

FÖRDRINK & NÅGOT GOTT

1 GLAS CHAMPAGNE	179:-	1 GLAS CAVA	109:-
MÅNADENS DRINK	149:-	SARTI ROSA SOUR	149:-
Fråga personalen om månadens smak			
VÅR SM-VINNANDE GT: FLOWER BLUSH	189:-	TOMMY SHELBY	149:-
Hernö Pink Gin, Lavendelsockerlag, Pink Pepper tonic, Lime, Rosblad		Old Tom Gin, Noilly Prat, Orange Bitters, Citron	
NOCELLARA OLIVER	49:-	30 GR TUNT SKIVAD CHARK	49:-
50 GR LAGRAD HÅRDOST	69:-	TORRES POTATISCHIPS	49:-
SALTA VALENCIAMANDLAR	49:-		

FÖRRÄTTER

RÖDBETA PÅ FLERA SÄTT	129:-
Med lagrad spansk getost, timjanhonung, fruktbröd, picklade körsbär och vattenkrasse	
PETIT CHOUX	99:-
Med Vesterhavssostkräm samt vinnaigrette med saltrostade hasselnötter, syrad lök och gräslök - Lägg till löjrom 50:-	
HANDSKUREN RÅBIFF PÅ SVENSK OXFILEÉ	179:-/ 279:-
Med aromatisk majonnäs, gravad äggula och lokalt mikrogrönt samt crisp på kavring, jordärtskocka och hasselnöt	
VITLÖKSBRÖD	79:-
Med dressad sallad och tzatzikidip	
BAKAT ÄGG FRÅN LOKALA GÅRDAR	199:-
Med smörstekt bröd, varmt skaldjursskum och sotad pilgrimsmussla samt krabba med spenat och lök	
TERUELSKINKA JAMONES PASTOR 24 MÅNADER	149:-
Serveras tunt skivad med romescosås, fårost från Rioja, grillad paprika och mikrogrönt	
POTATIS- OCH PURJOLÖKSSOPPA	149:-/ 259:-
Med grillad purjolök, krispig potatis, picklad selleri, kycklingmortadella och dragon	
MÅNADENS FÖRRÄTT	
Se tavlorna i matsalen eller fråga din servis	

FRÅN KÖTTBAREN

Kött från speciellt utvalda gårdar. Till alla kötträtter ingår ett valfritt tillbehör, kvällens grönsak och vårt urval av såser.

OXFILEÉ PÅ ARGENTINSKT VIS	399:-
Sverige, Dalsjöfors	
FLANKSTEK 56°	349:-
Uruguay, Novillo Real	
DRY-AGE ENTRECÔTE	499:-
Sverige, Scan menu	
ENTRECÔTE	379:-
Frankrike, Ejendu	
WAGYU RYGGBIFF	899:-
30 min tillagningstid	
STYCKESDETALJ PÅ BESÖK	
Se tavlorna i matsalen eller fråga din servis	

TILLBEHÖR

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

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

Kött&Bar

VARMRÄTTER

TIMJANSBAKAD KYCKLING FRÅN ÖLAND	299:-
Med rostad morotspuré, stekta kantareller och gemsallad samt sky på rostad kyckling och tryffel	
CHILI- OCH SESAMGLASERAD SVENSK FLÄSKSIDA	269:-
Med sojastekt portabello, bakad spetskål, gochujangmajonnäs och rostade sesamfrön	
NYSTEKT HÄLLEFLUNDRA	349:-
Med örtslungad potatis, torkade tomater, skaldjurssås och picklad fänkål samt tomater slungade med skaldjursolja och dill	
SVAMPRISOTTO	249:-
Med stekta kantareller, rostade skogschampinjoner, parmesan, jordärtskockschips, vaxbönor och dressad machésallad	
ÄPPLEGLASERAD RAPSGRISPLUMA FRÅN SVENSKA GÅRDAR	299:-
Med rostad pumpa, aromatisk chiliolja, bakad scharlottenlök, brysselkål, cidersås och körvel	

BURGARE

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

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

MOUSSERANDE

CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE MV FRANKRIKE, CHAMPAGNE	179:-	999:-
PHILIPPONNAT ROYALE RÈSERVE BRUT FRANKRIKE, CHAMPAGNE	179:-	999:-
PROSECCO TREVISO BRUT DOC EKO ITALIEN, VENETO	109:-	499:-
MONT-FERRANT AMERICANO CAVA BRUT NATURE ORGANIC SPANIEN, DO CAVA	109:-	499:-

VITT VIN

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	119:-	469:-

RÖTT VIN

CLOS DU BOIS (PINOT NOIR) USA, KALIFORNIEN	135:-	539:-
CHÂTEAU LESCALLE (MERLOT, CABERNET SAUVIGNON, M.FL) FRANKRIKE, BORDEAUX	149:-	599:-
NOW EKO (SHIRAZ) AUSTRALIEN, MCLAREN VALE	159:-	619:-
MÁXIMO TINTO (TEMPRANILLO) SPANIEN, KASTILLIEN-LEÓN	99:-	389:-
BLOCK SERIES (MALBEC) CHILE, MAULE VALLEY	139:-	549:-
ROBERTO SAROTTO LANGHE DOC (NEBBIOLO) ITALIEN, PIEMONTE	145:-	589:-

DESSERT

CITRONPAJ	129:-
Med Italiensk maräng och färska bär	
CRÈME BRÛLÉE	99:-
Smaksatt med vanilj	
KVÄLLENS SORBET	69:-
Med saltrostad pistage och svarta vinbär	
CHOKLADFONDANT	149:-
Med vaniljglass och hallon samt varm lönnsirap med brynt smör och jordnötter	
MINTCHOKLADTRYFFEL	45:-
GODISPÅSE	39:-

DESSERTVIN 6 cl

MUSCAT DE RIVESALTES EKO	99:-	SOELLNER	119:-
FRANKRIKE, RHÔNE		ÖSTERRIKE, NIEDERÖSTERREICH	
CUVÉE BEERENAUSLESE	139:-		
ÖSTERRIKE, BURGENLAND			

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

Kött & Bar

ÖL FRÅN FAT 40 cl

Fråga din servis om
vår Rotation Beer 30cl

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:-
THIRD MATE HAZY IPA, Sverige	99:-

ÖL PÅ FLASKA/ BURK 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	59:-
JUICE	39:-	MOUSSERANDE	79:-
LEMONAD	59:-	VIN	79:-/289:-