

## FÖRRÄTTER

### SNACKS

**PELOTINOLIVER** 55

**BANDERILLAS** 55

**MANCHEGO OCH  
CORNICHONS** 65

#### CHARKBRICKA

Urval av charkuterier och ostar, smörstekt bröd och tillbehör. För minst 2 personer  
295

### CHÈVRE PINSA

Västerbottenost, smetana, picklade betor, rostade valnötter, honung  
179

### TEX MEX TOFU

Friterad kryddad tofu, avokadokräm, limegräddfil, krispig sojabönfärs, koriander  
159

### OSTRON FINE DE CLAIRE

Schallotenlök, mignonette, citron, tabasco

6 st 238

12 st 429

### TOAST SKAGEN

Skagenröra, löjrom, picklad rödlök, smörstekt levainbröd

Liten 195

Stor 245

### LÖJROM BRIOCHE

Smörstekt brioche, löjrom 30 gram, smetana, rödlök, gräslök, brynt smör  
245

### RÅBIFF PÅ SVENSK OXE

Umami-dijonnaise, cornichons, picklad roscofflök, rå äggula, syrade gulbetor, krispig kapris

Liten 189

Stor med pommes frites 275

## HUVUDRÄTTER

### GRILLAD OSTRONSKIVLING

Chimmi churri, rökt auberginekräm, rotfruktskrisp, pommes frites  
275

### UGNSBAKAD RÖDING

Sandefjordsås, forellrom, gräslök, picklad zucchini, smörslungad dillpotatis  
305

### SMÖRSTEKT SKREI TORSKRYGG

Lättrökt beurre blanc skum, brynt smör, rostade betor, friterad kapris, brynt smör, potatispuré  
355

### MOULES FRITES

Vitvinskokta blåmusslor, grädde, persilja, timjan, aioli på fermenterad vitlök, pommes frites  
285

### LINGUINE RÖDRÄKOR

Färsk linguini, rödräkor, cocktailtomater, vitlök, chili, vitt vin, musselfond, smör, bladpersilja  
269

### OXFILÉ FETTUCINI

Färsk fettucini, shiitakesvamp, vitt vin, babyspenat, svart tryffelkräm, mascarpone, parmigiano reggiano, riven färsk tryffel  
279

### BURRATA SALLAD

Burrata, tomatmarmelad, semitorkade cocktailtomater, basilikakräm, rostade pistagenötter, smörig brödkrisp, napolitansk sallad  
225

### KLASSISKA KÖTTBULLAR I GRÄDDSÅS

Pressgurka, rårörda lingon, potatispuré  
240

### BOURBON BACON BURGARE

180 gram högrevsburgare, bourbon glaze, stekt bacon, cheddarost, krispsallad, tomat, rödlök, chilimajonnäs, pommes frites  
260

### PLANKSTEK MED GRILLAD OXFILÉ

180 gram oxfile, duchessepotatis, bakad San Marzanotomat, bearnaisesås, rödvinssås, brytbönor lindade i alspånsrökt bacon  
395

## FRÅN GRILLEN

### ATT DELA

### KÖKSMÄSTARENS GRILLBRICKA

Fyra olika grillade styckdetaljer, grillade grönsaker, urval av såser, pommes frites

Två personer eller fler

579 pp

### KÖTT

Allt kött med grillad citron och ört-vitlökssmör

**OXFILÉ 200 gram** 365

**RYGGBIFF 250 gram** 345

**ENTRECÔTE 250 gram** 355

### SÅSER

**BEARNAISESÅS** 45

**PEPPARSÅS MED KONJAK** 45

**RÖDVINSSÅS** 45

**FERMENTERAD VITLÖKSAIOLI** 35

**CHILIMAJONNÄS** 35

### TILLBEHÖR

**POMMES FRITES** 45

**POTATISGRATÄNG** 65

**SMÖRSLUNGAD POTATIS** 45

**POTATISPURÉ** 45

**TOMATSALLAD** 55

Variation på tomater, lök, vinägrett

**GRÖNSALLAD** 45

Blandsallad, lök, vinägrett, parmesan

**GRILLAD MAJS** 55

Sriracha majonnäs, parmesan

**FÄRSKOSTFYLLDA CHAMPINJONER** 55

Lindad alspånsrökt bacon

### T BONE STEAK

850 - 950 gram

Köksmästarens val av såser, tomatsallad, pommes frites

1 395

## EFTERRÄTTER

### CHOKLADTRYFFEL

Välj mellan vit choklad eller kaffelikör  
Per styck 55

### CRÈME BRÛLÉE

Med färska bär  
125

### HONUNGSDRÖM

Honungskaka, honungsglass  
135

### BLODAPELSIN PANNACOTTA

Krispig kardemumma-havresmul, blodapelsinfiléer, apelsinsmörkolasås  
125

### GRAND DESSERT

Köksmästarens dessertplåtå

För 4 personer minst

485

### SORBET

En kula 55

### GLASS

En kula 55

### APELSIN- KROKANT

Apelsinmousse, chokladbakelsebitar, rostade hasselnötter  
135



## COCKTAILS

### SIGNATURER 5 cl 167




-  **BLOMMOR & BIN**  
Jack Daniels Honey, Persika, Bitters
-  **CITRUS I KRUKA**  
Hernö Dry, Citrus, Bubbel, Soda
-  **SE PÅ SÖDER**  
Vodka, Hallon, Söder Té, Soda
-  **EN COOL KIWI**  
Takamakka Rum Blanc, Kiwi, Lime, Basilika
-  **DINA FÄRGER VAR BLÅ**  
Tequila, Blue Curacao, Lime, Socker, Chili
-  **DOFTEN AV VANILJ**  
Hernö Pink Gin, Rabarber, Citron, Vaniljskum
-  **HERR HASSELNÖT**  
Cognac, Frangelico, Espresso, Socker



### KLASSIKER 5 cl 167

-  **NEGRONI**  
Hernö gin, Campari, Söt Vermouth
-  **AMARETTO SOUR**  
Amaretto, Citron, Socker, Ägg
-  **SPAGLIATO**  
Campari, Söt Vermouth, Bubbel
-  **BRAMBLE**  
Hernö Gin, Björnbärslikör, Citron, Socker
-  **BEE´S KNEES**  
Hernö Dry Gin, Citron, Honung
-  **LYNCBURG LEMONADE**  
Jack Daniels, Cointreau, Citron, Sprite
- ....
- MOCKTAIL**  
Alkoholfri . . . . . 89

## GIN & TONIC

### PERFECT SERVE 5 cl 185

-  **GIN & TONIC**  
Hernö Dry, Thomas Henry Dry Tonic, Citron Zest
-  **BOTANICAL GIN & TONIC**  
Hernö Botanical, Thomas Henry Botanical Tonic, Rosmarin
-  **PINK GIN & GRAPEFRUKT SODA**  
Hernö Pink, Thomas Henry Pink Grapefruit, Grapefruktskiva

-  **GIN & BITTER LEMON**  
Hernö Old Tom, Thomas Henry Bitter Lime, Citronskiva
-  **HENDRICKS GIN & TONIC**  
Hendricks Gin, Thomas Henry Dry Tonic, Gurka, Svartpeppar

## MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

NV	Tempus Cava Brut Nature, Penedès, Spanien . . . . .	125 / 625
NV	Valdobbiadene Proseco Superiore DCOG, Italien . . . . .	135 / 675
NV	Mandois Brut Origine, Frankrike . . . . .	165 / 975
NV	Crémant de Limoux Brut, Frankrike . . . . .	650
NV	Môet & Chandon Imperial Brut, Frankrike . . . . .	1 295
2013	Dom Perignon, Frankrike . . . . .	3 800

### DRICKBAR DESSERT

5 cl 167

**TULLAMORE IRISH COFFEE**  
Tullamore D.E.W., Kaffe,  
Farinsocker, Grädde

**ESPRESSO MARTINI**  
Vodka, Borghetti, Kaffe

**OLD FASHIONED**  
Rittenhouse Rye, Socker, Bitters

## ÖL & CIDER

<b>FATÖL</b> 40 cl	
Norrlands Guld Lager . . . . .	79
Krušovice Imperial Lager . . . . .	89
Brutal Brewing Third Mate Missing . . . . .	89
<b>FLASKÖL</b> 50 cl	
Mariestad . . . . .	107
<b>FLASKÖL</b> 33 cl	
Melleruds Pilsner . . . . .	79
Heineken Ljus Lager . . . . .	93
Daura Damm (Glutenfri) . . . . .	89
Omnipollo . . . . .	97
Wisby stout . . . . .	89
Easy Rider (alkoholfri) . . . . .	47
<b>CIDER</b> 33 cl	
Briska Pärön . . . . .	89
Strongbow . . . . .	93
Briska fläder (alkoholfri) . . . . .	47