

## Förrätter

Mozzarellagratinerad vitlöksbröd med chiliaioli	69:-
Skagenröra på handskalade räkor serveras på grillat lantbröd på salladsbädd halv/hel	139:-/179:-
Burratasallad med tomat, basilika och rödlök	129:-
Chili- och vitlöksfräst scampi, musslor serveras med rostat bröd och aioli	129:-

## Varmrätter

Krämig oxfilepasta med skogschampinjon, dijonsenap och ruccola, toppad med parmesan	185:-
Linguine med blåmusslor, scampi, het tomatsås, vitt vin, vitlök och grädde	179:-
Kalkvötköttbullar (hemlagad 225g) gräddsås, potatismos, pressgurka och rårörda lingon	179:-
Hembräserade baby back ribs med BBQ-sås, majskolv, coleslaw och pommes	189:-
Moules Frites serveras med pommes och chiliaioli	219:-
Gösfilé med parmesansås och smörslungad potatis	189:-
Laxfilé med slungad spenat, cocktailtomat, handskalade räkor och kokt potatis	198:-
Hängmörad grillad entrecôte (300g) med pommes och rödvinssky	295:-
Oxilé tournedos med säsongens primörer, potatisgratäng och rödvinssky	289:-
Plankstek oxfile (250g)	289:-

## Vegetariskt

Grönsaksburgare med smält cheddarost, majskolv, coleslaw och sötpotatis pommes	169:-
Burrata med linguine, marsalavin, körsbärstomater, tomatsås, vitlök och färsk chili	179:-
Svamp- och grönsaksrisotto med grillad sparris	169:-
Halloumiburgare med tryffeldressing, coleslaw, grillad majskolv och sötpotatis pommes	179:-
Halloumi fajitas med salsa, guacamole, gräddfil och tortillabröd	189:-
Vegansk pasta eller grönsaksburgare	169:-

## Bistro

Vår egna grillade burgare(250g) med smält cheddarost, bacon, coleslaw och pommes	185:-
Clubsandwich på majs kyckling, bacon, chiliaioli och pommes	169:-
Bookmakertoast (oxfile 220g) på grillat lantbröd med Dijonsenap, pepparrot och pommes frites	229:-
Fisherman 's Basket (Friterad torsk, calamares, scampi och pommes) med Tampabay dressing	179:-

## Desserter

Kvällens dessert (se tavlan)	89:-
Vaniljglass med chokladsås, maräng och vispad grädde	79:-
Chokladfondant med vaniljglass	89:-
Friterad camembert med varm hjortronsylt och friterad persilja	119:-

## Barmeny

Chilinachos med salsa, guacamole, gräddfil och smält cheddarost	109:-
Pommes frites med bearnaisesås	69:-
Sötpotatis pommes med tryffelmajonnäs	79:-
Kalamataoliver	49:-
Jordnötter/chilinötter/chips	29:-

## Meny för de små (Barn upp till 15år)

Hamburgare med pommes	99:-
Köttbullar med gräddsås och potatismos	89:-
Grillad korv med pommes	79:-
Pannkakor med sylt och grädde	69:-
Oxfilemedaljong med bearnaisesås och pommes	129:-

En kula vaniljglass med chokladsås	39:-
------------------------------------	------

Extra tillbehör (bearnaise, chiliaioli, coleslaw, tryffelmajor, BBQ-sås)	15:-
Cheddardipp(Varm), Guacamole, Parmesan, Rostat bröd	25:-
Mixsallad	49:-

## Allergener? Be personalen om hjälp!

## Vitt Vin

	Land	Druva	Glas	Flaska
<i>La meridionale</i>	Frankrike	Chardonnay/ Sauvignon Blanc	84:-	339:-
		Passar till: Pasta		
<i>Cono sur, Ekologisk</i>	Chile	Sauvignon Blanc	89:-	379:-
		Passar till: Lax och torsk		
<i>La vue, Ekologisk</i>	Australien	Riesling	98:-	419:-
		Passar till: Lax och torsk		
<i>Louise Moreau Chablis</i>	Frankrike	Chardonnay	109:-	469:-
		Passar till: Skaldjur och torsk		

## Rött Vin

<i>ITALJA Rosso Italiano</i>	Italien	Montepulciano	84:-	339:-
		Passar till: Pasta, kyckling		
<i>Uncle zin</i>	Italien	Zinfandel	89:-	379:-
		Passar till: Skaldjur, Halloumi		
<i>El Coto Crianza</i>	Spanien	Tempranillo	89:-	379:-
		Passar till: Lamm, Hamburgare		
<i>Cuma, Ekologisk</i>	Argentina	Malbec	92:-	414:-
		Passar till: Lamm, Entrecote		
<i>Caldora Gran Sasso, Ekologisk</i>	Italien	Montepulciano	98:-	419:-
		Passar till: Lamm, Entrecote		
<i>Torre del Falasco, Ripasso</i>	Italien	Corvina & Rondinella		579:-
		Passar till: Oxfile		
<i>Torre del Falasco, Amarone</i>	Italien	Corvina & Rondinella		799:-
		Passar till: Nötkött		
<i>Tresuri, Barolo</i>	Italien	Nebbiolo		999:-
		Passar till: nötkött, rött kött		

## Rosévin

<i>La meridionale</i>	Frankrike	Passar till: Grillade skaldjur	84:-	339:-
-----------------------	-----------	--------------------------------	------	-------

## Mousserande

<i>Prosecco Treviso</i>	Italien		89:-	399:-
<i>Codorniu (37,5cl)</i>	Spanien			179:-

## Champagne

<i>Moët et Chandon</i>	Frankrike			799:-
------------------------	-----------	--	--	-------

## Fatöl

	40cl	50cl
<i>Grängesberg Pilsner, Lager</i>	65:-	75:-
<i>Mariestads Continental, lager</i>	65:-	75:-
<i>Pilsner Urquell, Lager</i>	79:-	84:-
<i>Starobrno, Lager</i>	79:-	84:-
<i>Paulaner Weiss, Veteöl</i>	79:-	84:-
<i>Murphy's Irish Stout, Stout</i>	79:-	84:-
<i>Sleepy Bulldog, Pale ale</i>	79:-	84:-
<i>Ship full of IPA,</i>	79:-	84:-
<i>Gambrinus, lager</i>	79:-	84:-
<i>Blue moon, Veteöl</i>	79:-	84:-
<i>Månadens fatöl Se tavlan</i>		

## Flasköl

<i>Mariestads, Lager</i>	50cl	79:-
<i>Kozel Dark, Mörk, lager</i>	50cl	79:-
<i>Heineken, Lager</i>	33cl	65:-
<i>Newcastle, Brown ale</i>	33cl	69:-
<i>Sol, Pale Lager</i>	33cl	65:-
<i>Daura, Glutenfri lager</i>	33cl	72:-
<i>Miss behave, IPA</i>	33cl	82:-

## Cider

<i>Briska, Halvtorr, riesling persika</i>	72:-
<i>Strongbow, Torr äppelcider</i>	72:-
<i>Kingswood, Halvtorr äppelcider</i>	78:-

## Alkoholfritt

<i>Easy Rider Bulldog, IPA</i>	49:-
<i>Norrlands ljus, Eko lager</i>	49:-
<i>Bavaria Wit, Veteöl</i>	49:-
<i>Alkoholfritt Vin Rött/Vitt</i>	49:-
<i>Grängesberg Lättöl</i>	32:-
<i>Apelsinjuice</i>	32:-
<i>Passionsjuice</i>	32:-
<i>Tranbärsjuice</i>	32:-
<i>Äppeljuice</i>	32:-
<i>Coca Cola</i>	32:-
<i>Coca Cola Zero</i>	32:-
<i>Fanta. Apelsin/Citron</i>	32:-
<i>Sprite</i>	32:-
<i>Ginger Ale, Tonic Water, Russian</i>	32:-

## Whisky/ Whiskey

	AR	/cl
<i>Husets Whisky</i>		22:-
<i>Jack Daniels</i>		24:-
<i>Famous Grouse</i>		24:-
<i>Jameson</i>		24:-
<i>Talisker</i>	10	27:-
<i>Bowmore</i>	10	27:-
<i>Oban</i>	12	33:-
<i>Lagavulin</i>	16	38:-
<i>Ardbeg</i>	12	29:-
<i>Highland Park</i>	12	33:-
<i>Cragganmore</i>	12	27:-

## Cognac/ Calvados

<i>Grönstedts - Monopole</i>		24:-
<i>Pierre Ferrand - Ambre</i>	10	26:-
<i>Pierre Ferrand - Esprit Des Dieux</i>	25	34:-
<i>Pierre Ferrand - Selection Des Anges</i>	30	39:-
<i>Calvados Boulard - Pays d'Auge</i>		24:-

## Rom

<i>Plantation Rum - Barbados</i>		24:-
<i>Plantation Rum - Jamaica</i>		39:-
<i>Plantation Rum - Trinidad</i>		37:-

## Sprit

<i>Grappa</i>		25:-
<i>Limoncello</i>		25:-
<i>Xantè</i>		25:-
<i>Sambuca</i>		25:-
<i>Frangelico</i>		25:-
<i>Amaretto DiSaronno</i>		25:-
<i>Kahlua</i>		25:-
<i>Drambuie</i>		25:-
<i>Cointreau</i>		25:-

## Kaffedrinkar

	4cl	6cl
<i>Irish Coffee Whiskey, kaffe, grädde</i>	119:-	149:-
<i>Calypso Coffee Kahlua, Cointreau, kaffe</i>	119:-	149:-
<i>Kaffe Karlsson Baileys, Cointreau, kaffe, grädde</i>	119:-	149:-
<i>Kaffe Nero Galliano, kaffe, grädde</i>	119:-	149:-
<i>Leonard Sachs Grand marnier, Kahlua, kaffe, grädde</i>	119:-	149:-
<i>Cafe Parsienne Grand Marnier, kaffe, grädde</i>	119:-	149:-
<i>Cafe D.O.M D.O.M, kaffe, grädde</i>	139:-	162:-