

FÖRMINGEL

Bubbel & Vin

NV HENRIOT, SOUVERAIN BRUT
Champagne, Frankrike

1050^{KR}

PROSECCO D.O.C SERENISSIMA EXTRA DRY
Venetien, Italien

690^{KR}

MARTIN CÓDAX ALBARIÑO
Rias Baixas, Spanien

640^{KR}

GRAVELLY FORD PINOT NOIR
Kalifornien, USA

740^{KR}



TILLTUGG

Serveras i skålar

PIMIENTO DE PADRON - 85^{KR}

TXISTORRA - BASKISK CHORIZO - 90^{KR}

STÖRKAVIAR - 455^{KR}
20g burk svensk störkaviar. serveras på isbad med toast melba.

PATA NEGRA - 490^{KR}
200g. Skivad

FÖRMINGEL

Drunkar

FRENCH 75
Gin, Citron, Socker, Champagne

COCO CHANEL
Vodka, äpple, citron, cocos

HENDRICK'S TONIC
Hendricks Gin, tonic, gurka

APEROL SPRITZ
Aperol, cava, soda

HUGO
Fläderlikör, cava, soda, mynta

185^{KR}

**BLANDADE
NÖTTER**
65^{KR}/SKÅL

CHIPS
65^{KR}/SKÅL

**MARCONA-
MANDLAR**
90^{KR}/SKÅL

OLIVER
80^{KR}/SKÅL

CANAPÉER

På varierande bröd

GRÖNÄRTSKROKETT - 89^{KR}
Harissa, citron

KRUSTAD - 89^{KR}
Syrad grädde, gräslök, saltad stenbitsrom

LÄTTRIMMAD REGNBÅGSFORELL - 89^{KR}
Gurka, koriander, jalapenô

TARTAR - 89^{KR}
Surdegbröd, ramslök, silverlök, parmesan

Om våra menyer

Denna meny gäller till 2025-12-31.
Har ni egna önskemål gällande ovanstående menyer eller önskar andra vinförslag hjälper vi gärna till med det.
Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande priser och innehåll. Alla priser är inklusive moms.

PRE-DINNER

Sparkling & Wine

NV HENRIOT, SOUVERAIN BRUT
Champagne, France
1050^{KR}

PROSECCO D.O.C SERENISSIMA EXTRA DRY
Venetia, Italy
690^{KR}

MARTIN CÔDAX ALBARIÑO
Rias Baixas, Spain
640^{KR}

GRAVELLY FORD PINOT NOIR
California, USA
740^{KR}



HORS D'OEUVRE

Served in bowls

PIMIENTO DE PADRON - 85^{KR}

TXISTORRA - BASQUE CHORIZO - 90^{KR}

STURGEON CAVIAR - 455^{KR}
20g jar of Swedish sturgeon caviar.
Served on ice with Melba toast

PATA NEGRA - 490^{KR}
200g

PRE-DINNER

Cocktails

FRENCH 75
Gin, lemon, sugar, Champagne

COCO CHANEL
Vodka, apple, lemon, coconut

HENDRICK'S TONIC
Hendricks Gin, tonic, cucumber

APEROL SPRITZ
Aperol, cava, soda

HUGO
Elderflower liqueur, cava, soda, mynta

185^{KR}



CANAPÉES

On varied bread

GREEN PEA CROQUETTE - 89^{KR}
Harissa, lemon

CRISPY PASTRY CUP - 89^{KR}
Fermented cream, chives, salted lumpfish roe

LIGHTLY CURED RAINBOW TROUT - 89^{KR}
Cucumber, coriander, jalapenô

BEEF TARTAR - 89^{KR}
Sourdough bread, wild garlic, silver onion, parmesan

About our menus

This menu is valid until 2025-12-31.
If you have wishes regarding the above menus or would like other wine suggestions, we are happy to help.
We reserve the right to make any changes regarding prices and content. All prices include VAT.