

## 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

Lengräddad 33cl, 6,5%, IPA	85:-
Janne Shuffle 5,1% - Bryggverket	99:-
Megasouruz 8% - Bryggverket	119:-

### PÅ FLASKA

Trumer Pils 4,9%	69:-
Carlsberg Hof 4,2%	69:-
Mythos 4,7% 50cl	95:-
Peroni Glutenfri 5,0%	89:-

## CIDER

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

## SPRITZAR

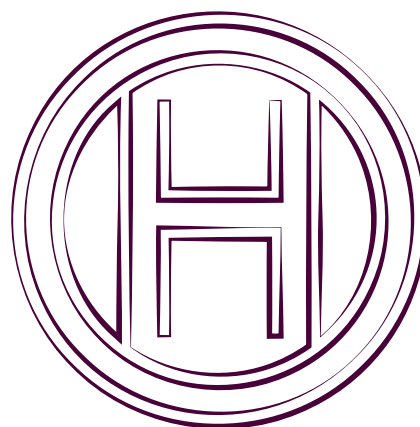
Aperol	139:-
Hugo	139:-
Limoncello	139:-

## KANNOR

Cava Sangria	299:-
Röd Sangria	299:-
Vit Sangria	299:-
Kronenbourg Blanc 1L, 5,0%	189:-

## 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:-
Rudenstam, äppelmust	79:-
Läsk	36:-
Kaffe	35:-
Espresso	38:-
Te	27:-



# Meny

2026

## COCKTAILS

<b>Cherry Cherry Lady</b>	165:-
<i>FRÄSCH, VUXEN + UPPFRISKANDE</i>	
Tequila reposado, Rose Vermout, Lime, Körsbär, Cola	
<b>Mors lilla Olle</b>	165:-
<i>SÖT, SYRLIG + MJUK</i>	
ND Blueberry pie, Gin, Citron, Kardemumma, Vaniljgrädde	
<b>Hörnets Espresso Martini</b>	165:-
<i>NÖTIG, FYLLIG + VÅR KLASSIKER</i>	
Frangelico, Vodka, Khalua, Espresso, Hasselnöt	
<b>Den orangea</b>	165:-
<i>FRÄSCH, BITTER + KRÄMIG</i>	
Lingari, Cointreau, Apelsin, Vanilj/Apelsinskum	
<b>Citrus Co(O.P)ling</b>	165:-
<i>FRÄSCH, SYRLIG + UPPFRISKANDE</i>	
O.P. Anderson, St.germain, Citron, Lemonad	
<b>Corner Oil</b>	165:-
<i>FÖR DEN VUXNA</i>	
Bumbu, Falernum, Absinthe, Angostura, Lime	

## SNACKS

OSTRON	55:-/st
PADRONES MED WASABISESAM OCH LIME	75:-
SNACKSBURK	60:-
MARCONAMANDLAR	50:-
LANTCHIPS	40:-

## FÖRRÄTTER

<b>RÅBIFF</b> Krassemajo, krispig ostronskivling, picklad silverlök, krasse, riven parmesan	185:-
<b>GRILLAD GRÖN SPARRIS</b> Ramlökspesto, rostade hasselnötter, parmesan	165:-
<b>VIT SPARRIS</b> Hollandaise, löjrom, pommes alumette	205:-
<b>CHARKBRICKA</b> Två sorters chark & ost, marmelad, cornichons, oliver, tunnbrödschips	250:-
<b>GRILLAD BLÄCKFISK</b> Morotscreme, chimichurri, tapiocakrisp	185:-

## VARMRÄTTER

<b>STEKT ANKBRÖST</b> Pommes frites, brynt smörmajo, haricot verts, espelettepeppar	365:-
<b>GRILLAD RYGGBIFF</b> Potatiskaka, vårprimörer, rödvinsky, örtsmör	350:-
<b>HALSTRAD TONFISK</b> Grön sparris, färskpotatis, grillad citronmajonnäs, brynt kaprissmör, oliver, tomat, picklad rödlök	335:-
<b>FRITERAD HALLOUMI</b> Vårprimörer, brynt smörmajo, potatiskaka, oliver, picklad lök	295:-

## DESSERTER

<b>PISTAGEPANNACOTTA</b> Färsk jordgubbar, bergamottgelé, rostade pistagenötter	125:-
<b>RABARBERPAJ</b> Rabarberkompott, smuldeg, vaniljglass	125:-
<b>KVÄLLENS GLASS / SORBET</b>	55:-
<b>KAFFEGODIS</b>	35:-

## VIN

### VITT PÅ GLAS

<b>Domaine de la Tourmaline</b> Loire, Frankrike	115:- / 499:-
<b>Quinta de São Gião</b> Vinho Verde, Portugal	125:- / 550:-
<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	115:- / 445:-
<b>Ca'Bianca Dolcetto</b> Piemonte, Italien	135:- / 625:-
<b>Xavier Vignon</b> Rhône, Frankrike	155:- / 675:-
<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:-