

## 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>MOZZARELLA BURRATA</b>	<b>129:-</b>
Med marinerade tomater, krispigt bröd, aromatisk chiliolja, basilika och gräslök	
<b>PETIT CHOUX</b>	<b>99:-</b>
Med Vesterhavssostkräm samt vinnaigrette med saltrostade hasselnötter, syrad lök och gräslök - Lägg till löjrom 50:-	
<b>HANDSKUREN RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILEÉ</b>	<b>179:-/ 279:-</b>
Med aromatisk majonnäs, gravad äggula, crisp på kavring, jordärtskocka och hasselnöt samt lokalt mikrogrönt	
<b>VITLÖKSBRÖD</b>	<b>79:-</b>
Med tzatsikidip och dressad sallad	
<b>GRATINERAD PILGRIMSMUSSLA</b>	<b>199:-</b>
Med forellrom, dillolja, hollandaise på brynt smör samt chips av rispapper	
<b>TERUELSKINKA JAMONES PASTOR 24 MÅNADER</b>	<b>149:-</b>
Serveras tunt skivad med romescosås, manchoogost, grillad paprika och mikrogrönt	
<b>SKUMMIG SKALDJURSSOPPA</b>	<b>159:-/ 269:-</b>
Med mjukbakad purjolök, krabba, dill och citron	

## 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, Dalsjöfors	
<b>FLANKSTEK 56°</b>	<b>339:-</b>
Uruguay, Novillo Real	
<b>IBERICO SECRETO</b>	<b>299:-</b>
Spanien, Iberian meat	
<b>DRY-AGE ENTRECÔTE</b>	<b>499:-</b>
Sverige, Scan menu	
<b>ENTRECÔTE</b>	<b>379:-</b>
Frankrike, Ejendu	
<b>WAGYU ENTRECÔTE</b>	<b>899:-</b>
30 min tillagningstid	

## TILLBEHÖR

Ett alternativ ingår till alla kötträtter 49:-/ extra tillval  
 Potatisgratäng – Pommes – Sötpotatispomes –  
 Örtslungad färskpotatis – Kvällens gröna – Grönsallad

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

## VARMRÄTTER

<b>TIMJANSBAKAD SVENSK KYCKLING</b>	<b>299:-</b>
Från Solbacken med rostade sesammorötter, krispigt kycklingskinn, gräddstuvad majs med parmesan samt sky på rostad kyckling och ängsyra	
<b>CHILI- OCH SESAMGLACERAD SVENSK FLÄSKSIDA</b>	<b>269:-</b>
Med sojastekt portabello, bakad spetskål, gochujangmajonnäs och rostade sesamfrön	
<b>NYSTEKT RÖDINGFILÉ</b>	<b>349:-</b>
Med örtslungad färskpotatis, brynt pepparrotsgrädde, dillrimmad ämnesgurka, sockerärter och forellrom	
<b>SOTAD SOMMARKÅL</b>	<b>249:-</b>
Med variation på rotselleri, smörsås med miso och Karljohansvamp samt kryddfriterad blomkål	
<b>CAESARSALLAD</b>	<b>249:-</b>
Med timjansbakad kyckling från Solbacken, romansallad, klassisk caesardressing, bacon, parmesan, krutonger, tomat och gräslök	

## BURGARE

Alla våra smashburgare är gjorda på svenskt nötkött från Bjursunds gårdsslakteri och serveras i ett potatisbrioschebröd.  
 Alla burgare serveras med pommes.

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

## MOUSSERANDE

	Glas	Flaska
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MV FRANKRIKE, CHAMPAGNE	179:-	999:-
PHILIPPONNAT ROYALE RÈSERVE 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-LEÒN	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-LEÒN	99:-	389:-
BLOCK SERIES (MALBEC) CHILE, MAULE VALLEY	139:-	549:-
PARKER FAVOURITE SON (CABERNET SAUVIGNON) AUSTRALIEN, COONAWARRA	119:-	479:-

## DESSERTER

CITRONPAJ Med Italiensk maräng och färska bär	129:-
CRÈME BRÛLÉE Smaksatt med vanilj	99:-
MÖRK CHOKLADMOUSSE Med saltrostad pistage och svarta vinbär	69:-
MARINERADE JORDGUBBAR Med luftig mousse på jordgubbar, nybakad mandelkaka, brynt smörpulver med vanilj samt citronmeliss	139:-
MINTCHOKLADTRYFFEL	45:-
GODISPÅSE	39:-

## DESSERTVIN 6 cl

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

## DRYCK EFTER MATEN

IRISH COFFEE 149:- Irish Whiskey, Farinsocker, Kaffe, Grädde	KAFFE KARLSSON 149:- Citruslikör, Baileys, Kaffe, Grädde
ESPRESSO MARTINI 149:- Espresso, Kaffelikör, Vodka, Socker	ÄPPELPAJ 149:- Fireball, Äppelsyrup, Citronjuice
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  
vår Rotation Beer!

MARIESTADS EXPORT, Sverige	79:-
MARIESTADS CONTINENTAL, Sverige	69:-
MARIESTADS OFILTRERAD EXPORT, Sverige	89:-
KRUSOVICE IMPERIAL, Tjeckien	99:-
SITTING BULLDOG IPA, Sverige	99:-
OMAKA SUNTRIP SESSION IPA, Sverige	99:-

## ÖL PÅ FLASKA 33 cl

MELLERUDS, Sverige	69:-
SOL, Mexiko	75:-
WISBY STOUT, Sverige	95:-
WISBY WEISSE EKO, Sverige 50cl	99:-
CARNABY BULLDOG IPL, Sverige	95:-
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:-