

## COCKTAILS

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

## FÖRRÄTTER

<b>TOAST SKAGEN</b>	halv 205
skagenröra, smörstekt bröd, rödlök, gräslök, toppas med löjrom	hel 325

Vintips: [Domaine Louis Moreau Petit Chablis](#)

<b>RÖKTA RÄKOR HALV</b>	halv 185
aioli, citron och surdegsbröd	hel 295

Vintips: [Chavin rosé](#)

<b>SKÖRDESALLAD</b> 	165
rostade och marinerade primörer, kapriskräm, fänkål, rökta tomater, rädisa, frissesallad och citronvinegrette	

Vintips: [Solitär Riesling Trocken](#)

## VARMRÄTTER

<b>KÖTTBULLAR</b>	265
potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka	

Vintips: [Mario Primo Chianti](#)

<b>VARMRÖKT LAX</b>	295
dillslungad potatis, gräslöksmajonnäs, sotad broccoli, friterad kapris	

Vintips: [M de Minuty](#)

<b>RYGGBIFF</b>	465
pommes frites, rödvinsglace, fransk tomatsallad och bearnaisesås.	

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

<b>RÄKSALLAD</b>	295
romansallad, spenat, handskalade räkor, pocherat ägg, nobisdressing, marinerade tomater och fänkål.	

Vintips: [Isla Negra West Bay](#)

## ÖL & CIDER

<b>FATÖL</b>	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl	94
Zlatopramen 40cl	99
Bron IPA 40cl	99
Hoegaarden 50cl	105

<b>FLASKÖL</b>	
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

<b>CIDER</b>	
Päron 33 cl	89
Passionfruit 33cl	89
Strongbow, Apple dry 33cl	89

Hartwall Original Longdrink - Lonkero 5,5% Grapefrukt & citron   Ananas   Hallon	98
--	----


<b>SNAPS 5CL</b>	
O.P. Anderson Aquavit, O.P. Anderson Petronella,	160
Hallands fläder, Skåne Aquavit, Bäska Droppar,	160
Aalborg Jubileum	160

## ALKOHOLFRITT & LÄSK

<b>ALKOHOLFRI ÖL</b>	
Bryggmästarens, ljuslager 0,5% 33cl	65
Bron IPA 33cl	65

<b>MOUSSERANDE ALTERNATIV</b>	
Alkoholfri Cider, Strawberry & Lime	65
Alkoholfri Mousserande vin	95

<b>LÄSK &amp; JUICE</b>	
Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite (33cl)	49
Mineralvatten, flaska 75cl	49
Äppeljuice	45
Apelsinjuice	45
Lemonade - 4 smaker, Apelsin & Ingefära	75
Citron & Ingefära   Citron & Mango   Pink grapefruite	
Smakis 25cl, päron, äpple	30

<b>RÖKERIETS VEGETARISKA KÅLDOLMAR</b> 	265
rökt svamp, linser, blomkålspuré 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  
Lammfiol  
Rostbiff  
Kryddrökt fläskkarré

### - TILLBEHÖR -

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

### - VARMT -

Köttbullar  
Gräddsås  
Janssons frestelse  
Västerbottenpaj  
Kycklingspett

### - DESSERT -

Pannacotta  
Rawbollar

## 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	175 / 825
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
L'ÂME 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

## SNAPS

5cl 160kr



O.P. Anderson Aquavit  
O.P. Anderson Petronella  
Aalborg Jubileum  
Skåne Aquavit  
Hallands fläder  
Bäska droppar

845kr