



Main Course

-

Fjällröding & sparris - en hyllning till nordiska smaker med hollandaisesås och potatis
(*Arctic char & asparagus - a tribute to Nordic flavors with hollandaise sauce and potatoes*)

275 :-

Bistrobiff - saftig biff med bearnaisesås och frasiga pommes
(*Bistro steak - Juicy steak with béarnaise sauce and golden fries*)

285 :-

Krämig penne i en fyllig gräddsås - varmrökt sidfläsk, smörstekta champinjoner och flisor av lagrad parmesan

(*Creamy penne in a rich cream sauce - smoked pork belly, butter-seared mushrooms, and aged Parmesan shavings*)

165 :-

VEG Krämig penne i en fyllig gräddsås - rökt tofu, smörstekta champinjoner och flisor av lagrad parmesan

(*VEG Creamy penne in a rich cream sauce - smoked tofu, butter-fried mushrooms, and shavings of aged Parmesan*)

165 :-

Husets briocheburgare med Pepper Jack, bacon, karamelliserad lök, dijonsenap, majonnäs och krispiga pommes

(*House Brioche Burger with Pepper Jack, bacon caramelized onion, Dijon mustard, mayo, and crispy fries*)

195:-

Klassisk Club Sandwich med saftig kyckling, bacon och dijonnaise på rostat levain, toppad romansallad och tomat. Serveras med frasiga pommes

(*Classic Club Sandwich with juicy grilled chicken, crispy bacon, Dijon-infused mayo, fresh romaine, and ripe tomatoes on toasted levain, served with crispy fries*)

175 :-

En sann klassikers favoritsallad - saftig grillad kycklinglårfile, gyllenkrispigt bacon och 12 månader lagrad parmesan på en bädd av färsk romansallad, omsluten av vår signatursås med en hint av sardell

(*A true classic's feast - charred chicken thigh, golden-crisped bacon, and 12-month aged Parmesan resting on a bed of fresh romaine, embraced by our anchovy-kissed Caesar emulsion*)

199 :-

Appetizer

Klassisk Toast Skagen - handskalade räkor, sikrom och dill, serverad på krispigt smörstekt levain och toppad med citron

(*Classic Toast Skagen - hand-peeled shrimp in a creamy dill dressing, topped with whitefish roe and fresh lemon, served on crispy butter-toasted levain*)

139/189 :-

Carpaccio med pepprig örtsallad, krämig Gorgonzola och frasiga krutonger.

(*Carpaccio with peppery herb salad, creamy Gorgonzola, and crispy croutons*)

129 :-

Dessert

Fransk vaniljdröm - silkeslen Crème Brûlée med ett perfekt brynt karamellskal
(*A French indulgence - velvety vanilla bean custard beneath a perfectly caramelized, golden sugar crust*)

89 :-

Chokladbrownie med grädde
(*Chocolate brownie with whipped cream*)

89 :-



WINE

Mousserande & Rosé / Bubbly & Rosé

Bubblig Elegans / Bubbly Elegance - Los Monteros Cava Brut, Spain 95/460 :-

Champagne - Alexandre Bonnet Réserve Brut, France 990 :-

Frisk rosé / Fresh rosé - Les Dauphins IGP Méditerranée Rosé, France 105/510 :-

Vita viner / White wine

Finstämnd Chardonnay / Finely tuned Chardonnay - Goichot Mâcon-Lugny, France 140/580 :-

Krispig Grüner Veltliner / Crispy Grüner Veltliner - Gobelsburg LÖSS, Austria 110/530 :-

Fruktig Pinot Grigio / Fruity Pinot Grigio - Da Luca Pinot Grigio, Italy 95/460 :-

Röda viner / Red wine

Intensiv Nebbiolo / Intense Nebbiolo - Langhe Nebbiolo, Italy 140/580 :-

Fyllig Côtes Du Rhône / Full-bodied Côtes Du Rhône - Les Clefs de L'Enclave, France 110/530 :-

Smakrik Nero d'Avola / Tasty Nero d'Avola - Da Luca Nero d'Avola, Italy 95/460 :-

BEER & CIDER

Fatöl / Tap Beer

Mariestads Export, 5,3%, 40 cl, Sweden 79 :-

A Ship Full Of IPA, Brutal Brewing, 5,8%, 33 cl, Sweden 89 :-

Öl / Beer

Heineken, 5%, 33 cl, Holland 75 :-

Grängesberg pilsner, 5%, 50 cl, Sweden 92 :-

Daura Damm (Gluten Free), 5,4%, 33 cl, Spain 89 :-

Sleepy Bulldog Pale Ale, Gotlands bryggeri, 4,8%, 33 cl, Sweden 89 :-

Paulaner Weissbier, 5,5%, 50 cl, Germany 115 :-

Cider

Briska Pear, 4,5%, 33 cl, Sweden 75 :-

Briska Strawberry Rubarb, 4,5%, 33 cl, Sweden 75 :-

Non Alcoholic

Läsk / Soda 32 :-

Mineralvatten / Sparkling water 27 :-

Coffee / Kaffe 30 :-

Vin / Wine

Henkel Rosé Sparkling 70/320 :-

Richard Juhlin Cabernet Syrah 70/320 :-

Öl & Cider / Beer & Cider

Mariestads Alkoholfri 33 cl 50 :-

Briska Green Apple 33 cl 50 :-

Spirited Moments & Cocktails

Bushmills Original, Ireland 30 :- /cl

Jack Daniels, USA 35 :- /cl

Highland Park 12 y.o, UK 39 :- /cl

Larsen VSOP Cognac, France 41 :- /cl

Boulard Grand Solage Calvados 32 :- /cl

Brugal 1888 Rum, Dominican Rep 35 :- /cl

Baileys Irish Cream, Ireland 27 :- /cl

Jägermeister, Germany 27 :- /cl

Gin & Tonic 155 :-

Passion Martini 155 :-

Gin & Mango Smash 155 :-

Bramble 155 :-

Snacks

Charcuterie & Cheese 149/229 :-

Chips 35 :-

Peanuts 35 :-

Olives 40 :-

Celebrate

2 glasses of Cava and a large
Charcuterie & Cheese board

385 :-