

VITT

2024 Umani Ronchi Montipagano, Trebbiano
Abruzzo, Italien 130/650 :-

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 130/650

2022 Robert Mondavi Private Selection, Pinot Noir
Kalifornien, USA 145/725 :-

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 :-

2022 Domaine de Cristia, 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 Päroncider 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 Päron 0%, 33cl 63 :-
- Barrels & Drums Chardonnay eller Merlot 85/415 :-

Swede Hollow
MENY

BUBBLOR!

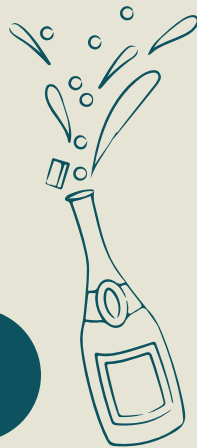
NV Reine Pédaque, Crémant
Bourgogne, Frankrike 165/825 :-

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 :-

Copper Forest
Whiskey, akvavit, lingon, timjan

C You Later
Bourbon, hallonlikör, lönnsirap, bitters

Cask Of Gold
Rom, päron cognac, pumpa, lönnsirap, kanel

Corretto Negroni
Gin, söt vermouth, espresso-infuserad campari, crème de cacao

Circuit Breaker
Rom, björnbärlikör, lime, svarta vinbär

Crème Brûlée
Vaniljvodka, saltad karamell, grädde, rörsocker

Coeur de Pomme
Calvados, äpple, kanel, socker

Bar
SNACKS

Nybakat bröd, fänkålsknäcke & smör 35 :-

Svensk hantverschark & picklad kålrot 75 :-

Pizzetta buffalina, tomat, basilika & olivolja 65 :-

Svensk hantverskost & hjortronmarmelad 75:-

Wasabiärtor

Tandoori cashewnötter

Rökta Mandlar

Gröna Oliver

STYCKPRIS 45 :-

TRIOPRIS 110 :-

FÖRRÄTTER

VÄSTERBOTTENKRÄM
Kantarell, löjrom, picklad silverlök & gurkkrasse
165 :-

SKAGENTOAST
Handskalade räkor, brioche, citron & krasse
liten/stor 95/145 :-

SKALDJURSBISQUE
Eldat hummerkött, dillpicklad gurka & smördegfsfleuron
145 :-

HANDSKUREN RÅBIFF
Comtéostkräm, kapris, dijonsenap & krispig potatis
liten/stor 145/195 :-

HUVUDRÄTTER

RAVIOLI MED KARLJOHAN & GUANCIALE
Brynt lökkräm, svartkål, tryffel & riven parmesan
255 :-

HUMMERRISOTTO
Skaldjursfond, eldad hummer, brynt smör, citron & krondill
270 :-

KRYDDBAKAD HAVSABBORRE
Rostad rotselleri, kantareller, hasselnöt & frasig potatis
325 :-

Signatur STEAK FRITES
Stekt ryggbiff, sås parisienne, tomatsallad & pommes frites
365 :-

PEPPARSTEKT HJORT
Smörpumpa, björnbär, fermenterad kampotpeppar & svartkål
285 :-

ALLTID PÅ C!

CHEESEBURGARE SINGEL/DUBBEL
Svensk cheddarost, dressing, lökconfit, picklad gurka & pommes frites 205/245 :-

CAESARSALLAD
Kyckling eller räkor, romansallad, caesardressing, bacon, krutonger & parmesan 245 :-

RÄKSMÖRGÅS
Rostad brioche, krispsallad, citronmajonnäs & avokado
205 :-

EFTERRÄTTER

Signatur CHOKLADKUPOL
Chokladbrownie, vaniljglass, färska bär & kolasås
115 :-

BAKAD CHEESECAKE
Hjortron, citronconfit & biscoffsmul
110 :-

CRÈME BRÛLÉE
Bakad vaniljkräm & karamelliserat socker
95 :-



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.

– rätter som är eller kan göras vegetariska.

Vi väljer kött från leverantörer som tar hand om djuren.
Vill du veta mer? Fråga oss gärna!