

## Förrätter

---

### Löjrom

*Potatisemulsion, picklad selleri, friterad potatis,  
brynt smör & tryffelriv*

275:-

### Dumpling

*Dumpling fylld med stuvad kål, picklad morot & selleri,  
smörstekt ostronskiivling, tryffelstuvad kål & smörad kålbuljong*

135:-

### Råbiff

*Misorostad jordärtskocka, gruyerekräm,  
picklad grön tomat, hasselnötter & friterad kronärtskocka*

145:-

### Kalvterrin

*Kalv från Årsunda, persiljerotscrème, höstäpple,  
madeirasky, persiljerotschips & parmesan*

150:-

## Varmrätter

---

### Moules Frites

195:-

*Vinkokta blåmusslor, serveras med pommes & aioli*

### Gös från Hjälmarén

330:-

*Rostad pumpapuré, räkor med skaldjursemulsion, västerbottenostcrème, hummerskum & potatiskaka*

### Ryggbiff "Bourgogne"

320:-

*Picklad smälök, glaserad svamp, rimmad, rökt sidfläsk, rödvinssky, tryffelcrème & pommes frites*

### Lammytterfilé

330:-

*Confiterad lammkroket, honung- & vitlöksbakad rotselleri, sotad silverlök, rotsellericrème med gryerost & vinägersky*

### Bakad Spetskål

225:-

*Sesamcrème, svampbuljong med tryffelolja, potatiskrisp rostad jordärtskocka & brynt smör med ponzu & rökt olivolja*

## Desserter

---

<b>Crème Brûlée</b>	95:-
<b>Friterad Munk</b> <i>Banan &amp; kolaglass, salt chokladcrème, kanel &amp; mandel</i>	115:-
<b>Affogato</b> <i>Vaniljglass, espresso &amp; amaretto</i>	125:-
<b>Friterad Ostkaka</b> <i>Hälsingeostkaka, varm hjortron- &amp; havtornssylt, valenciamandlar, punchgrädde &amp; vaniljglass</i>	135:-
<b>Brownie</b> <i>Chokladflarn, marängsmörcreme smaksatt med kaffe, romdadlar &amp; kaffeglass</i>	115:-
<b>Tryffel</b> <i>Val av smaker</i>	25:-

# Gourmetsnacks

---

3 Ostron, Serveras med champagne- & scharlottenlöksvinäger	135:-
Marinerade oliver	65:-
Marconamandlar	55:-
Arancini, fyllda friterade risottobollar	65:-
Tryffelchips med stenbitromsdipp	155:-
Ankleverterriner med marmelad & levain	95:-
Jamon de Ibérico 30 gr	95:-
Charkuterier 3 sorter	129:- /pp
Ostar 3 sorter	129:- /pp

# Viner glas

---

## *Mousserande*

<b>S. A. Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut</b> Villamont, Bourgogne, Frankrike	115:-
<b>S. A. Olivier Pere et fils Le Brut</b> Olivier pere et fils, Champagne, Frankrike	140:-
<b>S. A. Gosset Grande Réserve Brut</b> Gosset, Champagne, Frankrike	150:-

## *Vita - Fruktiga & Aromatiska*

<b>2018 Pinot Gris</b> Kuentz-Bas, Alsace, Frankrike	125:-
<b>2020 Dandelion Albariño</b> Bodegas Nanclares, Galicien, Spanien	145:-
<b>2019 Pierre Frick Voyages</b> Pierre Frick, Alsace, Frankrike	Orange 165:-

# Viner glas

---

## *Vita - Rena & Friska*

### **2020 Clos de Nouys Vouvray**

Clos de Nouys, Loire, Frankrike

125:-

### **2019 Chablis**

Domaine de la Meuliere, Bourgogne, Frankrike

145:-

### **2019 Fritsch Riesling**

Fritsch, Wagram, Österrike

135:-

## *Vita - Kraftiga & Feta*

### **2020 Ghost Pines Chardonnay**

Louis Martini, Kalifornien, USA

145:-

### **2018 Le Busche Chardonnay**

Umani Ronchi, Marche, Italien

150:-

### **2020 Pouilly-Fuisse**

Famille Perrachon, Bourgogne, Frankrike

175:-

## Viner glas

---

### *Röda - Lätta & Friska*

#### **2020 Navaherreros Garnacha**

Bernabeleva, Madrid, Spanien

135:-

#### **2020 Keuntz-Bas Pinot Noir**

Keuntz-Bas, Alsace, Frankrike

145:-

### *Röda - Kryddiga & Utvecklade*

#### **2014 Finca La Diosma Bonarda**

Finca la Diosma, Mendoza, Argentina

135:-

#### **2019 Rosso di Montalcino**

Argiano, Toscana, Italien

140:-

#### **2019 Plan de Dieu Cuvee Henri Durieu**

Dom. Durieu, Rhone, Frankrike

135:-

#### **2018 El Inquilino**

Vina Zorzal, Rioja, Spanien

135:-

# Viner glas

---

*Röda - Smakrika & Fruktiga*

**2018 Ironestone Old Vines Zinfandel**

Ironestone, Napa Valley, USA

115:-

**2018 Louise M Martini**

Louise Martini, Sonoma County, USA

150:-

**2018 Geol Old Vines**

Tomas Cusine, Costers del Segre, Spanien

145:-

**2019 Legaris Crianza**

Legaris, Ribera del Duero, Spanien

150:-

**2018 Nipozzano Riserva Chianti Rufina DOCG**

Castello di Nipozzano, Toscana, Italien

135:-

**2017 Taurasi**

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

165:-



## Exklusiva Viner på glas

---

### *Vita – Exklusiva & Prestigefulla*

#### **1989 Côtes du Jura**

Domaine Rolet, Jura, Frankrike

175:-

### *Röda – Exklusiva & Prestigefulla*

#### **2016 Le Tours de Laroque**

Famille Beaumartin, Saint-Emilion Frankrike

185:-

#### **2017 Brunello di Montalcino**

Frescobaldi, Toscana, Italien

195:-

#### **2014 Chateau Montus**

Alain Brumont, Madiran, Frankrike

175:-

#### **2019 Chateauneuf-du-Pape**

Mas du Boislauzon, Rhone, Frankrike

185:-

#### **2016 Barolo 'Gheppio'**

Cantina Terre del Barolo, Piemonte, Italien

175:-

# Viner Halvflaskor

---

## *Champagne - Halvflaskor*

### **S. A. Pol Roger Brut Réserve**

Pol Roger, Champagne, Frankrike

550:-

### **S. A. Diebolt-Vallois Brut**

Diebolt Vallois , Champagne, Frankrike

550:-

## *Röda - Halvflaskor*

### **2007 Chateau Charmail**

Chateau Charmail, Haut-Medoc, Frankrike

495:-

### **2012 Bandol Classic Tempie**

Dom Tempie, Provence, Frankrike

495:-

### **2017 Montevertine**

Montevertine, Toscana, Italien

695:-

### **2011 Gevrey-Chambertin 1:er Cru**

Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike

650:-

### **2014 Crozes-Hermitage**

Delas, Rhone, Frankrike

295:-

## Dessertvin 6 cl Glas

---

**10 y.o. Croft Tawny Port**

Croft, Duoro, Portugal

95:-

**2005 Riversaltes Ambre**

Cazes, Languedoc, Frankrike

95:-

**2017 Charmes de Rieussec**

Rieussec, Sauternes, Frankrike

115:-

**2018 Recioto della Valpolicella**

Luciano Arduini, Valpolicella, Italien

115:-

**1996 Moulin Touchais**

Vignobles Touchais, Loire, Frankrike

125:-

**2001 Chateau Rayne-Vigneau**

Chateau Rayne-Vigneau, Sauternes, Frankrike

150:-

**2016 Royal Tokaji 5 Puttonyos**

Tokaji Aszu, Tokaji, Ungern

140:-

**2021 Moscato d`Asti**

Mauro Sebaste, Piemonte, Italien

95:-

## Öl & Cider

---

Wisby Pils		75:-
Manabrea Bionda	66cl	115:-
Manabrea Ambrata		75:-
A Ship Full Of IPA		75:-
Omnipollo Zodiak		85:-
Mikkeller Peter, Pale and Mary	Glutenfri	75:-
Brekeriet Sour & Salt		85:-
Galipette Äppelcider		75:-

## Läsk & Alkoholfritt

---

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta	35:-
San Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa	35:-
Menabrea Zero	38:-
Mikkeller Drinkin in the Sun	55:-
Galipette Äppelmust	55:-
Oddbird Sparkling Wine 18cl	55:-
San Pellegrino 50cl	45:-
Allain Millat Must – Olika smaker	85:-

# Cocktails

---

<b>Vodka Martini</b> <i>Purity, Noilly Prat &amp; cornichon</i>	139:-
<b>Cinamon Sour</b> <i>Bourbon, äpple &amp; kanel</i>	139:-
<b>Thomas Margerita</b> <i>Teguila, agave &amp; lime</i>	139:-
<b>Negroni</b> <i>Gin, antica formula, campari</i>	139:-
<b>Golden 75</b> <i>Gin, saffran &amp; bubbel</i>	139:-
<b>Sidecar</b> <i>Cognac, cointreau &amp; citron</i>	139:-
<b>Cherry Sour</b> <i>Gin, viol &amp; körsbär</i>	139:-

## Kaffedrinkar

---

Irish Coffee	139:-
Leonard Sachs	139:-
Kaffe Karlsson	139:-
Kaffe Dom	139:-
Kaffe Calypso	139:-
Espresso Martini	139:-
<i>Vinbarens Special</i>	
Hot Butterd Rum	149:-
Varm Choklad med Cognac	149:-

