

---

## ÖL

---

### PÅ FAT 40 cl

Carlsberg Export 5,0%	79:-
Staropramen 5,0%	99:-
Kronenbourg Blanc 5,0%	99:-
Nya carniege, 100 W 6,8%	99:-

### LOKALA ÖL 33cl

Bruteam 7,5% - Bryggeriet 25cl	85:-
Janne Shuffle 5,1% - Bryggverket	99:-
Megasouruz 8% - Bryggverket	119:-

### PÅ FLASKA

Trumer Pils 4,9%	69:-
Carlsberg Hof 4,2%	69:-
Stiegl Goldbräu 5,0% 50cl	95:-
Peroni Glutenfri 5,0%	89:-

---

## CIDER

---

Somersby Päron 4,5%	79:-
Kivik Ekologisk Äppelcider 4,5%	89:-

---

## SPRITZAR

---

Aperol	139:-
Hugo	139:-
Limoncello	139:-

---

## KANNOR

---

Cava Sangria	299:-
Röd Sangria	299:-
Vit Sangria	299:-

---

## ALKOHOLFRITT

---

Alkoholfri Cocktail (Fråga personalen)	79:-
Carlsberg 0%	49:-
NAPA, Sigtuna Brygghus	52:-
Richard Juhlin Sparkling	89:-
Vitt vin	89:-
Rött vin	89:-
Rudenstams, vita vinbär	79:-
Rudenstams, svarta vinbär	79:-
Läsk	36:-
Kaffe	35:-
Espresso	38:-
Te	27:-



# Meny

2026

---

## COCKTAILS

---

Cherry Cherry Lady 165:-

*FRÄSCH, VUXEN + UPPFRISKANDE*

Tequila reposado, Rose Vermout, Lime, Körsbär, Cola

Mors lilla Olle 165:-

*SÖT, SYRLIG + MJUK*

ND Blueberry pie, Gin, Citron, Kardemumma, Vaniljgrädde

Hörnets Espresso Martini 165:-

*NÖTIG, FYLLIG + VÅR KLASSIKER*

Frangelico, Vodka, Khalua, Espresso, Hasselnöt

Den orangea 165:-

*FRÄSCH, BITTER + KRÄMIG*

Lingari, Cointreau, Apelsin, Vanilj/Apelsinskum

Citrus Co(O.P)ling 165:-

*FRÄSCH, SYRLIG + UPPFRISKANDE*

O.P. Anderson, St.germain, Citron, Lemonad

Corner Oil 165:-

*FÖR DEN VUXNA*

Bumbu, Falernum, Absinthe, Angostura, Lime

## SNACKS

<b>OSTRON</b>	55:-/st
<b>SNACKSBURK</b>	60:-
<b>MARCONAMANDLAR</b>	45:-
<b>LANTCHIPS</b>	35:-

## FÖRRÄTTER

<b>RÅBIFF</b> Sesammajo, sojapicklad shiitake, nashipäron, koriander, friterat rispapper, togarashi	185:-
<b>ROSTAD BLOMKÅLSSOPPA</b> Mandlar, örtolja, picklad romanesco, Västerbottensost	165:-
<b>SOTADE PILGRIMSMUSSLOR</b> Avokadocreme, gurka, brynt sojasmör, lotuschips	195:-
<b>CHARKBRICKA</b> Två sorters chark & ost, marmelad,	250:-

## VARMRÄTTER

<b>GRILLAD RYGGBIFF</b> Pommes frites, sparrisbroccoli, rödvinssås, chilismör	349:-
<b>GLASBAKAD TORSKRYGG</b> Potatispuré, vitvinssås, broccolini, forellrom	345:-
<b>LAMMRACKS</b> Banjulsky, potatispuré, romanesco, torkade oliver, gremolata	369:-
<b>BAKAD ROTSELLERI</b> Brynt sojasmör, hasselnötter, tryffelmajjo, picklad svamp	295:-

## DESSERTER

<b>CHOKLADTERRIN</b> Blodapelsingelé, blodapelsinmaräng	125:-
<b>MANGO &amp; KOKOS</b> Mangosalsa, mangosorbet, kokosskum	125:-
<b>KVÄLLENS GLASS / SORBET</b>	55:-
<b>KAFFEGODIS</b>	35:-

## VIN

### VITT PÅ GLAS

<b>Quinta de São Gião</b> Vinho Verde, Portugal	109:- / 445:-
<b>Basa Telmo Rodriguez</b> Rueda, Spanien	125:- / 550:-
<b>Domaine Roux "Les Murelles"</b> Bourgogne, Frankrike	155:- / 675:-
<b>Weingut Julius Morstein</b> Rheinhessen, Tyskland	165:- / 725:-

### RÖTT PÅ GLAS

<b>Adega do Passo</b> Alentejo, Portugal	109:- / 445:-
<b>Ca'Bianca Dolcetto</b> Piemonte, Italien	135:- / 625:-
<b>Remelluri Lindes Vinedos de Abalos</b> Rioja, Spanien	160:- / 695:-
<b>Domaine Fernand Engel Tradition</b> Alsace, Frankrike	165:- / 725:-

## BUBBEL

### BUBBEL PÅ GLAS

<b>Cava Perelada Brut</b> Spanien	115:- / 499:-
<b>Gerard Bertrand Crémant</b> Bordeaux, Frankrike	129:- / 549:-
<b>Champagne Bollinger Brut Cuvée</b> Frankrike	165:- / 859:-
<b>Champagne Mouzon Leroux Látavique</b> Frankrike	165:- / 859:-