

COCKTAILS

START ME
UP

SPICY MELON MARGARITA	185 kr
Tequila, lime, smak av honungsmelon, passionsfrukt och tajin - kant	
SYRLIG FLÄDER TWIST	185 kr
Vodka, citron, fläder och ananas	
AMARETTO SOUR / WHISKEY SOUR	185 kr
Amaretto, citron, socker, äggvita / Whiskey, citron, socker, äggvita	
SARTI SPRITZ	165 kr
Mousserande vin, sarti, soda	
SUNNY PASSIONFRUIT	185 kr
Vodka, Passoa, citron, apelsin, persika	
MAI TAI	185 kr
Ljus och mörk rom, Cointreau, lime, socker, mandelsirap, apelsin	

APEROL SPRITZ	165 kr
Mousserande vin, aperol, soda	
GIN TONIC	185kr
Gin, Royal Bliss Signature Tonic, citron	
MELON MARTINI	185kr
Vodka, Midori, Cointreau	
PINA COLADA SPRITZ	165 kr
Frisk ananas och kokos	
MOJITO SPRITZ	165 kr
Kryddig mynta och lime	
RHUBARB DREAM	185kr
Rhubarb Koskenkorva, frisk o fruktig med smak av jordgubb och bär, mousserande vin	

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	halv 195 kr
skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom	hel 295 kr
Vintips: Domaine Louis Moreau Chablis	
KAMMUSSLA	185 kr
gravad morot och silverlök, dillgremolata, surdegskrutonger och regnbågsrom	
Dryckestips: Saint-Marceaux Champagne	
RÖKTA RÄKOR HALV	halv 185 kr
aioli, citron och surdegskröd	hel 285 kr
Vintips: Chavin rosé	

RÅBIFF	235 kr
sotad oxfilé med rökt talg, gravad äggula, friterad pepparrot, picklad jordärtskocka, kapris, dijonnaise	
Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir	
BROCCOLI	165 kr
sotad broccoli, puré på gulärta, kaprisdressing och rostade hasselnötter	
Vintips: Boschendal Chardonnay	

PLOCK ATT
DELA PÅ

SMÅTT & GOTT

RÖKTA RÄKOR	hel: 285 kr
surdegskröd, citron & aioli	halv: 185 kr
SKÄRGÅRDSLÅDA	425 kr
skagenröra, senapssill, rökeriets inlagda sill, rökt matjessill, rökta räkor, najadlax, rökt makrill, knäckebröd, smetana, aioli, rödlök, gräslök och prästost.	
CHARKUTERIER	245 kr
rökt ankbröst, rökt fläskfilé, rökt hjort, sobrasada, rårörda krusbär och surdegskröd	

ÖL & CIDER

FATÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl	89:-
Zlatopramen 40cl	95:-
Bron IPA 40cl	95:-
Hoegaarden 50cl	105:-
FLASKÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 50cl	98:-
Bryggmästarens Bästa mellanöl 33cl	87:-
Peroni 33cl	87:-
San Miguel 33cl, glutenfri	87:-
Corona 33 cl	87:-
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl Lager	98:-
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl Hazy IPA	98:-
CIDER	
Päron 33 cl	89:-
Passionfruit 33cl	89:-
Wild berries 33cl	89:-
SNAPS	
O.P. Anderson Aquavit, O.P. Anderson Petronella	30kr/cl
O.P. Anderson Klar, Hallands fläder, Skåne Aquavit,	30kr/cl
Bäska Droppar, Aalborg Jubileum	30kr/cl

ALKOHOLFRITT & LÄSK

ALKOHOLFI ÖL	
Warsteiner, ljuslager 0,0% 33cl	65:-
Bron IPA 33cl	65:-
MOUSSERANDE ALTERNATIV	
Alkoholfri Cider, Strawberry & Lime	65:-
Alkoholfri Mousserande vin	95:-
LÄSK & JUICE & LEMONADE	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	45:-
Mineralvatten, flaska 75cl	45:-
Äppeljuice	45:-
Apelsinjuice	45:-
Lemonade - Citron & Ingefära, Citron & Mango,	69:-
Pink grapefruite	
Smakis 25cl, päron, äpple	25:-

ÖVRIGT

MARINERADE OLIVER	75 kr
POMMES & AIOLI	69 kr
SALLAD - romansallad, spenat, marinerade tomater, rödlök, vinegrette	55 kr

Är du allergisk? Fråga personalen för mer information om matens innehåll

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMING 255 kr

potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron

[Dryckestips: Fjäderholmarnas Bryggeri, Pilsner](#)

KÖTTBULLAR 265 kr

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

[Vintips: Mario Primo Chianti](#)

TORSKRYGG 425 kr

sås Soubise, dillslungad potatis, svartrot och regnbågsrom

[Vintips: Domaine Louis Moreau Chablis](#)

VARMRÖKT LAX 295 kr

dillslungad potatis, gräslöksmajonnäs, sotad broccoli, friterad kapris

[Vintips: Solitär Riesling](#)

RIMMAD LAX 295 kr

dillstuvad potatis, crudité på rädisa, fänkål och frisésallad

[Vintips: M de Minuty](#)

OXFILÉ 465 kr

bakade tomater, rostad paprika, bearnaisesås och pommes frites

[Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso](#)

IBERICO ABANICO 385 kr

veluté på senap och dragon, pommes frites, sparrisbroccoli och blomkålspuré

[Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir](#)

RÖKERIETS MOULES FRITES 305 kr

vitvinskokta musslor med grillat smör, surdegsbröd aioli och pommes frites

[Vintips: Domaine Louis Moreau Chablis](#)

RÖKERIETS VEGETARISKA KÅLDOLMAR 255 kr

med svamp, potatiskaka, blomkålspuré, svartvinbär och svampsky



[Vintips: Bousquet Organic Malbec](#)

SKÄRGÅRDSSALLAD 285 kr

romansallad, spenat, handskalade räkor, rimmad lax, nobisdressing, marinerade tomater, fänkål

[Vintips: Isla Negra West Bay](#)

BARNMENY

KÖTTBULLAR	135 kr	PANNKAKOR	95 kr
potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon		sylt och grädde	

DRYCK

RÖDA REMMAR	85 kr	SMAKIS	25 kr
söt alkoholfri drink med smak av röda bär och godis		Päron, Äpple	

BUBBEL & CHAMPAGNE

Jaume Serra Cava Brut I Spain	140 / 650
Champagne de Saint Marceaux Brut I France	195 / 1095
Moët & Chandon Impérial Champagne I France	1350
Philipponat Rosé Brut I France	1650
Philipponat Blanc de Noir Extra Brut 2018 I France	2200
Philipponat Cuvée 1522 Grand Cru Extra Brut I France	2900

VITT

Isla Negra West Bay Sauvignon Blanc Chardonnay I Chile	140 / 650
Paul Buisse Muscadet Sèvre et Maine I France	145 / 675
Solitär Riesling Trocken I Germany	160 / 750
Merus Tiefenbrunner Pinot Grigio DOC I Italy	180 / 850
Boschendal Chardonnay I Sydafrika	180 / 850
Domaine Louis Moreau Chablis I France	195 / 925
Giesen Estate Sauvignon Blanc Marlborough I Nya Zeeland	795
Sancerre Blanc I France	995
Domaine Louis Moreau Chablis 1er cru I France	1200
Meursault Village, Chardonnay I France	1800
L'oratoire des papes Châteauneuf-du-Pape I France	1650

ROSÉ

Chavin Rosé Méditerranée I France	145 / 675
LYV rosé I France	155 / 725
M de Minuty I France	165 / 785
M de Minuty Magnum 1,5 L I France	1495
Sancerre Rosé I France	995

RÖTT

Côtes du Rhône Gentilhomme I France	145 / 675
Mario Primo Chianti I Italy	160 / 750
Bousquet Organic Malbec I Argentina	165 / 775
Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso Superiore DOC I Italy	185 / 875
Edna Valley Vineyard Pinot Noir I USA	195 / 925
Hahn Cabernet Sauvignon I USA	900
Tahbilk Shiraz I Australien	875
LÀME Châteauneuf du Pape Rouge EKO I France	1200
Casa E. di Mirafiore Barolo Classico DOC I Italy	1800
Louis M Martini Napa Valley Cabernet Sauvignon I USA	1500
Orin Swift Papillon I USA	2400
Pernand-Vergelesses Clos de Bully rouge I France	1400

DESSERT

CREME BRÛLÉE 135 kr

rostade hasselnötter med kaffe och brynt smör

GLASS 135 kr

vaniljglass, kaksmulor, blåbärsmaräng och marinerade jordgubbar

CHOKLADMOUSSE 125 kr

mandelkaka och vispad pannacotta

CHOKLAD TRYFFEL 65 kr

smak av brynt smör och rosmarin

RÖKERIETS OSTKAKA 135 kr

klassisk ostkaka, amarettogrädde och syltade bär



SKALDJUR

(Vi serverar inte skaldjur på söndagar och måndagar)

HALV SKALDJURSPLATÅ

1/2 hummer, 3 havskräftor,
100g färska räkor, 100g rökta räkor,
100 g vinkokta blåmusslor.

950 kr

HEL SKALDJURSPLATÅ

1/1 hummer, 5 havskräftor,
150 g färska räkor, 150 g rökta räkor,
200 g vinkokta blåmusslor, 1/1 krabba,
4 ostron.

1995 kr

Våra platåer serveras med rostat bröd, aioli, Rhode Islandsås, gräslöksmajonnäs, pickles och citron

OSTRON

Huître de Céline

45 kr / st

serveras med scharlottenvinerette,
tabasco och citron

45 kr / 225 kr / 445 kr
1 st / 6 st / 12 st

Ostron är ett levande livsmedel och äts
på egen risk

Vid allergier fråga personalen