

COCKTAILS

START ME
UP

STRAWBERRY MARGARITA	185	GIN & TONIC / HJORTRON GIN & TONIC	185
tequila, cointreau, lime, färsk jordgubbspuré, socker & saltkant		gin, royal bliss signature tonic, citron / gin, hjortron tonic, citron	
SUNNY SUNSHINE	185	BRAMBLE	185
vodka, citron, fläder, ananas, mynta		gin, björnbärslikör, lime, sugar,	
MOSCOW MULE	185	APEROL SPRITZ	175
vodka, ginger beer, lime, socker		aperol, mousserande vin, soda, apelsinskiva	
SOUTHSIDE TWIST	185	LEMON SPRITZ	175
citron Gin, aperol, thai basil, citron, socker, äggvita		frisk citrus	
PINK GRAPEFRUIT	185	MOJITO SPRITZ	175
fjäre grapefruit gin, passoa, pink grapefruit & litchi sirap, citron, socker, äggvita		kryddig mynta och lime	
SUMMER DREAM	185	AMARETTO SOUR / WHISKEY SOUR	185
strawberry koskenkorva, vodka, röda remmar, sprite, lime, jordgubbar, mynta		amaretto, citron, socker, äggvita / whiskey, citron, socker, äggvita	

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN	halv 205 hel 325
skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom	
Vintips: Domaine Louis Moreau Chablis	
CRUDO PÅ TORSKRYGG	175
tunnskuren torskrygg, syrad gurka, rökt tomat och kapris	
Dryckestips: MMM Sauvignon Blanc	
RÖKTA RÄKOR HALV	halv 185 hel 295
aioli, citron och surdegsbröd	
Vintips: Chavin rosé	
RÅBIFF PELLE JANZON	235
sotad oxfilé, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, löjrom och bakad äggula.	
Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir	
VARIATION PÅ SPARRIS 	185
inkokt vit sparris, grön sparris, gravad silverlök, stekt panko och Hollandaisesås.	
Vintips: Hahn Chardonnay	

PLOCK ATT
DELA PÅ

SMÅTT & GOTT

RÖKTA RÄKOR	hel: 295 halv: 185
surdegsbröd, citron & aioli	
SKÄRGÅRDSLÅDA	445
skagenröra, senapssill, rökeriets inlagda sill, smetana, aioli, rökta räkor, inkokt lax, najadlax, rökt makrill, knäckebröd, rödlök, gräslök och prästost.	
POMMES & AIOLI	69
MARINERADE OLIVER	75

ÖL & CIDER

FATÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl	94
Zlatopramen 40cl	99
Bron IPA 40cl	99
Hoegaarden 50cl	105
FLASKÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 50cl	105
Bryggmästarens Bästa mellanöl 33cl	89
Peroni 33cl	89
San Miguel 33cl, glutenfri	89
Corona 33 cl	89
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl Lager	98
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl Hazy IPA	98
CIDER	
Päron 33 cl	89
Passionfruit 33cl	89
Strongbow 33cl	89
Hartwall Original Longdrink - Lonkero 5,5% Grapefrukt & citron Ananas Hallon	125
SNAPS 5CL	
O.P. Anderson Aquavit, O.P. Anderson Petronella, Hallands fläder, Skåne Aquavit, Bäska Droppar, Aalborg Jubileum	160 160 160

ALKOHOLFRI & LÄSK

ALKOHOLFRI ÖL	
Bryggmästarens, ljuslager 0,5% 33cl	65
Bron IPA 33cl	65
MOUSSERANDE ALTERNATIV	
Alkoholfri Cider, Strawberry & Lime	65
Alkoholfri Mousserande vin	95
LÄSK & JUICE	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	49
Mineralvatten, flaska 75cl	49
Äppeljuice	45
Apelsinjuice	45
Lemonade - 3 smaker	75
Citron & Ingefära Citron & Mango Pink grapefruite	
Smakis 25cl, päron, äpple	30

ÖVRIGT

POMMES & AIOLI	69
SALLAD - romansallad, spenat, marinerade tomater, rödlök och vinegrette.	55
BLANDADE NÖTTER	65

Har du någon allergi? Fråga gärna vår personal för mer information om menyn.

Fråga gärna personalen om köttets ursprung.

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMING 255

potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron

Dryckestips: Fjäderholmarnas Bryggeri, Lager

KÖTTBULLAR 265

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Vintips: Mario Primo Chianti

TORSKRYGG 425

Sås soubise, smörbakad svartrot, rädisor, dillslungad potatis och laxrom.

Vintips: Domaine Louis Moreau Petit Chablis

VARMRÖKT LAX 295

dillslungad potatis, gräslöksmajonnäs, sotad broccoli, friterad kapris

Vintips: Solitär Riesling

RIMMAD LAX 295

dillstuvad potatis, crudité på rädisa, fänkål och frisésallad

Vintips: M de Minuty

RYGGBIFF 465

pommes frites, rödvinsglace, fransk tomatsallad och bearnaisesås.

Vintips: Torre Del Falasco Valpolicella Ripasso

IBERICO ABANICO 385

rökglazerad Abanico, fondantpotatis, bakad purjolök och senapsveluté med dragon.

Vintips: Edna Valley Vineyard Pinot Noir



RÖKERIETS VEGETARISKA KÅLDOLMAR 265

rökt svamp, linser, blomkålspuré och svampsky

Vintips: Bousquet Organic Malbec

RÄKSALLAD 285

romansallad, spenat, handskalade räkor, pocherat ägg, nobisdressing, marinerade tomater och fänkål.

Vintips: Isla Negra West Bay

CAESARSALLAD 275

romansallad, caesardressing, marinerade tomater, rödlök, parmesan, rökt sidfläsk, kycklingbröst och krutonger.

Vintips: LYV rosé

BARNMENY

KÖTTBULLAR	135 kr	PANNKAKOR	105 kr
potatispuré, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon		sylt och grädde	

DRYCK

RÖDA REMMAR	85 kr	SMAKIS	30 kr
söt alkoholfri drink med smak av röda bär och godis		Päron, Äpple	

BLÅ SKOGEN	85 kr
Korallblåfärg med smak av hallon, svartvinbär och citron	

BUBBEL & CHAMPAGNE

Torre Oria Cava Brut I Spain	150 / 720
Champagne de Saint Marceaux Brut I France	195 / 1050
Moët & Chandon Impérial Champagne I France	1350
Moët & Chandon Impérial Champagne Magnum 1,5L I France	2400
Philipponat Rosé Brut I France	1650
Philipponat Blanc de Noir Extra Brut 2018 I France	1800
Philipponat Cuvée 1522 Grand Cru Extra Brut I France	2900

VITT

Isla Negra West Bay Sauvignon Blanc Chardonnay I Chile	145 / 675
Paul Buisse Muscadet Sèvre et Maine I France	150 / 725
Quartaut Chardonnay I France	145 / 675
Solitär Riesling Trocken I Germany	180 / 850
Solitär Riesling Magnum 1,5L I Germany	1500
Martin Códax Albarino I Spanien	190 / 900
Merus Tiefenbrunner Pinot Grigio DOC I Italy	180 / 850
Domaine Louis Moreau Petit Chablis I France	195 / 925
Domaine Louis Moreau Chablis 1er cru I France	1250
MMM Sauvignon Blanc I France	180 / 850
Hahn Chardonnay I USA	850
Sancerre Blanc I France	995
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
Costa Toscana Rosé EKO I Italien	150 / 700
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
Parigi Nebbiolo d'Alba DOC I Italy	975
Tahbilk Shiraz I Australien	875
LÀME Châteauneuf du Pape Rouge EKO I France	1200
Casa E. di Mirafiore Barolo Classico DOC I Italy	1800
Classico DOC I Italy	
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

DESSERT

CREME BRÛLÉE 125

rostade hasselnötter med kaffe, brynt smör

GLASS 125

vaniljglass, mascarponekräm, jordgubbar och maräng.

SORBET 125

hallonsorbet, lakritspannacotta, stekt vit choklad.

CHOKLAD TRYFFEL 65

smak av brynt smör och rosmarin

RÖKERIETS OSTKAKA 135

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 rostad 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