

# SNACKS OCH FÖRRÄTTER

## STARTERS

### Boquerones

Boquerones  
95 kr

### Himlens räkmacka med rökt lax och ägg

Shrimp and smoked salmon on rye bread with and lemon mayonnaise, egg and horseradish  
1/2 165 kr 1/1 215 kr

### Råbiff med tillbehör

Steak tartare with accessories  
1/2 165 kr 1/1 215 kr

### Charkuterier och ost

Charcuterie and cheese  
195 kr

### Tomatsallad med grillat bacon

Tomato salad with grilled bacon  
125 kr

### Mix sallad

Mix salad  
45 kr

## LUNCH

### VECKA 24 / WEEK 24

### MÅN – FRE / MON – FRI

### FRAM TILL / UNTIL 15.00

#### Isterband med skånsk potatis och rödbetor

Isterband sausage with creamy potatoes and beetroots  
135 kr

#### Pannbiff med lötsky och saltgurka

Pattie with onion and pickled cucumber  
155 kr

#### Stekt torskrugg med champinjoner och citronmajonnäs

Fries cod with mushrooms and lemon mayonnaise  
165 kr

#### Stekta strömmingsflundror med dillsmör och potatispuré

Fried herring fillets with dill and potato puré  
135 kr

#### Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Wallenbergare with peas, lingonberries, mashed potatoes and brown butter  
165 kr

#### Sallad med getost, betor, valnötter och honungsvinägrette

Salad with goat cheese, beets, walnuts and honey vinaigrette  
145 kr

### Alternativ eller extra sideorder Välj att byta ditt kolhydrattillbehör eller beställ extra.

Choose to change your carbohydrate or order extra

#### Grönsallad

Greensalad  
10 kr/20kr

#### Tomatsallad

Tomato salad  
20 kr/35kr

#### Kikärtor, paprika och quinoa

chickpeas, pimiento and quinoa  
20 kr/35kr

## A LA CARTE

### A LA CARTE

#### Caesarsallad med kyckling, briochekrutonger och bacon

Caesar salad with chicken, bacon, croutons and bacon  
185 kr

#### Sallad med sotad tonfisk, bakat ägg, sardeller och aioli

Salad with tuna, egg, anchovy, olives and aioli  
195 kr

#### Vit sparris med grönsallad, bearnaise och pommes frites

White asparagus with salad, bearnaise and french fries  
195 kr

#### Rödingfilé med bakad spetskål, grönsallad och romescosås

Char with baked cabbage, green salad, romesco sauce  
275 kr

#### Biff minute med bearnaise, tomatsallad och pommes frites

Minute steak with tomato salad, bearnaise and french fries  
285 kr

## DESSERTER

### DESSERTS

#### Rabarber med jordgubbsmaräng, mandelkubb och vaniljcremefraiche

Rhubarb with vanilla creme fraiche, meringue and almond cake  
110 kr

#### Creme brullee

Creme brullee  
90 kr

#### Chokladmousse med brownie och körsbär

Chocolate mousse with brownie and cherries  
90 kr

#### Chokladtryffel

Chocolate truffle  
25 kr

## KAFFE & TE

### COFFEE & TEA

#### Lunchkaffe 29 kr

#### Té 29 kr

#### Espresso, enkel 34 kr / dubbel 38 kr

#### Capuccino 44 kr

#### Caffe latte 46 kr

## DRYCK

### DRINKS

#### Läsk /soda 39 kr

#### Fruktjuice 45 kr

#### Ramlösa 39 kr

## ÖL PÅ KRAN DRAFT BEER

#### Carlsberg 40cl 76kr/ 60cl 109kr

#### Eriksberg 40cl 82kr/ 60cl 119kr

#### Kronenbourg Blanc 40cl 87kr/ 60cl 129kr

#### NCB 100W 40cl 99kr/ 60cl 149kr

## ÖL PÅ FLASKA BEER BOTTLED

#### Architect Pale Ale 98 kr

#### Birra Poretti Originale 78 kr

#### Carlsberg Hof 74 kr

#### Staropramen 50cl 115 kr

#### Brooklyn Lager 91 kr

#### Brooklyn Defender IPA 97 kr

#### Coopersmith's Queens Pale Ale 92 kr

#### NCB Kellerbier 98 kr

#### NCB Amber 96 kr

#### NCB Jack 96 kr

#### NCB Hoppy daze 96 kr

#### Erdinger Weissbier Kristall 50cl 119 kr

#### Celia Gluten free 82 kr

#### Jämtlands Bärnsten 89 kr

#### Carlsberg Non Alcoholic 49 kr

#### Kronenbourg Blanc Non Alcoholic 54 kr

#### Brooklyn special effects Non Alcoholic 59 kr

## CIDER

#### Cidraie Apple 82 kr

#### Sommersby Pear 74 kr

## CHAMPAGNE & CAVA

#### André Clouet Silver Brut NV 145/825 kr

#### Estrella de Oro 98/498 kr

## ROSÉ

#### Vino Rosato, Borgo San Leo-ITA 96/398 kr

#### 2017 Le Bosq, Badet Clement -FRA 125/495 kr

## VITT VIN WHITE WINE

#### 2017 Garganega, Borgo San Leo, Veneto – ITA 96/398 kr

#### 2017 L'Escargot Sauvignon Blanc, J W, Gascogne – FRA 110/460 kr

#### 2017 Alamos Chardonnay, C. Zapata, Mendoza - ARG 125/495 kr

#### 2017 Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf, Pfalz – GER 145/590 kr

#### 2017 Le Finage Chablis, Chablisienne, Bourgogne - FRA 150/625 kr

## RÖTT VIN RED WINE

#### 2017 Sangiovese, Borgo San Leo, Puglia– ITA 96/398 kr

#### 2015 Glorioso Crianza, Hijos A. Barcelo, Rioja - SPA 125/495 kr

#### 2016 Cabernet Sauvignon, Col. Crest, Washington – USA 155/645 kr

#### 2017 Domaine Saint Irénée, Pinot Noir EKO - FRA 145/590 kr

#### 2016 Cecci Chianti, DOCG - ITA 115/470 kr

#### 2017 Les Dauphins, Côtes du Rhône EKO - FRA 135/540 kr