



## 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:-**

Råbiff med tryffelmayonnäs, picklad rödlök, kapris, potatiskrisp och gruyère  
*Steak tartar with truffle mayonnaise, pickled red onion, capers, crispy potatoes and gruyère*  
**175:-**

### Varmrätter/Main course

#### Singel/dubbelburgare 215:-/265:-

Med cheddarost, saltgurka, senap, karamelliserad lök, tryffelmayonnäs och pommes  
*With cheddar, pickles, truffle mayonnaise, mustard caramellized onions and french fries*

#### 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*

#### 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*

#### 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 chilimayonnäs, picklad rödlök, coleslaw, rostad lök och pommes frites  
*With chilimayonnaise, pickled red onions, coleslaw, roasted onions and french fries*

### Dessert

För vår dessertmeny, vänligen fråga er serveringspersonal  
*To view our dessert menu, please advice your waiter/waitress*

---

För våra skaldjursplattor krävs förbeställning minst två vardagar i förväg  
*To order our shellfish platters, please pre order 2 week days in advance of your visit*

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:-