

Förrätter

Toast Skagen på handskalade räkor med löjrom, rödlök, citron och surdegsbröd. Halv (Hel)	175 (245) kr 135 kr/545 kr
<i>Rekommendation: Villa Minelli Pinot Grigio</i>	
Asiatisk råbiff på nötinnanlår med senap, morot, srirachamajonnäs, friterad lök, rostade sesamfrön, böngroddar, salladslök och koriander. Halv (Hel med pommes)	195 (315) kr 180 kr/725 kr
<i>Rekommendation: Au pied du Mont Chauvre Pinot Noir</i>	
Kyld grön tomatoppa med avocado, picklade sommarprimörer och stekt surdegsbröd.	155 kr 145 kr/580 kr
<i>Rekommendation: Pulpo Albariño</i>	
Husets gubbröra på kavring med anjovis, rökt kaviar, ägg, citron, örter och brynt smör.	165 kr 95 kr
<i>Rekommendation: Mariestads Export</i>	

Fisk

Stekt senapsströmming med potatispuré, brynt smör, lingon och citron.	215 kr 160 kr/645 kr
<i>Rekommendation: Murphy Goode Chardonnay</i>	
Torskrygg med Sandefjordsås, forellrom, spetskål och rökt färskpotatis.	275 kr 165 kr/665 kr
<i>Rekommendation: Millet Chablis</i>	
Kryddstekt Forell "Niçoise" med krämbakat ägg, syrlig potatis, sardeller, oliver, kapris och paprikaemulsion.	255 kr 95 kr
<i>Rekommendation: Ship Full of Ipa 50 cl</i>	

Kött

Ryggbiff med rostat märgsmör, rödvinssky, tomat, vårlök och pommes.	375 kr 155 kr/625 kr
<i>Rekommendation: Bolla Valpolicella Ripasso</i>	
Burgare på högrev med briochebröd, cheddar, rökt sidflask, saltgurka, tomat, tryffel och svartpepparkräm och pommes.	215 kr 125 kr/505 kr
<i>Rekommendation: Navaro Correa Malbec Reserve</i>	
Ceasarsallad med hemrökt majsykling, parmesan, surdegsbröd och sidflask.	245 kr 120 kr/485 kr
<i>Rekommendation: Ontanon Crianza Rioja</i>	

Vegetariskt

Halloumburgare med briochebröd, sallad, tomat, srirachamajonnäs och pommes.	215 kr 135 kr/550 kr
<i>Rekommendation: Berne Grand Recolte, Provence, Frankrike</i>	
Bakade rödbetor med spetskål, kikartskräm, yoghurt, spenat och riven fårost.	225 kr 120 kr/485 kr
<i>Rekommendation: Leth Sauvignon Blanc</i>	
Tryffelgnocchi med grön sparris, parmesan och champinjoner.	235 kr 145 kr/585 kr
<i>Rekommendation: Sankt Annaberg Riesling No. 2 Hölle</i>	

Pizza

Margherita - tomatås, buffel mozzarella, basilika.	155 kr
Calzone (inbakad) - tomatås, ost, skinka.	165 kr
Capricciosa - tomatås, ost, skinka, farska champinjoner.	165 kr
Löjrom - crème fraiche, rödlök, dill, citron, västerbottenost.	340 kr
Quattro stagioni - tomatås, ost, skinka, räkor, musslor, farska champinjoner, oliver, kronärtskocka.	175 kr
Vegetarisk - tomatås, ost, lök, paprika, farska champinjoner, oliver, kronärtskocka, basilika, körsbärstomater.	165 kr
Quattro formaggi - buffel mozzarella, pecorino, ricotta, gorgonzola.	165 kr
Frutti di mare - tomatås, ost, räkor, musslor, bläckfisk, farska tomat.	165 kr
Prosciutto - tomatås, ost, prosciutto, sparris, farska champinjoner körsbärstomater, tryffelaoli.	175 kr
Bearnaisesås	30 kr
Aioli	30 kr

**Då pizzorna kommer från ett eget kök kan vi inte garantera att servering sker samtidigt som de andra rätterna.*

Barnmeny

Köttbullar med potatispuré, gräddsås och lingon.	85 kr
Fisk/Kyckling nuggets med pommes frites, majonäs och grönsallad	85 kr
Pannkakor med sylt och grädde.	85 kr
Pizza med tomatås, ost och skinka.	95 kr
Vaniljglass med chokladsås.	65 kr

Dessert

Klassisk Crème Brûlée.	115 kr 160 kr
<i>Rekommendation: Kaffe Karlsson</i>	
Ostbricka deluxe med husets marmelad och fruktbröd.	155 kr 105 kr
<i>Rekommendation: Quinta das Carvalhas Tawny 20 Yr Port</i>	
Jordgubbs-Sundae med glass, maräng, jordgubbar och grädde.	125 kr 80 kr
<i>Rekommendation: Floralis Moscatel Oro</i>	
Hemjord chokladtryffel.	45 kr 250 kr
<i>Rekommendation: Kaffe & 5 cl Martell VSOP</i>	
Hemvevad glass (fråga om dagens smaker).	45 kr/kulan

Allergisk? Fråga din kypare hur vi bäst kan tillgodose dina behov.