



Smått & Gott

Salami Milano, 50g	69 kr
Lufttorkad karré, 50g	69 kr
Prosciutto, 50g	69 kr
Friterad kronärtskocka, V parmesan, aioli & citron	69 kr
Marinerade oliver	49 kr
Marconamandlar	69 kr
Varm brié, het honung & pinjenötter	65 kr
Vitlöksbröd med aioli & parmesan V	79 kr
Pommes & dragonmajonnäs V	69 kr
Sikrom med creme fraiche, picklad silverlök, dillolja & brynt smörpulver	99 kr

Förrätter

Charkplanka	189 kr
Salami Milano, prosciutto, lufttorkad fläskkarré, aioli, marinerade oliver, manchego & rotfruktschips	
Gulbetstartar vegansk	149 kr
Rostad vitlöksmajonnäs, rotfruktchips, picklad silverlök, persilja, hasselnötter	
Räkor & Brioche	169 kr
Räkor, grillad citronmajonnäs, picklad silverlök, brynt smör, rädisor, pepparrot, citron & orangeriets brioche	
Halstrad tartar	169 kr
Tartar på nöttinnanlår, dijonnaise, pepparrot, picklad gulbeta & friterad lök	
Stracciatella	159 kr
Stracciatella på buffelmozzarella, kronärtskocka, tomat, chiliolja & grillad focaccia	

Varmrätter

Hamburgare | 209 kr **G / M**

160g nötkött, crispsallad, tomat, picklad rödlök, bacon, cheddar, dijonnaise & pommes frites med dragonmajonnäs

Rödbetsburgare | 209 kr **G / M / V**

Rödbets & quinoaburgare med chevre, crispsallad, tomat, dijonnaise, picklad rödlök, chevrè, rödlöksmarmelad & pommes frites med dragonmajonnäs

Portabello sandwich | 219 kr **vegansk**

Marinerad portabello, ruccola, rostad vitlöksmajonnäs, chiliolja, friterad lök, grillad focaccia & pommes frites

Steak Minute | 329 kr

Grillad ryggbiff från Österbotten, rödvinssås, vitlöksfärskost, parmesan, tomat, ruccola, pinjenötter & pommes frites

Fish'n chips Gamberetti | 269 kr

Friterad kolja, räkor, picklad chili, grillad citronmajonnäs, persilja & pommes frites

Smörbakad röding | 309 kr

Sandefjordsås, dillolja, vintersallad på fänkål & brysselkål, örter, gravat äpple & rotfruktsterrin

Pasta al limone con pollo | 239 kr

Confiterad kycklingfilé, citronsmörsås, kronärtskocka, spenat, fusillone, parmesan, grillad citron & peperoncinochil

Gnocchi ricotta | 269 kr

Gnocchi på ricotta, vitlökskräm, sötpotatis, svartkål, manchego, brynt smör med citron & hasselnötter

Dipsåser | 20 kr/dip

Aioli | Dijonnaise | Dragonmajonnäs

Vitlöksfärskost | Grillad citronmajonnäs

Vegansk: Rostad vitlöksmajonnäs | Dragonmajonnäs

Efterrätter

Banan & choklad | 129 kr

Banankaka, salt kolasås, vispad vit chokladganache & glass

Crème Brûlée | 89 kr

Crème Brûlée med Bourbonvanilj

Tryffel | 35 kr

Tryffel med mörk choklad & rom

Vispad cheesecake | 119 kr

Passionsfruktscurd, seg mandelkaka med brynt smör & flingsalt

Allergener eller veganskt alternativ? Kontakta vår personal vid frågor!

G - går att få glutenfri
M - går att få mjölkfri
V - går att få vegansk

Vitt vin

Domaine de la Lalande 99 | 407 kr
Sauvignon Blanc. Languedoc-Roussillon. Frankrike. 2018

Riesling Réserve Marcel Hugg 116 | 475 kr
Riesling. Alsace. Frankrike. 2019

Bodegas Finca La Capilla Rueda Blanco 135 | 650 kr
Verdejo. Sauvignon Blanc. Spanien. 2022

Sarl Baudouin Millet Chablis 139 | 675 kr
Chardonnay. Bourgogne. Frankrike. 2019

Little James Basket press 445 kr
Viognier & Sauvignon Blanc. Vin de Pays d'Oc. Frankrike. 2018

Deusa Nai Albariño 477 kr
Marqués de Cáceres. Albariño. Rias Baixas. Spanien. 2019

Ca'Brione Bianco Alpi Retiche IGT 650 kr
Chardonnay, Incrocio Manzoni, Sauvignon Blanc. Lombardiet. Italien. 2018

Rött vin

Rivarey Crianza Marqués de Cáceres 99 | 430 kr
Tempranillo. Rioja. Spanien. 2016

Crocera Barbera D'Asti Superiore 116 | 475 kr
Barbera. Piemonte, Italien. 2017

Navarro Correas Alegoria reserva 129 | 550 kr
Malbec. Mendoza, Argentina. 2018

Bolla Valpolicella Ripasso DOC 132 | 560 kr
Corvina. Rondinella. Veneto. Italien. 2017

Paitin Starda Langhe Nebbiolo 129 | 547 kr
Nebbiolo. Piemonte. Italien. 2019

Filari Corti Langhe Nebbiolo EKO 700 kr
Nebbiolo. Piemonte. Italien. 2017

Saint Cosme Crozes Hermitage 727 kr
Syrah. Norra Rhône. Frankrike. 2017

Rosé & Bubblor

Rosé

Weingut Leth 99 | 407 kr
Zweigelt. Österrike. 2022

Bubblor

Cerro Cava organic brut 99 | 497 kr
Macabeo. Parellada. Xarel-lo

Devaux Augusta, Brut EKO 849 kr
Chardonnay, Pinot noir. Champagne. Frankrike

Öl & Cider

Bärs fat

Orangeriet Lager 69
Budvar Premium 85
Lagunitas IPA 96
Samuel Adams 85

Bärs flaska / burk

Peroni Gluten free 79 kr
Weihenstephaner 92 kr
Bryggverket 86 - 109 kr

Suröl (smakerna varierar)

Fermenterarnas 119 kr
St Eriks Rabarber 74 kr

Cider

Cidraie original 89 kr
Briska 69 kr

Kaffedrinkar 139 kr

Kaffe Karlsson
Cointreau, Baileys, grädde

Irish Coffee
Jamesson whiskey, grädde, farinsocker

Coffee Italiano
Amaretto, grädde

Espresso Martini
Vodka, kaffelikör, espresso, socker, salt

White Russian
Vodka, kahlúa, mjölk, grädde

Körbart

Bitburger Drive 59 kr
Sigtuna Pale Ale 69 kr
Rött | Vitt | Bubbel 80 kr
Läsk 35 kr
Bubbelvatten 35 kr
Pop Art soda 69 kr
Briska 55 kr
Alkoholfri drink 69 kr

Efter maten

Kaffe 38 kr
Thé 38 kr
Espresso enkel 22 kr
Espresso dubbel 27 kr
Latte 45 kr

Cocktails

Today´s sour | 119 kr
Bartendens val

Daiquiri | 139 kr
Ljus rom, socker, lime

Paloma | 139 kr
Tequila blanco, agave, pink grapefruit soda, lime

Aviation | 139 kr
Gin, citron, viol, maraschino

Dark ´n stormy | 139 kr
Mörk rom, lime, ginger beer, Angostura

Negroni | 159 kr
Gin, Campari, söt Vermouth

Sazerac | 139 kr
Rye Whiskey, Absinthe, Peychaud´s bitter

Rhububble | 139 kr
Rabarber, citron, cava

Amaretto sour | 139 kr
Amretto, citron, äggvita

Tommy´s Margarita | 139 kr
Tequila, lime, agave & salt