189:-</b>	<b>TOMMY SHELBY</b>	<b>149:-</b>
Hernö Pink Gin, Lavendelsockerlag, Pink Pepper tonic, Lime, Rosblad		Old Tom Gin, Noilly Prat, Orange Bitters, Citron	
<b>NOCELLARA OLIVER</b>	<b>49:-</b>	<b>30 GR TUNT SKIVAD CHARK</b>	<b>49:-</b>
<b>50 GR LAGRAD HÅRDOST</b>	<b>69:-</b>	<b>TORRES POTATISCHIPS</b>	<b>49:-</b>
<b>OSTRON FINE DE CLAIRE</b>	<b>35:-/st</b>	<b>SALTA VALENCIAMANDLAR</b>	<b>49:-</b>

## FÖRRÄTTER

<b>SMÖRKOKT VIT SPARRIS</b>	<b>159:-</b>
Med Sandefjordsås, forellrom, rostad potatiscrisp, gräslök, dill och körvel	
<b>NYSTEKT TUTTULBRÖD</b>	<b>99:-</b>
Med smetana, vesterhavsos, syrad lök, saltrostad mandel och mikrogrönt - Lägg till forellrom 35:-	
<b>HANDSKUREN RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILEÉ</b>	<b>169:-/259:-</b>
Med rödbetspuré, dijonaise, confiterad äggula, friterad capris, picklad lök, kålrabbi och buskkrasse	
<b>VITLÖKSBRÖD</b>	<b>69:-</b>
Med tzatsikidip och dressad sallad	
<b>TUNT SKIVAD, MARINERAD KÅLRABBI</b>	<b>149:-</b>
Med ädelost, picklade vinbär, valnötscrisp, radicchio och mikrogrönt från Ljungbyholm	
<b>PARMASKINKA RULIANO 24 MÅNADER</b>	<b>149:-</b>
Serveras tunt skivad med majonnäs på miso, pecorino romano, syrad selleri, örtsallad och rostade pinjenötter	
<b>FRITERAD POTATISKAKA</b>	<b>159:-</b>
Toppad med tartar på gravad lax, rädisor, äpple, lök, löjrom och dillsmetana	
<b>MÅNADENS FÖRRÄTT</b>	
Se tavlorna i matsalen eller fråga din servis	

## FRÅN KÖTTBAREN

Kött från speciellt utvalda gårdar. Till alla kötträtter ingår ett valfritt tillbehör och kvällens såser

<b>OXFILEÉ PÅ ARGENTINSKT VIS</b>	<b>399:-</b>
Sverige, Bjursunds gårdsslakteri	
<b>FLANKSTEK 56°</b>	<b>329:-</b>
Uruguay, Novillo Real	
<b>IBERCO SECRETO</b>	<b>299:-</b>
Spanien, Iberian meat	
<b>DRY-AGE ENTRECÔTE</b>	<b>499:-</b>
Sverige, Scan menu	
<b>ENTRECÔTE</b>	<b>369:-</b>
Frankrike, Ejendu	
<b>WAGYU RYGGBIFF</b>	<b>899:-</b>
30 min tillagningstid	
<b>STYCKESDETALJ PÅ BESÖK</b>	
Se tavlorna i matsalen eller fråga din servis	

## TILLBEHÖR

Ett alternativ ingår till alla kötträtter 39:-/ extra tillval.

Potatisgratäng – Pommes – Sötpotatispommes – Örtslungad potatis – Kvällens gröna – Grönsallad

HAR DU ALLERGIER?  
FRÅGA DIN SERVIS SÅ VÄGLEDER VI DIG!

## VARMRÄTTER

<b>RAMSLÖKSBAKAD SVENSK KYCKLING</b>	<b>299:-</b>
Från Solbacken med blomkålspuré, rostad grön sparris, picklad blomkål samt kycklingsky med citron och fänkål	
<b>CHILI- OCH SESAMGLACERAD SVENSK FLÄSKSIDA</b>	<b>249:-</b>
Med sojastekt portabello, bakad spetskål, gochujang majonnäs, rostade sesamfrön	
<b>CONFITERAD HJÄLMARGÖS</b>	<b>349:-</b>
Med musselsås, ragu på ärtor, blomkål, lök, musslor, dill och ärtskott	
<b>RÅSTEKT VIT SPARRIS</b>	<b>279:-</b>
Med potatiskrokett, smörsås med picklad knipplök och färska örter, hyvlad grön sparris, rädisa, krispig purjolök och körvel	
<b>CAESARSALLAD</b>	<b>249:-</b>
Med ramslöksbakad svensk kyckling från solbacken, romansallad, klassisk caesardressing, bacon, parmesan, krutonger, lokala tomater och gräslök	

## BURGARE

Alla våra smashburgare är gjorda på svenskt nötkött från Bjursunds gårdsslakteri och serveras i ett potatisbrioschebröd  
Serveras med Pommes

<b>KB:S CHEESEBURGARE</b>	<b>199:-</b>
Med senapsmajonnäs, cheddar, lök, saltgurka	
<b>PANNOUMIBURGARE</b>	<b>199:-</b>
Med rostad vitlöksmajonnäs, stekt lök, friterad lök	
<b>3X LÖK</b>	<b>279:-</b>
Dubbelburgare med rostad vitlöksmajonnäs, stekt lök, friterad lök, cheddar	

## BUBBLIGT

	Glas	Flaska
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MV FRANKRIKE, CHAMPAGNE	179:-	999:-
PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT FRANKRIKE, CHAMPAGNE	179:-	999:-
PROSECCO TREVISO BRUT DOC EKO (GLERA) ITALIEN, VENETO	109:-	499:-
HERENCIA CODORNÍU CAVA BRUT SPANIEN, KATALONIEN	99:-	389:-

## VITT VIN

	Glas	Flaska
SANTIAGO VV WHITE (LOUREIRO, TRAJADUJA, ARINTO) PORTUGAL, VINHO VERDE	109:-	439:-
RETURNS THE GRAPE COLLECTIVE (RIESLING) TYSKLAND, REINGAU	119:-	469:-
MAXIMO BLANC (VIURA) SPANIEN, KASTILLIEN-LEÓN	99:-	389:-
PETIT BUISSE (CHARDONNAY) FRANKRIKE, LOIRE	109:-	439:-

## RÖTT VIN

	Glas	Flaska
CLOS DU BOIS (PINOT NOIR) USA, KALIFORNIEN	135:-	539:-
SAGACE LANGHE (NEBBIOLO) 100 CL ITALIEN, PIEMONTE	145:-	875:-
NOW BY PAXTON EKO (SHIRAZ) AUSTRALIEN, MCLAREN VALE	159:-	619:-
MÁXIMO TINTO (TEMPRANILLO) SPANIEN, KASTILLIEN-LEÓN	99:-	389:-
BLOCK SERIES (MALBEC) CHILE, MAULE VALLEY	139:-	549:-
PARKER FAVOURITE SON (CABERNET SAUVIGNON) AUSTRALIEN, COONAWARRA	119:-	479:-
PETIT BUISSE (PINOT NOIR) FRANKRIKE, LOIRE	109:-	439:-

## DESSERTER

CITRONPAJ Med Italiensk maräng och färska bär	129:-
CRÈME BRÛLÉE Smaksatt med vanilj	99:-
MÖRK CHOKLADMOUSSE Med saltrostad pistage och svarta vinbär	69:-
KARDEMUMMAGLASS Med rårörd rabarber, kardemummacrumble, inkokt rabarber och hallongelé med hibiskus	129:-
MINTCHOKLADTRYFFEL	45:-
GODISPÅSE	39:-

## DESSERTVIN 6 cl

MUSCAT DE RIVESALTES EKO FRANKRIKE, RHÔNE	99:-	SOELLNER (RIESLING) ÖSTERRIKE, NIEDERÖSTERREICH	119:-
--	------	--	-------

## DRYCK EFTER MATEN

IRISH COFFEE Irish Whiskey, Farinsocker, Kaffe, Grädde	149:-	KAFFE KARLSSON Citruslikör, Baileys, Kaffe, Grädde	149:-
ESPRESSO MARTINI Espresso, Kaffelikör, Vodka, Socker	149:-	ÄPPELPAJ Fireball, Äppelsyrup, Citronjuice	149:-
BOULARD VSOP	29:- cl	BOWMORE 12 YO	29:-cl
PIERRE FERRAND GEN 10	39:- cl	PLANTATION XO	39:- cl
GRAPPA (AMARONE)	39:- cl	BAILEYS	25:- cl

## ÖL FRÅN FAT 40 cl Fråga din servis om våra gästfatöl!

MARIESTADS EXPORT, Sverige	79:-
MARIESTADS CONTINENTAL, Sverige	69:-
MARIESTADS OFILTRERAD EXPORT, Sverige	89:-
KRUSOVICE IMPERIAL, Tjeckien	99:-
SITTING BULLDOG IPA, Sverige	99:-
EKO BULLDOG PALE ALE, Sverige	99:-

## ÖL PÅ FLASKA 33 cl

MELLERUDS, Sverige	69:-
SOL, Mexiko	75:-
WISBY STOUT, Sverige	95:-
WISBY WEISSE EKO, Sverige 50cl	99:-
NEWCASTLE BROWN ALE, Storbritannien	89:-
ÄNGÖL, Sverige - Kalmar	Från 99:-
HAZY BULLDOG APA, Sverige	99:-
ÄNGÖL LEMON CURDELICIOUS, Sverige	99:-
OMAKA A.K.A I.P.A, Sverige	95:-

## ALKOHOLFRITT

LOKA	35:-	CIDER	55:-
LÄSK	39:-	ÖL	57:-
JUICE	39:-	MOUSSERANDE	79:-
LEMONAD	59:-	VIN	79:-/289:-