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 :-**

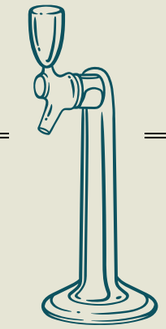
2022 Campillo Crianza, Tempranillo
Rioja, Spanien **160/800 :-**

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

2022 Château Ste. 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, Mourvedre
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 :-**

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 :-**

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

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

Richard Juhlin Mousserande Vin **95/475:-**

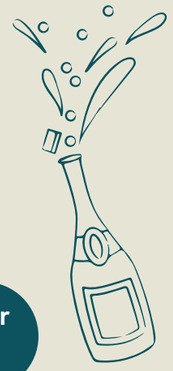
Swede Hollow
MENY

BUBBLOR!

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

NV Parés Baltà Brut, Cava
Katalonien, 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, Frankrike **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 Brûlèe
Vaniljvodka, saltad karamell, grädde, rörsocker

Coeur de Pomme
Calvados, äpple, kanel, socker

Cask & Crema
Mintchoklad, espresso, whiskey, créme de cacao

SNACKS

Mini Saucisse **65:-**

Marinerad Ost **55:-**

Gröna Oliver **45:-**

BRÖDKORG
Levainbröd, delikatessknäcke & smör
35:-

FÖRRÄTTER

SKAGENTOAST
Handskalade räkor, rädisor, citron & rostad brioche
liten/stor **95/145 :-**

JORDÄRTSKOCKSSOPPA
Frasig jordärtskocka, picklad svamp & löjrom **125 :-**

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

HUVUDRÄTTER

SVAMPCANNELLONI
Vinterpumpa, salvia, jordärtskocka, picklad svamp & parmesan
245 :-

HUMMERRISOTTO
Hummerfond, eldad hummer, brynt smör, citron & dill
275 :-

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

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

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 :-

CITRONTARTELETTE
Bakad maräng, hallonsås & pistagecrumble
95 :-

CRÈME BRÛLÉE
Bakad vaniljkräm & karamelliserat socker
85 :-



GLASS & SORBET
45 :- per skopa
Fråga oss om våra smaker!

CHOKLADTRYFFEL 35 :-

Missa inte vår isbar!

TA EN SVÄNG FÖRBI ISBAREN EFTER MATEN & FÅ 20 % 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.
– rätter som är eller kan göras vegetariska.