

SOMMARMENY



FÖRDRINKAR

ETT GLAS CHAMPAGNE NV Billecart-Salmon Brut Le Réserve	205:-
BOHUS MARTINI Akvavit, Vermouth	185:-
SJÖBOD Ljus rom, Citron, Jordgubb, Lime-skum	170:-
SOMMARBRIS Gin, Cointreau, Fläder, Citron, Socker, Äggvita	170:-
KAPTENENS Mörk rom, Honung, Apelsin-bitter	170:-

TILL FÖRDRINKEN

OSTRON GILLARDEAU 6 stycken 230:- 12 stycken 460:-	40:-
MARCONA-MANDLAR Spanska mandlar rostade i olivolja och salt	65:-
LÄTTSALTADE CHIPS Klassiska gårdschips	45:-
NOCELLARA-OLIVER Oliver från sydvästra Sicilien	65:-

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN , HANDSKALADE RÄKOR, BRIOCHE, CITRON & DILL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	225:-
LÖJROMSTOAST , KALIX LÖJROM, SMETANA, RÖDLÖK & CITRON <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	345:-
RÅBIFF , TRYFFEL, SVAMP, GRÄSLÖK & PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Les Cottes, Pinot Noir 165:-</i>	245:-
BURRATA , TOMATER, MELON, BASILIKA & OLIVOLJA <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	195:-

VARMRÄTTER

CLUB SANDWICH , KYCKLING, BACON, TOMAT, PARMESAN & POMMES FRITES <i>Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 185:-</i>	295:-
CAESARSALLAD , GRILLAD KYCKLING <i>Rekommenderat vin: Minuty Prestige 140:-</i>	275:-
TRYFFELBURGARE , GRUYÈRE, TRYFFELMAJONNÄS & POMMES FRITES <i>Rekommenderat vin: Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 185:-</i>	295:-
PASTA ARRABIATA , SAN MARZANO-TOMAT, CHILI, BASILIKA & PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	225:-
OXFILÉ 200 g , VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Delas Saint Esprit Côtes du Rhône 140:-</i>	525:-
DAGENS FÅNGST , VALFRI SIDE & SÅS <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	DAGSPRIS
DAGENS EXKLUSIVA FÅNGST , VALFRI SIDE & SÅS <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	DAGSPRIS
BISTECCA FIORENTINA , HÄNGMÖRAD SVENSK T-BENSTEK <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	1195:- /2p

SIDES

BROCCOLINI	75:-
PADRÓN PEPPERS	75:-
TOMATSALLAD	65:-
ROMANSALLAD MED PARMESAN	65:-
CHAMPINJONER I VITLÖK	75:-
POMMES FRITES TRYFFELPOTATIS	55:-
POTATIS	95:-

SÅSER

PEPPARSÅS	55:-
CHAMPAGNESÅS	65:-
BRYNT SMÖR	45:-
VITLÖKSSMÖR	45:-
KAPRISMAJONNÄS	45:-
TRYFFELSÅS	75:-
SVAMPSÅS	65:-

OSTAR

OSTAR, VÅRA UTVALDA SORTER

165:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till dina ostar.

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE, VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER

135:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

115:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE VINER 12,5 CL

NV	Billecart-Salmon Brut Le Réserve	205:-
NV	Ferrari Brut Organic	150:-

VITA VINER 15 CL

2024	Gérard Bertrand Picpoul de Pinet	140:-
2024	Soalheiro ALLO	145:-
2024	Nik Weis Urban Riesling	155:-
2022	Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles	185:-

ROSÉ- VINER 15 CL

2025	Minuty Prestige	140:-
------	-----------------	-------

RÖDA VINER 15 CL

2023	Delas Saint Esprit Côtes du Rhône	140:-
2024	Les Côtilles Pinot Noir	165:-
2023	Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG	185:-
2023	Villa Antinori Chianti Classico	200:-

CHAMPAGNE

NV	Billecart-Salmon Brut Le Réserve	1 250:-
NV	Coulon 1er Cru Brut Réserve	1 450:-
NV	Taittinger Brut Réserve	1 250:-
NV	Taittinger Prestige Rosé	1 450:-
NV	Pol Roger Brut Réserve	1 250:-
NV	Billecart-Salmon Brut Rende –Vouz No.6 Bdb	1 650:-
NV	Billecart-Salmon Brut Le Rose	1 650:-
MV	Krug 173ème Edition	4 700:-
2012	Taittinger Comtes de Champagne	4 375:-
2008	Taittinger Comtes de Champagne	4 500:-
2010	Dom Pérignon Vintage MGM	11 500:-
2015	Cuvée Sir Winston Churchill	6 500:-
2008	M 08 Grand Cru Blanc de Blancs Brut Nature	3 500:-

VITT VIN & ROSÉ-VIN

FRANKRIKE

2018	Billaud-Simon Chablis	1 375:-
2024	Henri Bourgeois Sancerres Les Baronnes	1 075:-
1998	Robert Ampeau Meursault	5 100:-
2022	Louis Jadot Ladoix Le Clou d'Orge	1 675:-
2014	Edgard Regnault Pouilly-Vinzelles Les Pétaux	1 495:-
2000	Couhins-Lurton Grand Cru Classé 0,5L	995:-
2017	Albert Bichot Santenay Blanc	1 495:-

TYSKLAND

2001	Querbach Rheingau Hallgarten Riesling	1 375:-
2001	Querbach Rheingau Q1 Oestrich Lenchen	1 275:-
1990	Stierschneider Loibner Wachau Riesling	1 675:-

ROSÉ

2025	Minuty Prestige MGM	1 150:-
2025	Minuty Prestige Jeroboam	1 725:-
2025	Provence Rosé By Ott	825:-
2025	Provence Rosé By Ott Magnum	1 650:-

RÖTT VIN

BOURGOGNE

1991	Charles Noellat Nuit Saint George Premier Cru	2 250:-
2021	Confuron-Gindre Vosne Romanée	1 875:-
1996	Robert Ampeau Savigny Les Beaune	3 450:-

BORDEAUX

2017	Chateau De Rochermorin	1 075:-
2013	Chateau Baleau Saint Emilion	1 075:-
2005	Château La Fleur Mamin Graves	1 475:-

ITALIEN

2020	Il Monello Barbera	675:-
2022	Gaja Sito Moresco	2 125:-

TOSCANA

2023	La Difese Tenuta San Guido	1 075:-
------	----------------------------	---------

ÖVRIGA VÄRLDEN

2022	Gérard Bertrand Cigalus	900:-
2002	Querbach Rheingau Pinot Noir	875:-
2023	Dog Point Pinot Noir	1 745:-



BOHUS-MALMÖN
YACHT MARINA





DIVERS INN

by the sea

Bites

Chips	45:-
Saltgurka, smetana & honung	65:-
Oliver	55:-
Mandlar	55:-
Loaded nachos	185:-
Loaded shroom nachos	195:-
Pommes	45:-
Coconut Shrimps	195:-
Varma cocos-friterade räkor, en karibisk specialitet	
Buffalo Chicken Wings	195:-
Bjärökyckling, hot sauce och parmesan	
Chili Gambas	195:-
Rykande spicy gambas, chili, vitlök, olja och persilja	



Mains



Divers Smash Burger 235:-
Svenskt högrevsfärs, cheddar,
isad silverlök och jalapenos
Serveras med pommes och salsa

Shroom Taco 185:-
Vetetortilla, strimlad ostronskivling,
mango, buffalo hot sauce,
krispigt bröd och grana padano
Serveras med nachos och salsa

Divers Steak Sandwich 365:-
Svensk oxfilé från Dalsjöfors,
rödkål, rucola och grana padano
Serveras med pommes och salsa

Gambas Taco 225:-
Vetetortilla, spröd sallad, Divers salsa,
jalapeno-majo, krispigt bröd,
chili vitlöksolja
Serveras med nachos och salsa

Sweets

Nutella Pizza 195:-
Nutella, färska bär,
vaniljglass och hasselnötter

Banana Split 155:-
Banan, vaniljglass, chokladglass,
chokladsås och hasselnötter

Wine

MOUSSERANDE

Billecart-Salmon Brut Le Réserve	205:-
Ferrari Brut Organic	150:-

VITTT

Gerard Bertrand Picpoul de Pinet	140:-
Soalheiro ALLO	145:-
Nik Weis Urban Riesling	155:-
Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles	185:-

ROSÉ

Minuty Prestige	140:-
Minuty Prestige MGM	1 350:-

RÖTT

Delas Saint Esprit Côtes Du Rhône 2023	130:-
Les Cotilles Pinot Noir 2024	165:-
Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 2023	175:-
Villa Antinori Chianti Classico 2023	200:-

Beer



FRESH FROM THE TAP

Pripps Blå	89:-
Staropramen	95:-
Kronenbourg Blanc	105:-
Eriksberg Karaktär	95:-
Carlsberg Export	95:-

ICE COLD IN A BOTTLE

Carnegie IPA	115:-
Corona	85:-
Corona bucket	6 st 450:- / 12 st 900:-
Peroni glutenfri	85:-

Champagne

Pol Roger Brut Reserve MGM	2 590:-
Pol Roger Brut Reserve Jeraboam MGM	3 885:-

Cocktails

Margarita 170:-

Tequila, Cointreau, Lime

Spicy Margarita 170:-

Tequila, Cointreau, Habanero, Lime, Salt

Rabarber Margarita 170:-

Tequila, Cointreau, Rabarber, Lime, Socker

Gin & Tonic 165:-

Gin, Fever Tree Tonic

Amaretto Sour 175:-

Amaretto, Socker, Angostura Bitter

Whiskey Sour 165:-

Bourbon, Citron, Socker, Aquafaba

Hugo Spritz 145:-

St Germain, Prosecco, Mynta

Limoncello Spritz 145:-

Limoncello, Prosecco, Citron

Campari Spritz 145:-

Campari, Prosecco, Apelsin

Aperol Spritz 145:-

Aperol, Prosecco, Apelsin

Mooctetails

Alkoholfri Mojito 95:-

Alkoholfri Margarita 95:-

Soft drinks

Pepsi 45:-

Zingo 45:-

7-Up 45:-

Kaffe 45:-



BOHUS-MALMÖN
YACHT MARINA





SOMMARMENY



FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN , HANDSKALADE RÄKOR, BRIOCHE, CITRON & DILL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	225:-
LÖJROMSTOAST , KALIX LÖJROM, SMETANA, RÖDLÖK & CITRON <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	345:-
RÅBIFF , TRYFFEL, SVAMP, GRÄSLÖK & PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Les Cottes, Pinot Noir 165:-</i>	245:-
BURRATA , TOMATER, MELON, BASILIKA & OLIVOLJA <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	195:-

VARMRÄTTER

CLUB SANDWICH , KYCKLING, BACON, TOMAT, PARMESAN & POMMES FRITES <i>Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 185:-</i>	295:-
CAESARSALLAD , GRILLAD KYCKLING <i>Rekommenderat vin: Minuty Prestige 140:-</i>	275:-
TRYFFELBURGARE , GRUYÈRE, TRYFFELMAJONNÄS & POMMES FRITES <i>Rekommenderat vin: Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 185:-</i>	295:-
PASTA ARRABIATA , SAN MARZANO-TOMAT, CHILI, BASILIKA & PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	225:-
OXFILÉ 200 g , VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Delas Saint Esprit Côtes du Rhône 140:-</i>	525:-
DAGENS FÅNGST , VALFRI SIDE & SÅS <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	DAGSPRIS
DAGENS EXKLUSIVA FÅNGST , VALFRI SIDE & SÅS <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	DAGSPRIS
BISTECCA FIORENTINA , HÄNGMÖRAD SVENSK T-BENSTEK <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	1195:- /2p

SIDES

BROCCOLINI	75:-
PADRÓN PEPPERS	75:-
TOMATSALLAD	65:-
ROMANSALLAD MED PARMESAN	65:-
CHAMPINJONER I VITLÖK	75:-
POMMES FRITES TRYFFELPOTATIS	55:-
POTATIS	95:-

SÅSER

PEPPARSÅS	55:-
CHAMPAGNESÅS	65:-
BRYNT SMÖR	45:-
VITLÖKSSMÖR	45:-
KAPRISMAJONNÄS	45:-
TRYFFELSÅS	75:-
SVAMPSÅS	65:-

OSTAR

OSTAR, VÅRA UTVALDA SORTER

165:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till dina ostar.

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE, VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER

135:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.

VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER

115:-

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till din efterrätt.