

VITT

2024 Umani Ronchi Montipagano, Trebbiano
Abruzzo, Italien **120/575** :-

2024 Wongraven Morgenstern, Riesling
Pfalz, Tyskland **155/775** :-

2024 Grandes Perrières, Sauvignon Blanc
Sancerre, Frankrike **175/875** :-

2024 Domaine Laroche, L Chablis, Chardonnay
Chablis, Frankrike **170/850** :-

2023 Domaine Laroche, L'Essence des Climats, Chardonnay
Chablis Premier Cru, Frankrike **220/1100** :-

2024 Le Vigne di Zamò, Pinot Grigio
Friuli, Italien **165/825** :-

2024 Robert Mondavi Vint, Chardonnay
California, USA **135/675** :-



ROSÉ

2024 Triennes Rosé, Syrah, Grenache, Merlot
Provence, Frankrike **145/725** :-

2023 GB Pinot Noir Rosé
Rheingau, Tyskland **145/725** :-

RÖTT

2023 Umani Ronchi, Montipagano, Montepulciano
Abruzzo, Italien **120/575**

2022 Robert Mondavi Private Selection, Pinot Noir
Kalifornien, USA **135/675** :-

2022 Campillo Crianza, Tempranillo
Rioja, Spanien **160/800** :-

2023 Cascina Valle Asinari, Barbera d'Asti
Piemonte, Italien **175/875** :-

2022 Château St. Michelle, Cabernet Sauvignon
Columbia Valley, USA **145/725** :-

2022 Xavier Vignon Lirac, Syrah/Grenache
Rhônedalen, Frankrike **155/775** :-

2020 Vidal Fleury, Châteauneuf du Pape, Grenache, Syrah, Mourverde
Rhônedalen, Frankrike **220/1100** :-

FATÖL 40cl

Carlsberg Export **82** :-

Nya Carnegiebryggeriet 100W IPA **105** :-

Eriksberg Karaktär **86** :-

Månadens Fatöl (Fråga oss)



FLASKÖL & CIDER

Carlsberg Hof, Lager 4.2% **78** :-

Buzzin Amber Ale 5.6%, Fjäderholmarna Bryggeri **105** :-

Serenity Session IPA 4.5%, Fjäderholmarna Bryggeri **105** :-

Pickla Pils, Pilsner (50cl) 4.8%, Nynäshamns Ångsbryggeri **129** :-

Fjädevikt Stout 4.7%, Fjäderholmarna Bryggeri **105** :-

Somersby Päroncider 4.5% **85** :-

Galipette Äppelcider Brut 4% **95** :-

ALKOHOLFRITT

Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up **42** :-

Ramlösa Original **42** :-

Ginger Beer, Ginger Ale **45** :-

Rudenstams Svartvinbär Soda **75** :-

Carlsberg Non Alcoholic 33cl **63** :-

Brooklyn Special Effects Lager 33cl **63** :-

Somerby Cider Päron 0%, 33cl **63** :-

Barrels & Drums Chardonnay eller Merlot **85/415** :-

KAFFE



Bryggkaffe **40** :-

Enkel Espresso **35** :-

Dubbel Espresso **40** :-

Dubbel Macchiato **42** :-

Cappuccino, Latte **45** :-

Swede Hollow

MENY

BUBBLOR!

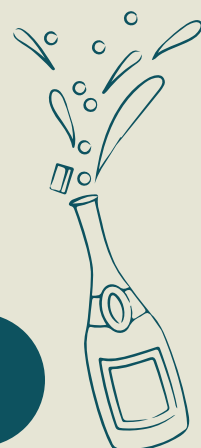
NV Reine Pédauque, Crémant
Bourgogne, Frankrike 165/825 :-

NV Parés Baltà Brut, Cava
Catalonia, Spanien 150/750 :-

NV Villa Degli Olmi Bio, Prosecco
Veneto, Italien 135/675 :-

Även små segrar är värda att fira!

Champagne Louis Roederer, Brut Premier
Champagne, France 995 :-



SIGNATURDRINKAR

Slå till på en av våra signaturdrinkar eller en klassiker! 175 :-

Cloud Rouge
Gin, maraschino, Carpano vermouth, sockerlag

C You Later
Gin, crème de mûre, lime, socker, fikon

City Spritz
Limoncello, rabarber, lime, prosecco

Coretto Negroni
Espresso, gin, vermouth, campari

Circuit Breaker
Mezcal, chartreuse, maraschino, lime, äpple

Crème Brûlée
Vaniljevodka, grädde, rörsocker

ATT DELA PÅ

Kuvertbröd, fänkålsknäcke & smör 35 :-

Svensk hantverkschark & picklad kålrot 75 :-

Pizzetta buffalina, basilika & olivolja 75 :-

Svensk hantverksost & torkade minifikon 65:-

Bar SNACKS

Wasabiärtör

Tandoori cashewnötter

Rökta Mandlar

Gröna Oliver

STYCKPRIS 45 :-

TRIOPRIS 110 :-

FÖRRÄTTER

GRÖN SPARRISSOPPA ✓

Rökt laxtartar, regnbågsrom & citronolja
145 :-

SKAGENTOAST ✓

Räkor, citron, krasse, stenbitsrom & brioche
165 :-

OXCARPACCIO

Comtékräm, hasselnöter, krispig jordärtskocka
165 :-

HUVUDRÄTTER

RISOTTO VERDE ✓

Grön sparris, spenat, mynta, gröna ärter, kungsmusseron & pecorinoost 0 :-

REGNBÅGSLAX

Hollandaisesås, rökt skaldjursolja, småmorötter, vårlök & grön sparris 0 :-

STEAK FRITES

Ryggbiff á la parisienne, vårlök, broccolini & pommes frites
65 :-

FRITERAD TORSK ✓

Ramslöksmajonnäs, grillad citron, picklad rödkål & färskpotatis 0 :-

SMASH BURGER DOUBLE ✓

Cheddarost, dressing, karamelliserad lök, picklad gurka & pommes frites 0 :-

CAESARSALLAD ✓

Kyckling, romansallad, caesardressing, bacon, krutonger & parmesan 0 :-

RÄKSMÖRGÅS

Brioche, citronmajonnäs, avokado, rädisor & picklad silverlök
0 :-

SMÅGODIS 75:-

Skopa, välj och skapa din egen drömblandning av smågodis. Oavsett om du är sugen på lakrits, choklad eller något riktigt svalt – hos oss är det lördag alla dagar i veckan och du väljer precis det du vill ha!

EFTERRÄTTER

CHOKLADKUPOL

Chokladbrownie, vaniljglass, färska bär & kolasås
115 :-

RABARBERTARTLETTE

Vaniljkokt rabarber, vitchokladkräm & pistagecrumble
95 :-

CRÈME BRÛLÉE

Bakad vaniljkräm & karameliserad socker
95 :-

Litet men naggande gott!



GLASS & SORBET

45 :- per skopa
Fråga oss om våra smaker!

CHOKLADTRYFFEL 35 :-

Samtliga priser är i SEK och inklusive moms. Vi svarar gärna på frågor kring allergier och ingredienser.

Vissa av våra rätter är eller kan göras vegetariska. Vi väljer kött från leverantörer som tar hand om djuren.

Vill du veta mer? Fråga oss gärna!