

# A LA CARTE

## Förrätter

VITLÖKSBRÖD med aioli.....	95:-
<i>Dryckesrekommendation: Polesio - Sangiovese (Italien)</i>	
TOMATO TOAST (VEGAN) på surdegsbröd med krämig röra på soltorkade tomater med pumpakärnor och sallad.....	119:-
<i>Dryckesrekommendation: Ontañón Crianza - Tempranillo (Spanien)</i>	
SPICY TACO på oxkind med jalapeño, avokado, rostad lök, BBQ-dressing och lime.....	135:-
<i>Dryckesrekommendation: Riff Lager</i>	
RÖKT FISK- OCH RÄKSOPPA med lax, räkor, aioli, gräslök och bröd.....	145:-
<i>Dryckesrekommendation: Hans Baer - Sauvignon Blanc (Tyskland), Petit Chablis - Chardonnay (Frankrike)</i>	
RÅBIFF på ryggbiff med kapis, riven pepparrot, friterat rispapper och pepparrotskräm.....	175:-
<i>Dryckesrekommendation: Patriarche Heritage Brut - Chardonnay (Frankrike), Sharlow Point - Pinot Noir (USA)</i>	

## Varmrätter

VEGANBURGARE (VEGAN) med chilimajonnäs, tomat, krispsallad, picklad rödlök och pommes frites.....	210:-
<i>Dryckesrekommendation: Riff Ipa</i>	
MOULE FRITES musslor i vitvinsås smaksatta med chili, vitlöksbröd, chiliaioli och pommes frites.....	235:-
<i>Dryckesrekommendation: 50° - Riesling (Tyskland)</i>	
CAESARSALLAD med majsckling, romansallad, tomat, parmesan, bacon, krutonger, dressing och lök.....	245:-
<i>Dryckesrekommendation: Jean Biecher - Pinot Gris (Frankrike)</i>	
SMASHBURGARE med krispsallad, tomat, dressing, silverlök, bacon och pommes frites.....	255:-
<i>Dryckesrekommendation: Riff Ipa</i>	
RYGGBIFF med kappa, aromsmör, pak choi, rödvinssky och pommes frites.....	345:-
<i>Dryckesrekommendation: Ontañón Crianza - Tempranillo (Spanien)</i>	
ENTRECÔTE med pak choi, café de paris smör, rostade rotfrukter, rödvinssky och pommes frites.....	345:-
<i>Dryckesrekommendation: Erdinger Weissbier (Tyskland), Polesio - Sangiovese (Italien)</i>	
NATTBAKAT LAMMLÄGG med mandelpotatispuré, rotfrukter, rödvinssås och krispigt bacon.....	345:-
<i>Dryckesrekommendation: Virgin Earth - Shiraz / Viognier (Sydafrika)</i>	
STEKT RÖDING med mandelpotatispuré, honungsrostade rotsaker, brynt smör, dillostcrème och citron.....	345:-
<i>Dryckesrekommendation: Hans Baer - Sauvignon Blanc (Tyskland)</i>	
KVÄLLENS HUSMAN fråga din servitör vad kvällens rätt är.....	195:-

## Dessерter

CRÈME BRÛLÉE med hallonsorbet.....	115:-
DEATH BY CHOCOLATE fudge brownie med chokladsås och chokladmousse.....	145:-
FÄRSKOSTMOUSSE med hjortron, havre crunch och mandelkaka.....	155:-
<i>Dryckesrekommendation: Alasia Moscato d'Asti - Muscat (Italien)</i>	

## Barnmeny

PLÄTTAR med vispgrädde, hallonsylt och nutella.....	95:-
BARNHAMBURGARE med pommes frites.....	95:-



# A LA CARTE

## Starters

GARLIC BREAD with aioli.....	95 SEK
<i>Beverage recommendation: Polesio - Sangiovese (Italy)</i>	
TOMATO TOAST (VEGAN) on sourdough bread with a creamy mixture of sun-dried tomatoes, pumpkin seeds and salad.....	119 SEK
<i>Beverage recommendation: Ontañón Crianza - Tempranillo (Spain)</i>	
SPICY TACO with beef cheek, jalapeño, avocado, roasted onion, BBQ dressing and lime.....	135 SEK
<i>Beverage recommendation: Riff Lager</i>	
SMOKED FISH AND SHRIMP SOUP with salmon, shrimp, aioli, chives and bread.....	145 SEK
<i>Beverage recommendation: Hans Baer - Sauvignon Blanc (Germany), Petit Chablis - Chardonnay (France)</i>	
STEAK TARTARE from sirloin steak with capers, grated horseradish, fried rice paper and horseradish cream.....	175 SEK
<i>Beverage recommendation: Patriarche Heritage Brut - Chardonnay (France), Sharlow Point - Pinot Noir (USA)</i>	

## Main Courses

VEGAN BURGER (VEGAN) with chili mayonnaise, tomato, crisp lettuce, pickled red onion and french fries.....	210 SEK
<i>Beverage recommendation: Riff Ipa</i>	
MOULE FRITES mussels in white wine sauce flavored with chili, garlic bread, chili aioli and french fries.....	235 SEK
<i>Beverage recommendation: 50° - Riesling (Germany)</i>	
CAESAR SALAD with corn-fed chicken, romaine lettuce, tomato, parmesan, bacon, croutons, dressing and onion.....	245 SEK
<i>Beverage recommendation: Jean Biecher - Pinot Gris (France)</i>	
SMASH BURGER with crisp lettuce, tomato, dressing, silver onion, bacon and french fries.....	255 SEK
<i>Beverage recommendation: Riff Ipa</i>	
SIRLOIN CAP STEAK with aroma butter, pak choi, red wine gravy and french fries.....	345 SEK
<i>Beverage recommendation: Ontañón Crianza - Tempranillo (Spain)</i>	
ENTRECÔTE with pak choi, café de paris butter, roasted root vegetables, red wine gravy and french fries.....	345 SEK
<i>Beverage recommendation: Erdinger Weissbier (Germany), Polesio - Sangiovese (Italy)</i>	
SLOW COOKED LAMB SHANK with potato puree, root vegetables, red wine sauce and crispy bacon.....	345 SEK
<i>Beverage recommendation: Virgin Earth - Shiraz / Viognier (South Africa)</i>	
FRIED CHAR with potato puree, honey-roasted root vegetables, browned butter, dill cheese crème and lemon.....	345 SEK
<i>Beverage recommendation: Hans Baer - Sauvignon Blanc (Germany)</i>	
TONIGHT'S SPECIAL ask your waiter about tonight's dish.....	195 SEK

## Desserts

CRÈME BRÛLÉE with raspberry sorbet.....	115 SEK
DEATH BY CHOCOLATE fudge brownie with chocolate sauce and chocolate mousse.....	145 SEK
CREAM CHEESE MOUSSE with cloudberry, oat crunch and almond cake.....	155 SEK
<i>Beverage recommendation: Alasia Moscato d'Asti - Muscat (Italy)</i>	

## Child Menu

THIN PANCAKES with whipped cream, raspberry jam and nutella.....	95 SEK
CHILD HAMBURGER with french fries.....	95 SEK