

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** :-

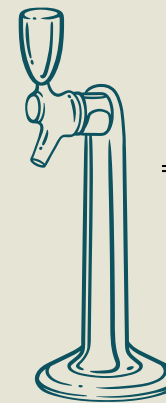
2022 Campillo Crianza, Tempranillo
Rioja, Spanien **160/800** :-

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**:-

Hazy Island IPA 6%, Fjäderholmarna Bryggeri **115**:-

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

Early Bird Lager 6%, Fjäderholmarna Bryggeri **105** :-

Landsort Lager, Lager (50cl) 5,3%, Nynäshamns Ångsbryggeri **125**:-

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

Carlsberg Hof 4,2%, Carlsberg **78** :-

San Miguel Glutenfri 5,4%, San Miguel **95** :-

Somersby Päröncider 4.5% **85** :-

Galipette Äppelcider Brut 4% **95**:-

ALKOHOLFRITT

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

Ramlösa Original **42** :-

Ginger Beer **45** :-

Rudenstams Svartvinbärs Soda **75** :-

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

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

Somerby Cider Pärö 0%, 33cl **63** :-

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

Swede Hollow
MENY

BUBBLOR!

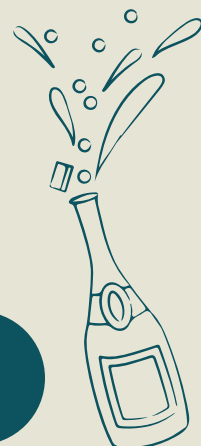
NV Reine Pédauque, Crémant
Bourgogne, Frankrike 165/825 :-

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, körsbärsliqör, Carpano vermouth, sockerlag

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

City Spritz
Limoncello, rabarber, lime, prosecco

Cinder Negroni
Gin, söt vermouth, campari, jordgubbar, mango

Circuit Breaker
Rom, jordgubbar, lime, svarta vinbär

Crème Brûlée
Vaniljevodka, saltad karamell, grädde, rörsocker

Bar SNACKS

Kuvertbröd, fänkålsknäcke & smör
35 :-

Svensk hantverkschark & picklad
kålrot 75 :-

Pizzetta buffalina, basilika
& olivolja 75 :-

Svensk hantverksost & torkade
minifikon 75:-

Toast Skagen, räkor & krasse
Liten / stor 95:- / 145 :-

Wasabiärtör

Tandoori cashewnötter

Rökta Mandlar

Gröna Oliver

STYCKPRIS 45 :-

TRIOPRIS 110 :-

FÖRRÄTTER

RÖKT REGNBÅGSLAX

Grön sparris, regnbågsrom & citronolja
145 :-

BUFFALOMOZZARELLA

Tomater, gulbetor, balsamvinegär & marconamandel
145 :-

OXRÅBIFF

Comtéostkräm, kapris, silverlök & krispig potatis
Liten / stor 145 / 195:-

HUVUDRÄTTER

RISOTTO VERDE

Grön sparris, spenat, mynta, gröna ärter, kungsmusseron &
pecorinoost 245 :-

REGNBÅGSLAX

Hollandaisesås, rökt skaldjursolja, småmorötter, salladslök &
grön sparris 295 :-

STEAK FRITES

Ryggbiff, sås parisienne, tomatsallad &
pommes frites 365 :-

KLASSISKA KÖTTBULLAR

Gräddsås, potatispure, rårörda lingon &
pressgurka 275 :-

CHEESEBURGER SINGLE/DOUBLE

Hamburgare, cheddarost, dressing, karamelliserad lök, picklad
gurka & pommes frites 195/225 :-

CAESARSALLAD

Kyckling eller räkor, romansallad, caesardressing, bacon,
krutonger & parmesan 225 :-

RÄKSMÖRGÅS

Brioche, citronmajonnäs, avokado, rädisor & picklad silverlök
195 :-

EFTERRÄTTER

CHOKLADKUPOL

Chokladbrownie, vaniljglass, färska bär & kolasås
115 :-

VANILJGLASS

Färska jordgubbar, vispad grädde & maräng
95 :-

CRÈME BRÛLÉE

Bakad vaniljkräm & karamelliserad socker
75 :-



Litet men naggande gott!

GLASS & SORBET

45 :- per skopa
Fråga oss om våra smaker!

CHOKLADTRYFFEL 35 :-

Missar inte vår isbar!

TA EN SVÄNG
FÖRBI ISBAREN
EFTER MATEN &
FÅ 10 % RABATT!

ICEBAR
BY ICEHOTEL
STOCKHOLM

Prata med oss!

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!