

# Meny

## Plock/Snacks

- Oliver 40 kr
- 1 bit ost 55 kr
- Chark 55 kr
- Salta pinnar 35 kr
- Chips 35 kr
- Mandlar 55 kr

## Förrätter

<b>Hummersoppa</b> -Pilgrims mussla -cognacsgrädde	<b>145 kr</b>
<b>Anklever</b> -Clementin crème -grillat bröd	<b>125 kr</b>
<b>Kvällens ostron</b> -Mignonette	<b>dagspris</b>
<b>Alpsallad</b> -Vinterblad -pretzels -kokt ägg -Monlesi	<b>75 kr</b>
<b>Endive tarte Tatin</b> -Rödvinskaramell -getostcrème	<b>85 kr</b>
<b>Blåmusslor</b> -Vitt vin -lök -vitlök -persilja	<b>155 kr</b>
<b>Skagenröra</b> -Smörstekt bröd -citron	<b>105 kr</b>
<b>Gubbröra</b> -Äggula -kavring	<b>95 kr</b>
<b>Gravad Färölax</b> -Hovmästarsås -citron	<b>135 kr</b>
<b>Ost och chark</b> -Oliver -kex -marmelad	<b>140 kr</b>
<b>Grillad spetskål</b> -Parmesan -brynt smör -mandel	<b>115 kr</b>
<b>Räkor Pilpil</b> -Olja -vitlök -chili	<b>145 kr</b>
<b>Chipirones fritos</b> -Aioli	<b>85 kr</b>
<b>Kycklingleverparfait</b> -Rostad majs -picklad lök	<b>95 kr</b>

Fråga oss gärna om allergener. Varmt välkomna!



## **Konserver**

Till samtliga rätter serveras varmt bröd

**Boquerones en vinagre 60 kr**

**Sardeller i smör 55 kr**

**Musslor i escabeche 45 kr**

**Sardiner olja 40 kr**

## **Från Güyemar i Asturien**

**Grillade hjärtmusslor 225 kr**

**Bläckfisk i sitt eget bläck 135 kr**

**Grillade sardinstjärter 125 kr**

## **Varmrätter**

**Rostade morötter 165 kr**

*Böncreme/Socca/Grönkålssallad*

**Fisk och Skaldjursgryta 185 kr**

*Svart ris/Krutonger/Saffran/Aioli*

**Skrejtorsk Putanesca 245 kr**

*Oliver/Kapris/Sardeller/Rostad paprika*

**Hummersoppa 235 kr**

*Pilgrimsmusslor/Cognacsgrädde*

**Coq au vin blanc 195 kr**

*Mowitztupp/Rotfrukter/Potatispuré*

**Flankstek 205 kr**

*Rotfrukt,Parmesankaka/Mangold/Café de Paris*

***Ingen konceptkrog bara goda grejer som vi gillar :)***

## **Vinlista**

### **Bubbel**

	<u><b>glas</b></u>	<u><b>flaska</b></u>
<b>Pol Roger</b> <i>Champagne</i>	<b>125 kr</b>	<b>725 kr</b>
<b>Bovaval</b> <i>Cava</i>	<b>95 kr</b>	<b>555 kr</b>

### **Vita Viner**

	<u><b>glas</b></u>	<u><b>flaska</b></u>
<b>Tomaresca</b> , <i>Chardonnay -ITA</i>	<b>95 kr</b>	<b>475 kr</b>
<b>Princz von Hessen</b> , <i>Riesling -GER</i>	<b>115 kr</b>	<b>555 kr</b>
<b>Les Murelles</b> , <i>Chardonnay -FRA</i>	<b>130 kr</b>	<b>625 kr</b>
<b>Soalheiro</b> , <i>Alvarinho -POR</i>	<b>125 kr</b>	<b>605 kr</b>
<b>Sancerre</b> , <i>Henry Bourgeois -FRA</i>	<b>140 kr</b>	<b>680 kr</b>
<b>Chablis</b> , <i>Louis Robim -FRA</i>	<b>145 kr</b>	<b>705 kr</b>
<b>Black Stalion</b> , <i>Chardonnay -USA</i>	<b>150 kr</b>	<b>730 kr</b>

### **Röda Viner**

	<u><b>glas</b></u>	<u><b>flaska</b></u>
<b>Cote du Rhône</b> , <i>Grenach/Syrah -FRA</i>	<b>95 kr</b>	<b>475kr</b>
<b>La Moutonnière</b> , <i>Pinot Noir -FRA</i>	<b>125 kr</b>	<b>605 kr</b>
<b>Black Stalion</b> , <i>Pinot Noir -USA</i>	<b>155 kr</b>	<b>750 kr</b>
<b>Black Stalion</b> , <i>Cabernet Sauvignon -USA</i>	<b>165 kr</b>	<b>805 kr</b>
<b>Marques de Murrieta</b> , <i>Tempranillo/Graciano -SPA</i>	<b>135 kr</b>	<b>655 kr</b>
<b>Il Principe</b> , <i>Nebbiolo -ITA</i>	<b>145 kr</b>	<b>705 kr</b>

## Dryckeslista

### Läsk/Vatten

Coca Cola	28 kr
Cola Zero	28 kr
Fanta	28 kr
Fanta Lemon	28 kr
Sprite	28 kr
Ginger Beer	48 kr
San Pellegrino	32 kr
Vichy Catalan	32 kr
Vichy Catalan 1L	60 kr

### Öl /fat serveras i vinglas

Stella Artois	65 kr
Goose IPA	69 kr

### Öl/Cider på flaska

Modelo	71 kr
Leffe Blonde	71 kr
Leffe Brune	71 kr
Stella <i>Non Alcoholic</i>	48 kr
Cidre Galipette	65 kr
Galipette <i>Non Alcoholic</i>	48 kr

## Våra Söta

<b>Romäpplen/pecannötscrunch/vaniljsås</b>	<b>95 kr</b>
<b>Chokladtryffel</b>	<b>22 kr</b>
<b>Apelsin crème caramel</b>	<b>75 kr</b>
<b>Torta polenta/blodapelsin/vispad grädde/spritiga körsbär</b>	<b>115 kr</b>
<b>Baskisk ostkaka/ lättvispad grädde/apelsinsallad</b>	<b>95 kr</b>
<b>Choklad Nemesis/lättvispad grädde</b>	<b>125 kr</b>
<b>Dessertost/marmelad/kex</b>	<b>65 kr</b>

### Avec cl

<b>Cointreau</b>	<b>24 kr</b>
<b>Baileys</b>	<b>24 kr</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>24 kr</b>
<b>Amaretto</b>	<b>24 kr</b>
<b>Sambuca</b>	<b>24 kr</b>
<b>Stoli Salted karamel</b>	<b>28 kr</b>
<b>Pampero Anejo</b>	<b>28 kr</b>
<b>Zacapa 23 Solera</b>	<b>32 kr</b>
<b>Carlos I</b>	<b>32 kr</b>
<b>Black Label</b>	<b>32 kr</b>
<b>BulleitBourbon</b>	<b>28 kr</b>
<b>Rooster Rojo</b>	<b>28 kr</b>
<b>Don Julio Reposado</b>	<b>32 kr</b>
<b>Averna</b>	<b>26 kr</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>26 kr</b>
<b>Branca Menta</b>	<b>26 kr</b>

### Kaffe från Illy

<b>Americano/Te</b>	<b>33 kr</b>
<b>Enkel Espresso</b>	<b>18 kr</b>
<b>Dubbel Espresso</b>	<b>28 kr</b>
<b>Macchiato</b>	<b>25 kr</b>
<b>Cortado</b>	<b>25 kr</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>35 kr</b>
<b>Caffè Latte</b>	<b>40 kr</b>

Tack för att vi fått äran att ta hand om er ikväll!

