

	Glas	Flaska
● <b>BUBBEL</b>		
<b>NV Crémant d'Alsace</b> Frankrike, Alsace   Vit druvblend	150 kr	675 kr
<b>NV Jacquinet Private Cuvée Extra Brut</b> Frankrike, Champagne   Chardonnay, Pinot Noir	175 kr	800 kr
<b>NV Mai Sentito Pét Nat</b> Italien, Marche   Verdicchio	100 kr	450 kr
● <b>VITT</b>		
<b>2018 Lindenlaub En Equilibre Riesling</b> Frankrike, Alsace   Riesling	130 kr	600 kr
<b>2020 La Soif du Mal Blanc</b> Frankrike, Roussillon   Macabeo, Muscat d'Alexandrie	150 kr	675 kr
<b>2018 Pont Bourceau</b> Frankrike, Loire   Chenin Blanc	145 kr	650 kr
<b>2019 Neumeister Weissburgunder</b> Österrike, Steiermark   Weissburgunder	125 kr	550 kr
<b>2016 Greywacke Wild Sauvignon</b> Nya Zeeland, Marlborough   Sauvignon Blanc	150 kr	675 kr
<b>2016 Anima Chenin Blanc</b> Sydafrika, Paarl   Chenin Blanc	125 kr	550 kr
● <b>RÖTT</b>		
<b>2019 Alegria Rouge</b> Frankrike, Languedoc-Roussillon   Carignan, Cinsault	125 kr	550 kr
<b>2017 Wine &amp; Soul Manuella</b> Portugal, Douro   Röd druvblend	125 kr	550 kr
<b>2018 Gagliasso Barbera d'Alba Ciabot Russ</b> Italien, Piemonte   Barbera	130 kr	600 kr
<b>2018 Ver Sacrum Monastrell</b> Argentina, Mendoza   Monastrell	115 kr	500 kr
<b>2018 Mendel Malbec</b> Argentina, Mendoza   Malbec	130 kr	600 kr
● <b>ORANGE / ROSÉ</b>		
<b>2019 Mélanie Pfister Macéceration</b> Frankrike, Alsace   Pinot Gris	160 kr	720 kr
<b>2019 Alegria Rosé</b> Frankrike, Languedoc-Roussillon   Carignan	125 kr	550 kr
<b>2019 La Soif du Mal Rosé</b> Frankrike, Roussillon   Grenache, Carignan	150 kr	675 kr
<b>2019 Etna Rosato</b> Italien, Sicilien   Nerello Mascalese	125 kr	550 kr
● <b>STARKÖL</b>		
Nils Oscar God Lager		75 kr
St:Eriks IPA		75 kr

## ● TILLTUGG

<b>Mandlar</b> <i>Marcona, Valencia</i>	65 kr
<b>Oliver</b> <i>De godaste italienska oliverna</i>	65 kr
<b>Comtéost AOP lagrad 36 månader</b> <i>Syrlig marmelad Cogná Piemonte</i>	75 kr
<b>Frommagio Robiola</b> <i>Syrlig marmelad Cogná Piemonte</i>	75 kr
<b>Salami</b> <i>Spansk Iberico, Italiensk Il brigo</i>	75 kr
<b>Eldad Löfstaost</b> <i>På grön sparris</i>	95 kr
<b>Dillchips</b> <i>Serveras med gräddfil, brynt smör</i>	45 kr

## ● GRÖNT

<b>Sparris Royal</b> <i>Forellrom, rågröd, sparriscrème,</i>	135 kr
<b>Friterad färskpotatis</b> <i>Pecorino, sardeller, kapris</i>	115 kr
<b>Misostekt Pak Choi</b> <i>Gurka, vårlök, lime</i>	95 kr
<b>Krämig vit polenta</b> <i>Comté, fänkål, pistage</i>	115 kr

## ● FRÅN HAV OCH GÅRD

<b>Biffartar</b> <i>Picklad jalapeno, cidersenap, mandlar</i>	135 kr
<b>Kryddbakad gös</b> <i>Dashismör, wasabi, färska spritärtor</i>	165 kr
<b>Örtbakad kalvbringa</b> <i>Syltad tomat, salvia, koranderfrön</i>	165 kr

## ● SÖTT

<b>Coupe Rabarber Colonel</b> <i>Rabarberkompott, vodka</i>	95 kr
<b>Varm brödpudding</b> <i>Rom, saltkola, grädde</i>	95 kr
<b>Hasselnötspralin</b>	15 kr