



APERITIF

Flädermargarita - Tequila, fläder, lime **155,-**

Rabarbernegröni - Glasrabarber, gin, vermouth från Spriteriet **155,-**

GT - Stockholms bränneri gin, citron & fjälltonic **135,-**

SNACKS att börja med

Ostron, pepparrot, kärnmjolk, schalottenlök, morita chili **45,-*/st**

Coppa från 'Glada Utegrisar' i Vimmerby **85,-**

En bit Wrångebäcksost **85,-**

Svampdumplings, ponzu, ingefära (4 st) **115,-**

Inlagd västeråsgrurka, yoghurt, honung, krondill **95,-**

Kycklinglevermousse, cornichons, rosépeppar, grillat bröd **115,-**

Surdegbröd på Ölandsvete & Emmer med ramlöksmör (2st) **55,-**

**Ostron är ett känsligt livsmedel som äts på egen risk*

MATMENY

(Vi rekommenderar ca 2-3 rätter per person, dela gärna)

Oxtartar, jordärtskocka, fläderbärskapris, colatura, parmesan **185,-**

Eldad grön sparris, salsa verde, jalapeno, queso fresco **175,-**

Inkokt vit sparris, ajo blanco, gröna oliver, parmesancrumble **185,-**

Nässelgnocchi, rapsskott, stracciatella, pistagepangrattatto, pecorino **205,-**

Grillad gös, het räkbuljong, confiterad svamp från Mushu, sockertång, sesam **225,-**

Grillad pluma, pico de gallo, hasselnötsmuhammara, koriander, guajillo **215,-**

EFTER MATEN

Carajillo - kall kaffedrink med likör 43 & vaniljgrädde **155,-**

En bit Wrångebäcksost, crostini & plommonkompott **95,-**

Smördegstarte, rabarber, vaniljglass **105,-**

Örtsorbet, maräng, creme diplomate, Dr Westerlunds sirap **105,-**

En set meny i 4-serveringar finns på vår svarta tavla!

Vänligen meddela oss om eventuella allergier

ÖL/CIDER

Fatöl, 45 days organic pilsner, To Øl 4,7% (40 cl) **79,-**
Pale ale, House of Pale, To Øl 5,5% (44 cl) **95,-**
IPA, New Hazy, Shapes & Objects 6,5% (44 cl) **110,-**
IPA, NE Mosaic & Simcoe, Apex Brewing Company 6,5% (44 cl) **110,-**
Suröl, Sour&Salt, Brekeriet 4,6% (33 cl) **95,-**
Porter, Porter Porter, O/O Brewing 5,4% (33 cl) **95,-**
Folköl, Pivot Pils, O/O Brewing 3,5% (33 cl) **75,-**
Äppelcider, Golden Cider Company 4.2% (33 cl) **95,-**

ALKOHOLFRITT

Alkoholfri öl, To Øl Implosion 0,3 % (33 cl) **55,-**
Alkoholfri drink (Bitter havtornssour) **85,-**
Husets kombucha **65,-**
Ginger beer, Fontän **65,-**
Äppelmust ofiltrerad, Rudenstams (33 cl) **55,-**
Ekologisk läsk, Sodabruket i Skåne, hallon/citron (27,5 cl) **55,-**
Bryggkaffe, Dada coffee eller Té (svart/grönt/vitt/örttê), Monteaco forest friendly tea **40,-**

VIN PÅ GLAS

Husets vin (Vitt/Orange/Rött) **115,- /glas, 425,- /0.5 l, 575,- /1 flaska (0.75l) 775,- /1 l**
Les Vins Pirouettes, *Alsace FR*

Bubbel

Crémant, Petnat **145/725,-**
Champagne, N.V. 'Ultradition' Laherte Frères (Pinot meunier, Chardonnay, Pinot noir) *Champagne FR* **185/925,-**

Vitt/Orange

2023 'Pur Jus' Leo Dirringer (Sylvaner, Auxerrois, Riesling) **145/725,-**
2022 'Cuvée Jaune' La Table Rouge (Chenin blanc) *Loire FR* **165/825,-**
2023 'Quinto Quarto Sivi' Azienda Agricola Terpin Franco (Pinot Grigio) *Friuli IT* **Orange 165/825,-**

Rött

2023 Beaujolais 'Les Bulands' Justin Dutraive (Gamay) *Beaujolais FR* **145/725,-**
2020 'Pinot Noir de Raphaël' Les Vins Pirouettes (Pinot noir) *Alsace FR* **165/825,-**
2020 'Saturnalia Rosso' La Maliosa (Sangiovese, Cilieggiolo, Cannonau) *Toscana IT* **155/775,-**

Sött & Oxiderat (8 cl)

2019 'Blüemarawa de Jean-Paul' Les Vins Pirouettes (Pinot gris) *Alsace FR* **95,-**
2020 'Vin de Liqueur' 'Kevin Bouillet' (Savagnin) *Jura FR* **130,-**
2018 'Tokaji Édes Szamorodni' Dobogó (Furmint, Hárslevelű) *Tokaj HU* **130,-**

Fråga oss efter vår flasklista!