

# SOMMARMENY

# FÖRDRINKAR

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

# TILL FÖRDRINKEN

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

# FÖRRÄTTER

<b>SILLTALLRIK</b> , MATJESSILL, KOKT POTATIS, SKIRAT SMÖR, CITRON, DILL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	145:-
<b>LÖJROMSTOAST</b> , KALIX LÖJROM, SMETANA, RÖDLÖK, CITRON <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	345:-
<b>TOAST SKAGEN</b> , SMÖRSTEKT BRÖD, FORELLROM, GRÄSLÖK <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	165:-
<b>GRATINERADE MUSSLOR</b> , VITLÖKSSMÖR, PANKO, GRANA PADANO <i>Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles</i>	205:-
<b>RÄKLÅDA</b> , FÄRSKA SMÖGENRÄKOR MED AIOLI <i>Rekommenderat vin: Soalheiro ALLO, Alvarinho 145:-</i>	DAGSPRIS
<b>OSTRON GILLARDEAU</b> , 6 STYCKEN <i>Rekommenderat vin: Billecart-Salmon Brut Le Reserve, Champagne 205:-</i>	230:-

# VARMRÄTTER

<b>CAESARSALLAD</b> , VÄLJ MELLAN RÄKOR OCH MAJSKYCKLING FRÅN KNÄRED <i>Rekommenderat vin: Minuty Prestige 140:-</i>	295:-
<b>SOUP DE LA MER</b> , HUMMERFOND, UTVALD FISK, MUSSLOR, FÄNKÅL <i>Rekommenderat vin: Nik Weis Urban, Riesling 155:-</i>	295:-
<b>POCHERAD HÄLLEFLUNDRA</b> , BRYNT SMÖR, PEPPARROT, FORELLROM, POTATIS <i>Rekommenderat vin: Chablis Domaine de l'Enclos 220:-</i>	395:-
<b>BERGTUNGA WALEWSKA</b> , DUCHESSE, HUMMERSÅS, GRATINERAD PARMESAN <i>Rekommenderat vin: Chablis Domaine de l'Enclos, 220:-</i>	595:-
<b>KUNGSKRABBA</b> (FÖRBESTÄLL) <i>Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin.</i>	950:-
<b>PLANKSTEK</b> , OXFILÉ MOSTORPS GÅRD, DUCHESSE, BEARNAISE & PEPPARSÅS <i>Rekommenderat vin: Delas Saint Esprit Côtes du Rhône 140:-</i>	450:-
<b>ENTRECOTE</b> , FRÅN MOSTORPS GÅRD, VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 185:-</i>	450:-
<b>OXFILÉ TOURNEDOS</b> , FRÅN MOSTORPS GÅRD, VALFRI SIDE & SÅS <i>Rekommenderat vin: Villa Antinori Chianti Classico 200:-</i>	475:-
<b>BISTECCA FIORENTINA</b> , 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:-
POMMES FRITES	45:-
POMMES FRITES VÄSTERBOTTENOST	75:-
KOKT POTATIS	45:-
POTATISGRATÄNG	95:-

## SÅSER

PEPPARSÅS	55:-
BEARNAISESÅS	75:-
BRYNT SMÖR	35:-
VITLÖKSSMÖR	25:-
KAPRISMAJONNÄS	25:-
TRYFFELMAJONNÄS	25:-
HET BUFFALOSÅS	25:-

# OSTAR

## **OSTAR, VÅRA UTVALDA SORTER**

165:-

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

# DESSERTER

## **CRÈME BRÛLÉE, VANILJCRÈME, KARAMELLISERAT SOCKER**

135:-

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

## **VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS, ROSTADE HASSELNÖTTER**

115:-

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

## **BANANA SPLIT, CHOKLADSÅS, ROSTADE HASSELNÖTTER**

115:-

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

## **AFFOGATO, VANILJGLASS, ESPRESSO**

75:-

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

## **EN KULA VANILJGLASS,**

45:-

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