

COCKTAILS

START ME UP

STRAWBERRY MARGARITA	185
tequila, cointreau, lime, färsk jordgubbspuré, socker & saltkant	
SUNNY SUNSHINE	185
vodka, citron, fläder, ananas , mynta	
MOSCOW MULE	185
vodka, ginger beer, lime, socker	
SOUTHSIDE TWIST	185
citron Gin, aperol, thai basil, citron, socker, äggvita	
PINK GRAPEFRUIT	185
fjäre grapefruit gin, passoa, pink grapefruit & litchi sirap, citron, socker, äggvita	
SUMMER DREAM	185
strawberry koskenkorva, vodka, röda remmar, sprite, lime, mynta	

GIN & TONIC / HJORTRON GIN & TONIC	185
gin, royal bliss signature tonic, citron / gin, hjortron tonic, citron	
BRAMBLE	185
gin, björnbärslikör, lime, sugar,	
APEROL SPRITZ	175
aperol, mousserande vin, soda, apelsinskiva	
LEMON SPRITZ	175
frisk citrus	
MOJITO SPRITZ	175
kryddig mynta och lime	
AMARETTO SOUR / WHISKEY SOUR	185
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 kapis	
Dryckestips: MMM Sauvignon Blanc	
RÖKTA RÄKOR	halv 185 hel 295
aioli, citron och surdegsbröd	
Vintips: Chavin rosé	
SKÖRDESALLAD 	165
Dillslungade primörer och rädisa, kapisräm, rökt tomat, frissésallad och syrlig vinägrett på gurka.	
Vintips: Quartaut Chardonnay	

PLOCK ATT
DELA PÅ

SMÅTT & GOTT

RÖKTA RÄKOR	hel: 295 halv: 185
surdegsbröd, citron & aioli	
SKÄRGÅRDSLÅDA	445
skagenröra, senapssill, Rökeriets inlagda sill, matjessill, smetana, aioli, rökta räkor, najadlax, rökt kungsmakrill, knäckebröd, rödlök, gräslök och prästost.	
POMMES & AIOLI	69
MARINERADE OLIVER	75
BLANDADE NÖTTER	65

ÖL & CIDER

FATÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 40cl	98
Zlatopramen 40cl	105
Bron IPA 40cl	105
Hoegaarden 50cl	109
FLASKÖL	
Bryggmästarens Bästa Pilsner 50cl	109
Bryggmästarens Bästa mellanöl 33cl	89
Peroni 33cl	89
San Miguel 33cl, glutenfri	89
Corona 33 cl	89
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl Lager	105
Fjäderholmarnas Bryggeri 33cl Hazy IPA	105
CIDER	
Päron 33 cl	89
Passionfruit 33cl	89
Strongbow, Apple dry 33cl	89
Hartwall Original Longdrink - Lonkero 5,5%	98
Grapefrukt & citron Ananas Hallon	
SNAPS 5CL	
O.P. Anderson Aquavit, O.P. Anderson Petronella,	160
Hallands fläder, Skåne Aquavit, Bäska Droppar,	160
Aalborg Jubileum	160

ALKOHOLFRITT & 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 - 4 smaker, Apelsin & Ingefära	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

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

VARMRÄTTER

STEKT STRÖMMING 265

potatispuré, brynt smör, rårörda lingon och citron

[Dryckestips: Fjäderholmarnas Bryggeri, Lager](#)

KÖTTBULLAR 265

potatispuré, gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

[Vintips: Mario Primo Chianti](#)

TORSKRYGG 435

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 475

pommes frites, rödvinsglace, fransk tomatsallad och bearnaisesås.

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

IBERICO ABANICO 425

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](#)

MOULES FRITES 315

vinkokta blåmusslor med rökt smör, surdegsbröd, pommes frites och aioli.

[Vintips: Solitär Riesling](#)

RÄKSALLAD 295

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

[Vintips: Isla Negra West Bay](#)

CAESARSALLAD 285

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	165 / 775
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
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-Vergelesses 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 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