

# MAT

Snacks	<b>Oliver</b>		<b>60</b>
	<b>Cecina gallega 50g</b>		<b>110</b>
Förätter	<b>Crudo</b>	Hamachi, blodapelsin, jalapeno, gurka	<b>165</b>
	<b>Rödräka</b>	Aji amarillo, lime, blekselleri, harissa, tomat	<b>165</b>
	<b>Råbiff</b>	Oliver, labneh, svart lime, potatis	<b>160</b>
	<b>Krokett</b>	Skogschampinjon, västerbottenost	<b>145</b>
Från grillen	<b>Havsabborre hel</b>	Aji amarillo	<b>380</b>
	<b>Frango piri piri</b>	Grillad gårdskäckling, piri piri, mynta labne	<b>350</b>
	<b>Lammspett</b>	Lie, dukkah	<b>160</b>
	<b>Muttonracks</b>	Sky	<b>200</b>
	<b>Picanha</b>	Konfiterad lök	<b>230</b>
	<b>Spetskål</b>	Getost, aleppochili, pistage, honung	<b>135</b>
Röror	<b>Kashke bademjan</b>	Aubergine, kashke, kycklingskinn, saltgurka	<b>100</b>
	<b>Msabaha</b>	Tahini, kikärter, zhoug	<b>95</b>
	<b>Kronärtskocka</b>	Mandlar, purjolök	<b>105</b>
Tillbehör	<b>Jerusalemsallad</b>	Gurka, piccadillytomat, tahini	<b>90</b>
	<b>Grillad purjolök</b>	Brynt smör, tagetes, sumac	<b>85</b>
	<b>Ris</b>	Smörstekt sultanrussin, Ras el hanout, morot	<b>100</b>
	<b>Pommes</b>	Agriapotatis, örtmajo	<b>70</b>
	<b>Pitabröd</b>	Vedugnsbakat	<b>45</b>

---

Söndags roast	<b>Ugnsröstad lamm bog</b>	
	<b>Grillad kyckling</b>	
	<b>Gräddig konjaksås med maraschino körsbär</b>	
	<b>Ankfettsrostad potatis</b>	
	<b>Jerusalem sallad</b>	
	<b>Baklava</b>	

550/pp minimum 2 pers

# DRYCK

Bubbel	<b>Murviedro Cava Luna Brut</b>		125/750
	<b>Michel Gonet Blanc de Blancs "Vindey-Montgueux" Champagne</b>		165/1000
	<b>Von Wiesen x Seckinger Rosé Pure', Johannisbeere</b>		140/840
Vitt vin på glas	<b>2023 Weingut Scheuermann Riesling trocken, Niederkirchen, TYS, 1L</b>		125/825
	<b>2022 Doniene Gorrondona Bizkaiko Txakolina, Hondarrabi zuri, Baskien, SPA</b>		135/675
	<b>2023 Luis Seabra Xisto Limitado, Rabigato, Douro, POR</b>		145/725
	<b>2022 Domaine Pellé Menetou Cuvée les Bornés, Sauvignon Blanc, Loire FRA</b>		155/775
Rött vin på glas	<b>2022 Gota Mesa Tinto, Castelão, Trincadeira Preta, Tejo, POR</b>		125/625
	<b>2021 Deidesheim Andres Spätburgunder Kalkmergel, Pfalz, TYS</b>		135/675
	<b>2021 Olga Raffault les Barnabés Cabernet Franc, Chinon, FRA</b>		165/825
	<b>2017 Franco Molino Barolo, Piemonte, ITA</b>		185/925
	<b>Veckans vin se tavla</b>		
Orange	<b>2022 Jonas Dostert Karambolage, Mosel, TYS</b>		160/800
Drinkar	<b>Sumac Negroni</b>	Gin, campari, dry vermouth, sumac	165
	<b>Kanons Old Fashioned</b>	Bourbon, bitters, brynt smör	165
	<b>Granat Cosmo</b>	Vodka, bergamott, granatäpple, lime	165
	<b>Baba Doble Daquiri</b>	Rom, italicus, grape, lime, mandel	165
	<b>Dry Martini</b>	Gin, dry vermouth	165
	<b>Kvällens drink se tavla</b>		
Öl på fat	<b>Pilsner Urquell 0,4 L</b>	Hladinka	85
		Šnyt	68
		Miliko	63
	<b>Peroni 0,4 L</b>		80
Öl på flaska	<b>Peroni Glutenfri</b>		72
	<b>Taybeh Beer</b>		105
Öl på burk	<b>Omnipollo Zodiak IPA</b>		105
Alkoholfritt	<b>Stockholm Brewing Cola</b>		45
	<b>Blackcurrant Craft Lemonade</b>		65
	<b>Compagnie de Limonadiers (Rooibos, Cucumber)</b>		60
	<b>Kanons Lemonad</b>		75
	<b>Odd Bird Sparkling Wine</b>		95
	<b>Peroni 0.0%</b>		45