

## Förrätter

---

### Löjrom från Kalix

275:-

*Smörad Gotlandssparris & spritärtor, krispig råg,  
ramslökskapris & ättikslök*

### Grillad Svartrot

150:-

*Karl-Johancrème, lättrökt mandel, picklade kantareller,  
Smörstekt kavring & rostad rapsolja*

### Råbiff

155:-

*Rostad rapsolja, lökaska, Wrångebäckscrème,  
bakad äggula & tryffelpicklad svamp*

### Ravioli

175:-

*Fyllt med pilgrimsmussla & råräka, tomatvinägrett,  
skaldjursskum, pistou & fermenterad citron*

### Anklever

165:-

*Smörstekt levain, scharlottenlökschutney, crème på Karljohansvamp,  
körsbärspicklad endive, madeirasky & rostade hasselnötter*

## Varmrätter

---

### Moules Frites

240:-

*Vinkokta blåmusslor, serveras med pommes & aioli*

### Fjällröding

355:-

*Sommarprimörer, blåmusselvelouté, krondillgurka, chorizocrème & svensk färskpotatis*

### Ryggbiff

340:-

*Sotad spetskål, gräslöksmajonnäs, tryffelvinägrett, syrlig silverlök, fermenterat pepparsmör, vinsky & pommes frites*

### Lammrostbiff

310:-

*Ramslökspesto, pinjenötter olivemulsion, jordärtskockspuré, skyreduktion & krispig mandelpotatis*

### Bakad Spetskål

265:-

*Jordärtskockspuré, tryffelvinägrett, grön sparris, ramslökspesto, gräslöksmajonnäs, salt marconamandel & sotad silverlök*

## Desserter

---

<b>Crème Brûlée</b> <i>Havtornsgelé &amp; stekt vit choklad</i>	115:-
<b>Pavlova</b> <i>Maräng, pistageglass, passionsfrukt, hallon, vispad grädde &amp; blommor</i>	135:-
<b>Vit Chokladbavaroise</b> <i>Sesammazarin, inkokt rabarber smaksatt med vanilj &amp; Rosépeppar &amp; syrlig rabarberconsommé</i>	145:-
<b>Coupe Colonel</b> <i>Citronsorbet &amp; vodka</i>	155:-
<b>Tryffel</b> <i>Val av smaker</i>	35:-

# Gourmetsnacks

---

3 Ostron, Serveras med scharlotten- & champagnevinäger	135:-
Marinerade oliver	65:-
Marconamandlar	55:-
Arancini, fyllda friterade risottobollar *2st	75:-
Tryffelchips med löjromsdipp	165:-
Ankleverterriner med marmelad & levain	95:-
Jamon de Ibérico 30 gr	115:-
Charkuterier 3 sorter	139:- /pp
Ostar 3 sorter	139:- /pp

# Viner glas

---

## *Mousserande*

**S. A. Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut** 125:-  
Henri Villamont, Bourgogne, Frankrike

**S. A. Olivier Père et Fils Le Brut** 140:-  
Olivier Père et Fils, Champagne, Frankrike

**S. A. Champagne Brut Reserve** 160:-  
Pol Roger, Champagne, Frankrike

## *Vita - Fruktiga & Aromatiska*

**2018 Auxerrois** 135:-  
Kuentz-Bas, Alsace, Frankrike

**2022 Monção e Melgaço Alvarinho** 145:-  
Quinta de Santiago, Vinho Verde, Portugal

**2022 Aus den Dörfern** 145:-  
Rosi Schuster, Burgenland, Österrike

**2021 Riesling Kabinett Ürziger Würzgarten** 150:-  
Weingut Joh. Jos. Christoffel, Mosel, Tyskland

# Viner glas

---

## *Vita - Rena & Friska*

### **2018 Fritsch Grüner Veltliner Steinberg**

Fritsch, Wagram, Österrike

150:-

### **2022 Chablis**

Domaine de la Meulière, Bourgogne, Frankrike

145:-

### **2018 Fritsch Riesling**

Weingut Fritsch, Wagram, Österrike

135:-

## *Vita - Kraftiga & Feta*

### **2022 Ribolla Gialla**

Ronchi di Cialla, Friuli, Italien

165:-

### **2021 Le Busche Chardonnay**

Umani Ronchi, Marche, Italien

155:-

### **2021 Chardonnay**

Ghost Pines, Kalifornien, U.S.A.

150:-

### **2022 Chardonnay Principauté de Orange**

Saint Antonin, Rhône, Frankrike

145:-

# Viner glas

---

## *Röda - Lätta & Friska*

### **2021 a'Rina Etna Rosso**

Girolamo Russo, Sicilien, Italien

175:-

### **2021 Navaherreros Garnacha**

Bernabeleva, Madrid, Spanien

145:-

### **2019 Chehalem Mountains Pinot Noir**

Cehalem, Oregon, U.S.A.

165:-

## *Röda - Smakrika & Fruktiga*

### **2017 Ceretti Nizza Barbera**

Ceretti, Piemonte, Italien

170:-

### **2018 Trigaio**

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

145:-

### **2018 Geol Old Vines**

Tomas Cusine, Costers del Segre, Spanien

165:-

### **2019 Dolina XIX Barrique**

Podrum Bacina, Sumadija, Serbien

130:-

# Viner glas

---

## *Röda – Klassiska & Nyanserade*

### **2022 Crozes-Hermitage**

Maison les Alexandrins, Rhône, Frankrike

175:-

### **2022 Langhe Nebbiolo**

Piero Busso, Piemonte, Italien

185:-

### **2019 Chianti Classico**

Terreno, Toscana, Italien

145:-

## *Röda – Kryddiga & Utvecklade*

### **2018 Gran Selecció**

Bodegas Angel, Mallorca, Spanien

135:-

### **2014 Bonarda Reserva**

Finca la Diosma, Mendoza, Argentina

135:-

### **2021 Legaris Crianza**

Legaris, Ribera del Duero, Spanien

165:-

### **2017 FA 112**

Igneus, Priorat, Spanien

170:-



# Exklusiva Viner på glas

---

## *Vita – Exklusiva & Prestigefulla*

### **1988 Côtes du Jura**

Domaine Rolet, Jura, Frankrike

185:-

### **2020 Savigny-les-Beaunes Blanc**

Simon Bize, Bourgogne, Frankrike

225:-

## *Röda – Exklusiva & Prestigefulla*

### **2017 Brunello di Montalcino**

Argiano, Toscana, Italien

225:-

### **2019 Bandol Rouge**

Château Pradeaux, Provence, Frankrike

245:-

### **2019 Taurasi**

Feudi di San Gregorio, Kampanien, Italien

190:-

### **2021 Bourgogne Cote d'Or**

Tollot-Beaute, Bourgogne, Frankrike

225:-

### **2019 Barolo**

Roberto Sarotto, Piemonte, Italien

205:-

# Viner Halvflaskor

---

## *Champagne - Halvflaskor*

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

Diebolt Vallois , Champagne, Frankrike

550:-

### **S. A. Champagne Brut Rosé**

Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike

825:-

## *Vita – Halvflaskor*

### **2019 McCrea Vineyard Chardonnay**

Kistler, Sonoma Mountain, U.S.A.

1250:-

## *Röda - Halvflaskor*

### **2020 Sito Moresco Langhe**

Gaja, Piemonte, Italien

725:-

### **2017 Châteauneuf-du-Pape**

Château de Beaucastel, Rhône, Frankrike

1150:-

### **1999 Hospices de Beaune Corton Cuvée Charlotte**

Bernard Ambroise, Bourgogne, Frankrike

990:-

### **2018 Barolo Castiglione**

Vietti, Piemonte, Italien

695:-

# Öl & Cider

---

Menabrea Bionda 66cl	115:-
Angelo Poretti	85:-
Poppels Keller Unfiltered Lager <small>Glutenfri</small>	85:-
Menabrea Ambrata	80:-
Oppigårds New England IPA	85:-
Poppels American Pale Ale <small>Glutenfri</small>	85:-
Galipette Äppelcider	85:-

## Läsk & Alkoholfritt

---

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta	35:-
San Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa	35:-
Menabrea Zero	50:-
Mikkeller Drink'in in the Sun	65:-
Galipette Äppelmust	65:-
Richard Juhlin, Sparkling Wine	95:-
San Pellegrino	45:-
Allain Millat Must – Olika smaker	85:-
Äppelmust	65:-

# Cocktails

---

<b>Negroni</b> <i>Gin, röd vermouth, Campari</i>	159:-
<b>Dry Martini</b> <i>Gin, vit vermouth, Nocellara oliver</i>	159:-
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, lime, ingefära</i>	159:-
<b>Paloma</b> <i>Tequila, lime, grapefruit, salt</i>	159:-
<b>Whiskey, Honey</b> <i>Bourbon, Cointreau, honung, citron</i>	159:-
<b>Raspberry 75</b> <i>Gin, citron, hallon &amp; bubbel</i>	159:-
<b>Summer Lemon</b> <i>Limoncello, smörkola, citron, grädde</i>	159:-
<b>Caribbean Basil</b> <i>Plantation rom, kokos, citron, basilika</i>	159:-