

# innan inmaten

## SNACKS

---

<b>Kalixlöjrom</b> i tartelett, potatiskräm, dill & lök	<b>65 kr/st</b>
<b>Potatis chips</b>	<b>40 kr</b>
<b>Plais Charkuterier</b> coppa, skinka & salami	<b>135 kr</b>
<b>ÖL nötter</b> rostade med vinäger, chili, öl	<b>45 kr</b>
<b>Boquerones på rågranska</b> citronaioli & persilja	<b>100 kr</b>
<b>Manzanilla oliver</b>	<b>50 kr</b>
<b>Friterade kronärtskockor</b> togarashi, sesam, krasse <b>G*</b>	<b>75 kr</b>

## DRYCK

---

<b>Kvällens drink</b> se tavlan....	
<b>Italion Stallion</b> amaretto, grappa, blodgrape, lime, citron, orange bitters	<b>175 kr</b>
<b>Spicy Margarita</b> tequila reposado, lime, jalapeno	<b>170 kr</b>
<b>Sicilian Daiquiri</b> rom, söt vermouthe, lime, basilika & gyllene korset blodapelsin	<b>180 kr</b>
<b>The Greenpoint flower</b> , rye, gul Chartreuse, vermouthe, orange bitters, angostura, fläderlikör	<b>198 kr</b>
<b>Negroni</b> gin, vermouthe, Campari	<b>165 kr</b>
<b>Gin &amp; Tonic</b> Beefeater gin, citron	<b>155 kr</b>
<b>Gin &amp; Fläder Tonic</b> Hernö dry gin	<b>160 kr</b>
<b>Hendricks Gin Tonic</b> gurka, svart peppar	<b>195 kr</b>
<b>Landsorts Lager</b> Nynäshamn bryggeri	0,4L FAT <b>79 kr</b>
<b>IPA</b> månadens bryggeri	0,4L FAT <b>77 kr</b>
<b>Celebration Ale</b> Sierra Nevada Brewery	0,4L FAT <b>88 kr</b>
<b>Pang Pang Piña Colada Pusher</b>	0,33L <b>95 kr</b>
<b>Kellerbier</b> Nya Carnegiebryggeriet	0,33 L <b>75 kr</b>
<b>Golden Cider Company</b> Äppelcider från Österlen	<b>70 kr</b>

# men

## FÖRRÄTTER

---

<b>Pilgrimsmusslor</b> hummer-ponzu, kimchi, rosé blad & forellrom	<b>190 kr</b>
<b>Svampfylld Tortellini</b> smörad svampbuljong, syrad lök, choy sum & färsk vintertryffel	<b>G* 215 kr</b>
<b>Oxtartar</b> , fermenterad daikon, sojarostat bovete, picklad lök, jalapeno-oystersauce & örtsallad från orienten	<b>165 kr</b>
<b>"Zucchine Fritte"</b> , tomatchutney, blåmögel ost, dragon samt en örtemulsion,	<b>G* 145 kr</b>

**G\* = är grönsaksbaserat, är/går att få vegetarisk/(vegansk)**

## VARMRÄTTER

---

<b>Skånsk Anka</b> , friterad brysselkål, Emmervete, grillad svamp anksås med havtorn & jalapeno	<b>320 kr</b>
<b>Misogrillad Rotselleri</b> , zucchini, hasselnötter från Piemonte samt smörad tomat & currybuljong	<b>G* 255 kr</b>
<b>Bakad Skreitorsk</b> , champagne & -kycklingvelouté, dillolja, ingefära, ostronblad & Shanghai kål	<b>355 kr</b>
Större <b>Oxtartar</b> , fermenterad daikon, sojarostat bovete, jalapeno oystersauce, örtsallad från orienten & pommes frites	<b>295 kr</b>
<b>Norrländsk Ren</b> , saltbakad Taunusbeta, bordelaisesås med ramslökskapris samt vintersallad	<b>360 kr</b>

**Allergier? Please let us know!!**

## EFTER MATEN

---

<b>Kvällens ost</b> , marmelad, fröknäcke	<b>85 kr</b>
<b>Choklad-kola Tart</b> , hallonglas, pistagenötter & kanderade mandlar	<b>135 kr</b>
<b>Tiramisu</b> , italiensk klassiker	<b>115 kr</b>
<b>Kvällens sorbet</b>	<b>50 kr med stöd 95 kr</b>
<b>Brigadero</b> arrak, chokladströssel	<b>40 kr</b>
<b>Gubbkaffe</b> valfritt kaffe, avec, Brigadero	<b>135 kr</b>
<b>Espresso martini</b> vodka, Kask kaffelikör	<b>170 kr</b>
<b>Kaffe Karlsson</b> Baileys, Cointreau	<b>150 kr</b>
<b>Irish Coffee</b> Bushmills, grädde	<b>155 kr</b>

# LOKA

## ALKOHOLFRITT

---

<b>Äppelmust</b>	<b>55 kr</b>
<b>Golden Cider</b> Päron	<b>65 kr</b>
<b>Plais Kombucha</b> citron, ingefära, äpple	<b>50 kr</b>
<b>Kvällens Cocktail</b> läskande & fräsch	<b>105 kr</b>
<b>Pripps Radler</b> citron 0,0%	<b>50 kr</b>
<b>LOKA</b> naturell	<b>30 kr</b>
<b>Alkoholfri Lager</b> Stella Artois 0,0%	<b>50 kr</b>
<b>Sin-Tonic fläder</b> sin alcoholica	<b>95 kr</b>

## SPRIT

---

<b>Marnes Blanches</b> Marc du Jura	<b>40 kr/cl</b>
<b>Janneau</b> Armagnac VSOP	<b>30 kr/cl</b>
<b>Cognac Mestreau</b> VS	<b>30 kr/cl</b>
<b>Cognac Mestreau</b> VSOP	<b>45 kr/cl</b>
<b>Castellare</b> Grappa	<b>45 kr/cl</b>
<b>Andrea Scovero</b> Grappa	<b>40 kr/cl</b>
<b>Sibona</b> Grappa Port Wood Riserva	<b>45 kr/cl</b>
<b>Boulard</b> Calvados VSOP	<b>30 kr/cl</b>
<b>Brugal</b> Rom 1888	<b>45 kr/cl</b>
<b>Havana Club</b> Anejo Especial	<b>30 kr/cl</b>
<b>Ardbeg</b> Islay Singel Malt	<b>45 kr/cl</b>
<b>Glenlivet</b> Whiskey Founders Reserve	<b>30 kr/cl</b>
<b>Bulleit</b> Bourbon 10y	<b>50 kr/cl</b>
<b>Bulleit</b> Bourbon Rye	<b>50 kr/cl</b>
<b>Don Julio</b> Tequila Anejo	<b>48 kr/cl</b>
<b>Domaine de l'Arlot</b> Fin de Bourgogne	<b>60 kr/cl</b>
<b>Staubano</b> Limoncello	<b>25 kr/cl</b>
<b>Långviks</b> Punch	<b>30 kr/cl</b>