

Meny

Plock/Snacks

- Marinerade oliver 45 kr**
Chips 35 kr
Marinerad Manchego 55 kr
Salta pinnar 35
Marconamandlar 55 kr

Assietter

- | | |
|--|---------------|
| Ruccola -Pinjenötter -peccorino -olivolja | 55 kr |
| Rostad grön sparris -Romescosås | 60 kr |
| Anklever -Smörstekt bröd -clementincrème | 125 kr |
| Kollektivets Boquerones -Vitlök -persilja -olivolja | 65 kr |
| Boquerones -Vinäger -olja (konserv) | 60 kr |
| Sardeller -Smör (konserv) | 55 kr |
| Musslor -Escabeche (konserv) | 45 kr |
| Sardiner -Olja (konserv) | 40 kr |
| Bläckfisk -Bläck -lök (konserv från Güyemar i Asturien) | 135 kr |
| Sardinstjärtar -Jungfruolja (konserv från Güyemar i Asturien) | 125 kr |
| Chipirones fritos -Aioli -citron | 85 kr |
| Pata negra -100% ekollon -50 gram | 115 kr |
| Parmaskinka -18 mån Villani -50 gram | 95 kr |
| Kalvtunga tonnato -Tonfiskmajonnäs -kapis -persilja | 75 kr |
| Ost och charktallrik -Oliver -kex -marmelad | 145 kr |

Fråga oss gärna om allergener. Varmt välkomna!



Förrätter

Grillad spetskål 1/2 115 kr 1/1 165 kr
Marconamandlar/Brynt smör/Parmesan

Ostron dagspris
Mignonette

Skagenröra 1/2 105 kr 1/1 185 kr
Smörstek bröd/Citron/Dill

Räkor pilpil 145 kr
Olja/Vitlök/Chili

Gubbröra 95 kr
Äggula/Kavring

Gravad Färölax 135 kr
Hovmästarsås/Citron

Kollektivets sillar 125 kr
Färsk potatis/En bit ost

Halstrad kaninterrine 155 kr
Frissé/Pistagenöt/Olivmostarda

Varmrätter

Rostade morötter 165 kr
Böncreme/Socca/Grönkålssallad

Blåmusslor 185 kr
Sobrasada/Grädde/Pommes frites

Fisk och skaldjursgryta 195 kr
Svart ris/Krutonger/Saffran/Aioli

Smörstekt hälleflundra 285 kr
Musselvelouté/Purjolök/Fänkål/Färsk potatis

Helstekt vårkyckling 205 kr
Ramslöksmajonnäs/Ljummen sallad/Grön sparris

Flankstek 215 kr
Mangold/Rotfrukt, parmesankaka/Café de Paris

Ingen konceptkrog bara goda grejer som vi gillar :)

Vinlista

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

<u>Vita Viner</u>	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
Tomaresca , <i>Chardonnay</i> -ITA	95 kr	475 kr
Princz von Hessen , <i>Riesling</i> -GER	115 kr	555 kr
Les Murelles , <i>Chardonnay</i> -FRA	135 kr	655 kr
Soalheiro , <i>Alvarinho</i> -POR	125 kr	605 kr
Sancerre , <i>Henry Bourgeois</i> -FRA	140 kr	680 kr
Chablis , <i>Louis Robim</i> -FRA	145 kr	705 kr
Black Stalion , <i>Chardonnay</i> -USA	150 kr	730 kr

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

På nästa sida har vi alkoholfria alternativ.

Dryckeslista

Läsk/Vatten

Coca Cola	28 kr
Cola Zer	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
Negra Modelo	71 kr
Leffe Blonde	71 kr
Leffe Brune	71 kr
Spaten	85 kr
Beck's Non Alcoholic	48 kr
Cidre Galipette	65 kr
Galipette Non Alcoholic	48 kr

Våra Söta

Choklad Nemesis -Lättvispad grädde	115 kr
Inkockt päron -Ingefära -olivolja -havssalt	55 kr
Crème brulé -Hallon -lakrits	65 kr
Baskisk ostkaka -Inkockt apelsin -lättvispad grädde	95 kr
Kvällens tartlett	55 kr
Chokladtryffel	22 kr
Dessertost -Monlesi -pistagekräm	65 kr

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

Kaffe från Illy

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

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

