

COCKTAILS

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, hel 295 kr
gräslök, toppas med lörrom

Vintips: Domaine Louis Moreau Chablis

RÖKTA RÄKOR hel: 285 kr

surdegsbröd, citron och aioli halv: 185 kr

Vintips: Chavin Rosé

BROCCOLI 165 kr

Sotad broccoli, puré på gulärta, kaprisdressing och rostade hasselnötter

Vintips: Boschendal Chardonnay

VARMRÄTTER

KÖTTBULLAR 265 kr

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Vintips: Mario Primo Chianti

RIMMAD LAX 295 kr

dillstuvad potatis, crudité på rädisa, fänkål och frisésallad

Vintips: M de Minuty

OXFILÉ 465 kr

Bakade tomater, bearnaise, pommes frites och portvinssky

Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso

SKÄRGÅRDSSALLAD 285 kr

romansallad, spenat, nobisdressing, handskalade räkor, rimmad lax, cocktailtomater och fänkål

Vintips: Isla Negra West Bay

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	32kr/cl
O.P. Anderson Klar, Hallands fläder, Skåne Aquavit,	32kr/cl
Bäska Droppar, Aalborg Jubileum	32kr/cl

ALKOHOLFRITT & LÄSK

ALKOHOLFI ÖL	
Warsteiner, ljuslager 0,0% 33cl	65:-
Bron IPA 33cl	65:-

MOUSSERANDE ALTERNATIV	
Alkoholfri Cider, Strawberry & Lime	95:-
Alkoholfri Mousserande vin	65:-

LÄSK & JUICE & LEMONADE	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	45:-
Mineralvatten, flaska 75cl	45:-
Äppeljuice	45:-
Apelsinjuice	45:-
Lemonade - Citron & Ingefära, Citron & Mango,	59:-
Pink grapefruit	
Smakis 25cl, päron, äpple	25:-

RÖKERIETS VEGETARISKA KÅLDOLMAR 255 kr

Kåldolmar med svamp, potatiskaka, blomkålspuré, svartvinbär och svampsky

Vintips: Bousquet Organic Malbec

MIDSOMMARBUFFÉ

- FISK -

- Skagenröra
- Rökta räkor
- Fänkålsgravad lax
- Najad lax
- Rödbetsgravad lax med pepparrot
- Varmrökt lax
- Matjesilltårta
- Stekt inlagd strömming
- Sillsallad
- Lök och libbsticka sill
- Senapssill
- Rökeriets inlagda sill
- Sommar sill - äpple,fänkål
- Ginsill
- Champagnesill med laxrom
- Matjessill
- Rökt matjessill

- KÖTT -

- Ankbröst med ingefära
- Kryddrökt fläskkarré
- Lammfiol
- Rostbiff

- TILLBEHÖR -

- Fransk potatissallad
- Kokt potatis
- Aioli
- Hovmästarsås
- Caesarsallad med spenat
- Rökt gräddfil
- Quinoasallad med linser
- Surdegsbröd
- Knäckebröd
- Rökt färskost
- Vispad smör
- Citron
- Rödlök
- Gräslök

- VARMT -

- Köttbullar
- Gräddsås
- Janssons frestelse
- Kycklingspett
- Västerbottenpaj

- DESSERT -

- Pannacotta
- Rawbollar

845 KR
per/person

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
LÂME 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-Vergeleses Clos de Bully rouge I France	1400

SNAPS

5cl 160kr



- O.P Anderson Aquavit
- O.P Anderson Klar
- O.P Anderson Petronella
- Skåne Aquavit
- Aalborg Jubileum
- Hallands fläder
- Bäska Droppar