

VEGETARISKT

STORA GRÖNA OLIVER

49 kr

LÅNGBAKAD RÖDLÖK

på salladsbädd med rosmarinrippel

55 kr

CAPRESE À LA STAF

pestofyllad mozarellaboll som friteras och serveras på tomatsalladsbädd 69:-

PATATAS

friterad potatis med mojo rojo och aioli 55:-

SÖTPOTATISPOMMES

med aioli 55:-

UGNSGRATINERAT VITLÖKSBRÖD

med aioli och tomatsallad 55:-

RÖDBETOR

ugnsrostade rödbetor med chévre, honung och pumpakärnor 69:-

HALLOUMI

friterad halloumi med mojo rojo 65:-

FISK & SKALDJUR

GAMBAS

kungsräkor frästa i vitlök, lök, chili och paprika. toppas med citron och chili 89:-

MUSSLOR

blåmusslor, vitt vin, grädde, vitlök och hackade örter. serveras med citron och rostad bröd 89:-

TOAST SKAGEN

klassikern med räkor, majonnäs och örter. Serveras på toastbröd med rökt stenbitsrom 99:-

KÖTT

JORÄRTSKOCKSSOPPA MED VAKTEL

serveras med karamelliserad lökkräm 89:-

DADLAR

ugnsbakade baconlindade dadlar med honung 59:-

QUESADILLA

tortilla fylld med färskoströra på lök, vitlök, kyckling, chili och paprika 69:-

RÖKT OXMÄRGPASTA

linguine med rökt oxmärgsås. toppas med portabello, lökkräm och pecorino.

89:-

DELITALLRIK

två ostar & två chark marmelad och knäcke 89:-

STEAMBUN MED LÅNGKOK

långbakad karré serverat i ångat bröd med picklad rödlök, aioli och örter

89:-

TAY'S ASIATISKA

DUMPLINGS

vegetariska dumplings med soya och syltad ingefära 59:-

KYCKLING PANKO

med sweet chili eller hot mayo 69:-

VÅRRULLAR

vegetarisk vårrulle med sötplommonsås 59:-

PANANG CURRY

gryta på högrev smaksatt med panang curry. Serveras med ris 89:-

GRILLAD ANKA MED PAK CHOI

välj styrka på pantai >> lagom, medium eller hot 89:-

MINIBURGARE

JACK D

kött från värmland, rökt cheddarost, jack daniels-rippel, tryffelmayo, sallad & picklad rödlök

ROTSSELLERI

mjukbakad rotselleri med sötpotatiskräm, friterad svartkål & äppelkrisp

KYCKLING

kycklingburgare med cava mangokräm, lime- och chilirökt salt, grillad ananas, sallad & tomat

1,2 eller 3 burgare 49:- 89:- 129:-

MOUSSERANDE VIN

Husets vita mousserande 79 | 359 kr

Anna de Codorniu Organic Brut 89 kr | 399 kr
Macabeo, Chardonnay. Torr medelfyllig & balanserad cava med lång tydlig eftersmak. Passar som aperitif eller till tapas & annat småplock.

Cuveé Barcelona 89 | 399 kr

Xarel-lo, Chardonnay/ Torr, fruktig, nyanserad smak med inslag av röda äpplen, kex, nougat, örter, apelsin och fat. Passar till aperitif, plockmat samt fisk- & skaldjursrätter.

Bach 85 | 389 kr

Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Medelfyllig torr med smak av citrus, gula äpplen och ett balanserat avslut. Idealiskt för aperitif, till smårätter och förrätter med skaldjur.

Delapierre Brut Tradición 85 | 389 kr

Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Medelfyllig torr med smak av citrus och gula äpplen. Passar till aperitif. Även till fisk och kyckling.

Rodestiu Brut Eko 82 | 379 kr

Macabeo, Chardonnay. Torr medelfyllig & balanserad cava med lång tydlig eftersmak. Passar som aperitif eller till tapas & annat småplock.

Codorniu Ecologica Rose Brut 85 | 389 kr

Xarel-lo, Pinot Noir. Torrt vin med friska toner av röda bär med viss mineralitet, brödighet & lättat citrusoner. Passar till aperitif eller till småplock som charkuterier, oliver, gambas eller grillad fet fisk.

Rodestiu Brut Rosé 82 | 379 kr

Trepat, Garnach / Ett torrt mousserande bärvin. Med inslag av hallon, jordgubb, och citrus. Passar till aperitif och tapas.

CHAMPAGNE

Husets Champagne

Etienne Etienne Domont Brut 98 | 586 kr

Öppen och ihållande smak av jordgubb, päron, citron, citrontinjan och hasselnötter med bra längd & elegant mousse. Passar: från aperitif till havets läckerheter eller med småplock och en god charktallrik.



VITA VINER

Kvällens vita 82 | 379 kr

Husets vita 79 | 359 kr

Even & Odd Riesling 85 | 389 kr

Riesling / Smaken är frisk smak av citrus, gröna äpplen, grapefrukt och persikor. Passar till skaldjur, vit fisk, asiatiska rätter, lime- och chillikryddad kyckling, vegetariska matiga sallader med ost och till friska unga hårdostar. Kan även drickas väl kylt som en aperitif.

Dark Horse 89 | 399 kr

Chardonnay/ Smakrik, balanserad, generös krämighet med kolatoner. Vinet avslutas med toner av gula äpplen & färskpressad apelsin. Passar till smärta fisk & skaldjursrätter med en god sås som gärna kan ha några droppar grädde i sig. Ljust kött som grillad kyckling eller fläskfile. Mjuka & hårda getostar.

La Cappucina Eco 89 | 399 kr

Pinot Grigio/ Torr, ren & krispig med trevliga citrusoner. Lätt aromatisk & elegant smak med mineral & zest från mogna citroner. Passar till aperitif. Fisk & skaldjursrätter gärna med smörsås eller aioli. Passar fint till mjuka getostar.

RÖDA VINER

Kvällens röda 82 | 379 kr

Husets röda 79 | 359 kr

Caro Dorum 85 | 389 kr

Tempranillo/ Ett kraftfullt balanserat vin med en bra tanninstruktur. Lång & mjuk eftersmak. Passar till mustiga och köttigare rätter. Mycket bra till lagrade ostar.

Uncle Zin 85 | 389 kr

Zinfandel- Medelfylligt komplext vin med återkommande toner av skogsbär, mörka körsbär & choklad. Den har en finstämd avslutning med mjuka tanniner och en ihållande eftersmak. Passar perfekt till olika tapasrätter. Prova gärna till BBQ eller krämiga & mellanlagrade ostar med en liten sälta.

Pasion De Bobal ek 89 | 399 kr

Bobal/ Varm smakrik frukt med avrundande tanniner & en balanserad syra med inslag av vanilj & lätt rostade ekfatsoner. Passar till rött smakrikt kött så som vilt & anka & även välagrad ost av ko, Paté & smakrika pastasåser

ROSÉ

Husets rosévin 79 | 359 kr

ÖL PÅ FLASKA

Mariestad Export 50 cl | 79 kr

San Miguel Especial (glutenfri) 33cl | 69 kr

Heineken 33cl | 59 kr

Sol 33cl | 59 kr

Melleruds Pilsner 33cl | 69 kr

Newcastle Brown Ale 33cl | 75 kr

Paulaner (veteöl) 50cl | 82 kr

Kronenburg 1664 Blanc 33cl | 69 kr

Wisby Stout 33cl | 75 kr

Tropic Thunder 33cl (suröl) | 79 kr

Sleepy Bulldog Pale Ale 33cl | 75 kr

Sitting Bulldog (IPA) 33cl | 79 kr

Brutal Bulldog (Double IPA) 33cl | 79 kr

CIDER

Briska Demi sec | 69 kr

Briska Päron | 59 kr

Briska Fläder | 59 kr

Strongbow | 69 kr

ALK.FRITT

Öl 49 kr

Cider 49 kr

Vin 49 | 189 kr

Cava 49 | 189 kr

Drink 59 kr

Läsk 33 cl | 29 kr



GÄSTERNAS FAVORITER!

BUBBELPLANKAN

219 KR

Du får testa fem olika sorters Cava tillsammans med små men ack så goda tillugg.

PILSNERPLANKAN

219 KR

Du får testa fem olika sorters öl tillsammans med kökets utvalda små godbitar.
(minst 2 pers vid beställning)

VINPLANKAN

219 KR

Fem olika sorters vin. På den här plankan finns så klart också små fina tillugg från köket.

ROMPLANKAN

279 KR

Testa fem olika typer av rom tillsammans med is eller utan. Som tillbehör får du utvald choklad.

KAFFEDRINKSPLANKAN

219 KR

Välj ut fyra av dina favoritdrinkar (kaffe) ur dryckesmenyn. Serveras med söta små utvalda tillbehör

DRINKPLANKAN

219 KR

Bartenderns val för kvällen. Serveras med söta små utvalda tillugg

GINPLANKAN

279 KR

Fem olika sorters gin serveras med tonic, is och passande tillbehör. Du smakar ginen som den är, med is eller gör den till en drink.

JU MER VI ÄR TILLSAMMANS.

Samla ett gäng vänner och testa olika plankor. Ju fler ni är desto roligare blir det. Ypperligt alternativ till möhippan/svenssexan födelsedags- eller företagsfesten.