

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

STRACCIATELLA PINSA

Mozzarella, basilikakräm, tomatmarmelad, färsk basilika, rostade pistagenötter

179

GRILLAD GRÖN SPARRIS

Friterad polenta, citronkräm, vårlök- och tryffelvinägrett, pinjenötter, parmigiano reggiano

169

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 195

Stor med pommes frites 285

HUVUDRÄTTER

GRILLAD OSTRONSKIIVLING

Ramslöksgremolata, kryddig kikärtskräm, bakade gulbetor, rotfruktskrisp

275

UGNSBAKAD RÖDING

Sandefjordsås, forellrom, gräslök, picklad zucchini, smörslungad dillpotatis

325

SMÖRSTEKT GÖS

Citronhollandaise, brynt smörpocherad vit sparris, rädisor, rosmarin confiterad amandine potatis, frasig örtrkrisp

365

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

ASIATISK TORIKATSU SALLAD

Friterad panko panerad kyckling, sesam- och sojamajonnäs, vitkål, salladslök, böngroddar, friterad rispapper

Vegansk alternativ serveras med friterad avokado

265

KÖTTBULLAR

Hemlagade kalvköttbullar, gräddsås, pressgurka, rårörda lingon, potatispuré

240

BIBLIOTEKETS BURGARE

180 gram högrevsburgare, bourbon glaze, picklad jalapeño, stekt bacon, cheddarost, krispsallad, tomat, rödlök, ramslöksmajonnäs, pommes frites

260

PLANKSTEK MED GRILLAD OXFILÉ

180 gram oxfilé, duchessepotatis, bakad San Marzanotomat, bearnaisesås, rödvinssås, brytböner 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 OCH FISK

Serveras med grillad citron och ört-vitlökssmör

OXFILÉ 200 gram 365

RYGGBIFF 250 gram 345

ENTRECÔTE 250 gram 355

PICANHA 250 gram 325

HEL HAVSABORRE 400-450 gram 335

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

GRILLAD GRÖN SPARRIS 75

SÅSER

BEARNAISESÅS 45

PEPPARSÅS MED KONJAK 45

RÖDVINSSÅS 45

FERMENTERAD VITLÖKSAIOLI 35

RAMSLÖKSMAJONNÄS 35

T BONE STEAK

850 - 950 gram

Köksmästarens val av såser, tomatallad, pommes frites

1 395

EFTERRÄTTER

RABARBER- OCH HALLONPAJ

Syrlig rabarberkompott, hallon, vaniljsås,

135

FRANSK CHOKLADMOUSSE

Havvsalt, extra virgin olivolja

135

CRÈME BRÛLÉE

Med färska bär

125

GRAND DESSERT

Köksmästarens dessertplåtå

För 4 personer minst

485

GLASS / SORBET

En kula 55

CHOKLADTRYFFEL

Välj mellan vit choklad eller kaffelikör

Per styck 55

FATTIGA BANANRIDDARE

Vaniljglass, nutella, rostade hasselnötter, bananchips

135



COCKTAILS

SIGNATURER 5 cl 167

-  **SOLSKENSDRÖM**
Limoncello, Likör 43, Citron, Socker, Grädde
-  **SOMMARNATT**
Takkamakka Koko, Jordgubb, Basilika, Citron
-  **SOLSTING**
Tequila, Lime, Ananas, Thomas Henry Ginger Beer
-  **MIDNATTSBLOM**
Hernö Pink Gin, Blåbär, Lavendel, Citron, Soda
-  **HEMLIGA TRÄDGÅRDEN**
Bubbel, Rabarber, Mynta, Soda
-  **EN MELONDI**
Vodka, Cantaloupe, Sprite

....




MOCKTAIL 5 cl 89
Alkoholfri drink


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

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

Tempus Cava Brut Nature, Penedès	125 / 625
Valdobbiadene Proseco Superiore DCOG	135 / 675
Mandois Brut Origine	165 / 975
Crémant de Limoux Brut	650
Môet & Chandon Imperial Brut	1 295
Dom Perignon	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

FATÖL 40 cl

Norrlands Guld Lager	79
Krušovice Imperial Lager	89
Brutal Brewing Third Mate Missing	89

FLASKÖL 50 cl

Mariestad	107
---------------------	-----

FLASKÖL 33 cl

Melleruds Pilsner	79
Heineken Ljus Lager	93
Daura Damm (Glutenfri)	89
Omnipollo	97
Wisby stout	89
Easy Rider (alkoholfri)	47

CIDER 33 cl

Briska Pärön	89
Strongbow	93
Briska fläder (alkoholfri)	47