

FÖRMINGEL

Bubbel & Vin

NV HENRIOT, SOUVERAIN BRUT

Champagne, Frankrike

1050^{KR}

MONT-FERRANT CAVA

Katalonien, Spanien

690^{KR}

MARTIN CÓDAX ALBARIÑO

Rias Baixas, Spanien

640^{KR}

ROBERTO SAROTTO "LAUTUS"

Piemonte, Italien

700^{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

Drinkar

FRENCH 75

Gin, Citron, Socker, Champagne

COCO CHANEL

Vodka, äpple, citron, cocos

HENDRICK'S TONIC

Hendricks Gin, tonic, gurka

APEROL SPRITZ

Aperol, cava, soda

NEGRONI

Gin, Antica Formula, Campari

185^{KR}

BLANDADE NÖTTER

65^{KR}/SKÅL

CHIPS

65^{KR}/SKÅL

S N A C K S

MARCONA- MANDLAR

90^{KR}/SKÅL

OLIVER

80^{KR}/SKÅL

CANAPÉER

På varierande bröd

FRITERAD GULÄRTSFALAFEL - 89^{KR}

harissa, honung

KRUSTAD - 89^{KR}

syrad grädde, gräslök, löjrom från Bottenviken

LÄTTGRAVAD LAX - 89^{KR}

pepparrot, äpple, gurka, rågbröd

TARTAR - 89^{KR}

surdeg med kapis, dijon, silverlök, vintertryffel

Om våra menyer

Denna meny gäller till 2026-03-31.

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}

MONT-FERRANT CAVA

Catalonia, Spain

690^{KR}

MARTIN CÓDAX ALBARIÑO

Rias Baixas, Spain

640^{KR}

ROBERTO SAROTTO "LAUTUS"

Piemonte, Italy

700^{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

NEGRONI

Gin, Antica Formula, Campari

185^{KR}



CANAPÉES

On varied bread

DEEP FRIED YELLOW PEA FALAFEL - 89^{KR}

harissa, honey

CRISPY PASTRY CUP - 89^{KR}

sour cream, chives, bleak roe från Bay of Bothnia

LIGHTLY CURED SALMON - 89^{KR}

horseradish, apple, cucumber, rye bread

SOURDOUGH TARTAR - 89^{KR}

capers, dijon, silver onion, winter truffle

About our menus

This menu is valid until 2026-03-31.

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.