

FÖRRÄTTER / STARTERS

Carpaccio med ruccola, parmesan och tryffelolja <i>Carpaccio with rocket, parmesan and truffleoil</i>	84:-
Rostad kavring med skaldjurssallad <i>Toasted rye bread with shelfishsalad</i>	80:-
Getostgratinerade rödbetor med skottsallad <i>Goatcheesegratinated beetroots with leafsalad</i>	75:-

FISK / FISH

Torskrygg med dillslungade räkor och kokt färsk potatis <i>Codloin with prawnbattersauce and new potatoes</i>	185:-
Smörstekt gös med sallad på pinjenötter, rödbetor och getost <i>Pan fried perch with pinenuts, beetroot and chevresalad</i>	195:-
Varmrökt lax med grillad sparris och romcremé <i>Hotsmoked salmon with grilled asparagus and roecremé</i>	175:-

KÖTT / MEAT

Kalvytterfilé med rödvinsky och parmesan & ruccolapotatis <i>Filet of veal with red wine sauce and parmesan & rocket potatoes</i>	225:-
Grillad oxfilé med chilismör, sommargrönt och potatisfondant <i>Grilled filet of beef with chilibutter, summerveg and potato cake</i>	220:-
Örtbakad lammytterfilé med rostad tomatsås och vitlökscremé <i>Herb baked filet of lamb with roasted tomato sauce and garlic crème</i>	190:-

PUBMENY

Husets hamburgare <i>Burger of the house</i>	115:-
Färsk pasta med chorizo, rostad tomatsås och oliver <i>Fresh pasta with chorizo, roasted tomatosauce and olives</i>	125:-
Grillat kycklingbröst med grekisk sallad och vitlöksbröd <i>Grilled chickenbreast with greeksalad and garlicbread</i>	158:-
Grillad entrecoté med färsk pommes frites och bearnaisesås <i>Grilled entrecote with chips and sauce bearnaise</i>	172:-
Tsayspett med parmesan & ruccola potatis <i>Tsay skewer with rocket and parmesan potatoes</i>	135:-
Räksmörgås 1/2, 1/1 <i>Shrimp sandwich</i>	89:- / 119:-

DESSERT / DESSERT

Chokladfondant med hallonkompott och vaniljglass 85:-

Chocolat fondant with raspberries and vanilla ice cream

Crème Brule 70:-

Crème Brule

Glass symfoni 70:-

Icecream

VITA VINER

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
Husets Vita	52:-	220:-
Botter Pinot Grigio, Italien	63:-	249:-
Petit Chablis, Frankrike 2008		289:-
Jule Muller, Alsace 2008, Frankrike		289:-
Chateau Bonnet Frankrike		359:-

RÖDA VINER

	<u>Glas</u>	<u>Flaska</u>
Husets Röda	52:-	220:-
Faustino VII, Rioja, Spanien	63:-	269:-
Azabache, Rioja, Spanien <i>Ekologiskt</i>		269:-
Nero d'Avola Merlot 2006, Sicilien		279:-
Rawson's Retreat Merlot Cabernet, Australien		289 :-

ROSÉ VIN

Château Bonnet Rouge Reserve 2005, Frankrike 359:-

DESSERT VIN

Condesa de Leganza Spanien 220:-

CHAMPAGNE / MOUSSERANDE

Moscatel de Setúbal, Portugal 6cl 60:-

Asti Cinzano Piccolo 78:-

Freixenet Cordon Negro, Cava 269:-

Codorníu, Cava 179:-

ÖL / CIDER / ALKOHOLFRIIT

Mumm Cordon Rouge Champagne 469:-

Pripps Fatöl 40 cl 42:- Mandarin/Chili Cider 45:-

Beck's 45:- Cactus/Lime Cider 45:-

Carlsberg Export 45:- Päroncider 45:-

Carlsberg Hof 45:-/ 55:- Smirnoff ice 50:-

Tuborg 45:-/ 55:- Pripps Lättöl 22:-

Eriksberg 50 cl 55:- Läsk 22:-

Falcon Export, 50cl 55:- Mineralvatten 22:-

Kilkenny, ale 46:- Juice 15:-

Staropramen premium/dark 46:- Mjölk 15:-

San Miguel 46:- Isvatten 5:-

Leffe ale, klosteröl 46:-

Hoegaarden, veteöl 46:-

Guinness, stout 46:-

Chimay 65:-