



Laidback sunday

Förrätter/Starter

Toast Skagen med smörstekt bröd toppat med löjrom
Shrimps with mayonnaise topped with vendace roe served with butterfried toast
210:-/295:-

Vispad burrata med jordärtskocka, tryffelhonung och rostade hasselnötter
Whipped burrata with Jerusalem artichoke, honey with truffles and roasted hazelnuts
185:-

Bao bun med långbakat sidfläsk, hoisinsås, gurka, sesam, vårlök och koriander
Bao bun with slow cooked pork belly, hoisin sauce, cucumber, sesame, spring onions and coriander
165:-

Varmrätter/Main course

Singel/dubbelburgare 215:-/265:-
Med cheddarost, saltgurka, senap, karamelliserad lök, tryffelmajonnäs och pommes
With cheddar, pickles, truffle mayonnaise, mustard caramellized onions and french fries

Ugnbakad röding /Oven baked char 345:-
Med smörad skaldjursbuljong, pumpapuré, majs picklad pumpa, friterad brysselkål och potatis
With shellfish broth, pumpkin purée, pickled pumpkin, corn, brussel sprouts and potatoes

Höstpizza 195:-
Pizza med chevre, bakade rödbetor, friterad grönkål, parmesanost och honung
Crispy pizza with chevre, baked beet roots, deep fried kale, parmesan and honey

Löjromspizza 385:-
Pizza med Västerbottensost, crème fraiche, gräslök, citron, smetana och löjrom
Pizza with Swedish stored cheese, crème fraiche, chives, lemon, smetana and bleak roe

Halloumburgare/halloumi burger 225:-
Med chilimajonnäs, picklad rödlök, coleslaw, rostad lök och pommes frites
With chilimayonnaise, pickled red onions, coleslaw, roasted onions and french fries

Dessert

Chokladtryffel
Chocolate truffle
45:-

Äppelkompott med salt karamellsås, miso granola och vaniljglass
Apple compote with salty caramel sauce, miso granola and vanilla ice-cream
125:-

För våra skaldjursplattuear fråga om separat meny
To order our shellfish platters, please ask the waiter/waitress for seperate menu
Fråga personalen vid allergier
Please inquire the staff if you have any allergies



Vin på glas/Wine by the glas

Mousserande/Sparkling wine

Cava Parés Baltà Brut, Spanien 110:-

Champagne

Laurent Perrier La Cuvée Brut 160:-

Vita viner/White wines

2020 Domaine de Hates, Chablis, Frankrike 195:-

2020 Donatushof Saar, Riesling, Trocken, Österrike 150:-

2021 Domäne Wachau Grüner Veltliner, Terrassen Federspiel 170:-

2019 Poggio del sasso Vermentino, Cantina di Montalcino, Italien 135:-

2021 Mud House Sauvignon blanc, Marlborough, Nya Zeeland 170:-

2021 Cantina Terlan Chardonnay/Pinot Blanc, Alto Adige, Italien 195:-

2020 False Bay Slow, Chenin Blanc, Stellenbosch, Sydafrika 125:-

2019 Lafage Côte Est, Côtes Catalanes, Frankrike 125:-

2021 Cépages, Sauvignon Blanc, Baron Philippe de Rothschild 125:-

2021 Lafage Cadireta, Côtes Catalanes, Frankrike 165:-

2020 J´s vita Da Luca Pinot Grigio, Sicilien, Italien 110:-

Röda viner/Red wines

2020 Cantina Terlan, St Magdalener, Schiava/Lagrein, Alto Adige, Italien 150:-

2019 Tamari Varietel, Malbec, Argentina 135:-

2018 Ramón Bilbao Edición Limitada, Rioja, Spanien 150:-

2020 Generation 8 Shiraz, Western Cape, Sydafrika 125:-

2020 False Bay Slow, Old School Syrah, Stellenbosch 125:-

2018 Bodegas Roda Sela, Rioja, Spanien 220:-

2021 Mud House Pinot Noir, Marlborough, Nya Zeeland 170:-

2020 J´s röda Da Luca Nero d'Avola, Sicilien, Italien 110:-

Öl och cider/Beer and cider

Pripps Blå Export 40 cl 79:-

Carlsberg Hof 40 cl 77:-

Eriksberg Karaktär 40 cl 85:-

Brooklyn Defender IPA 40 cl 94:-

Kronenbourg 1664 Blanc 40 cl 94:-

Carlsberg Export 33 cl 69:-

Carlsberg 0,5% 33 cl 46:-

Brooklyn 0,5% 33 cl 55:-

Läsk/Soft drinks

Coca Cola, Cola light, Sprite, Fanta 40:-

Bubbelvatten 1L 45:-

Törst Organic, Fairtrade, No Additives, Raspberry 59:-

Törst Organic, Fairtrade, No Additives, Lemonade 59:-

Törst Organic, Fairtrade, No Additives, Elderflower 59:-

Fever Tree Ginger Beer 50:-