

# Meny

## Plock/Snacks

**Saltgurka med syrad grädde och honung 40 kr**

**Marinerade oliver 45 kr**

**Chips 35 kr**

**Marinerad Manchego 55 kr**

**Salta pinnar 35**

**Marconamandlar 55 kr**

---

## Assietter

<b>Gazpacho Andaluz</b> -Kall grönsakssoppa -olivolja	<b>55 kr</b>
<b>Sidesallad</b> -Vinegrette -parmesan	<b>35 kr</b>
<b>Aubergine</b> -Tomat -oregano -olivolja	<b>55 kr</b>
<b>Hjärtsallad</b> -Sardelldressing -pangrattato	<b>55 kr</b>
<b>Boquerones</b> -Vinäger -olja (konserv)	<b>60 kr</b>
<b>Sardeller</b> -Smör (konserv)	<b>55 kr</b>
<b>Musslor</b> -Escabeche (konserv)	<b>45 kr</b>
<b>Sardiner</b> -Olja (konserv)	<b>40 kr</b>
<b>Bläckfisk</b> -Bläck -lök (konserv från Güyemar i Asturien)	<b>135 kr</b>
<b>Sardinstjärtar</b> -Jungfruolja (konserv från Güyemar i Asturien)	<b>125 kr</b>
<b>Knivmusslor</b> -Jungfruolja (konserv från Güyemar i Asturien)	<b>155 kr</b>
<b>Chipirones fritos</b> -Aioli -citron	<b>85 kr</b>
<b>Anklever</b> -Smörstekt bröd -clementincrème	<b>125 kr</b>
<b>Pata negra</b> -100% ekollon -50 gram	<b>115 kr</b>

**Fråga oss gärna om allergener. Varmt välkomna!**



## **Förrätter**

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

**Varmrökt laxsallad 1/2 85 kr 1/1 165 kr**  
*Melon/Gurka/Gröna gudinnans dressing*

**Gafflad färsk potatis 165 kr**  
*Vänern löjrom/Syrad grädde/Rödlök/Brynt smör*

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

**Räkor pilpil 145 kr**  
*Olja/Vitlök/Chili*

**Gubbröra 95 kr**  
*Äggula/Stefans mörka bröd*

**Liten råbiff Calabrese 145 kr**  
*Dijon/Chili/Schalottenlök/Persilja*

**Ost och charktallrik 135**  
*Oliver/Kex/Marmelad*

---

## **Varmrätter**

**Blomkål extra allt 165 kr**  
*Ras el hanout/Inlagda citroner/Tahinimajonnäs*

**Moules frites 185 kr**  
*Grädde/Vitlök/Vitt vin/Aioli/Pommes frites*

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

**Halstrad gös 255 kr**  
*Färsk potatis/Sandefjordsås/Forellrom*

**Lammracks 225 kr**  
*Monlesicrème/Betor/Bönor/Brynt salviasmör*

**Råbiff Calabrese 1/1 205 kr**  
*Dijon/Chili/Charlottenlök/Persilja/Pommes frites*

**Riojabiff 245 kr**  
*Piquillo paprika/Salsa verde/Padrones/Pommes frites*

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

## Vinlista

### Bubbel/Rosé

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>Pol Roger</b> <i>Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir -FRA</i>	<b>130 kr</b>	<b>755 kr</b>
<b>Bonaval</b> <i>Macabeo/Parraleta -SPA</i>	<b>95 kr</b>	<b>555 kr</b>
<b>Le Ballon Rosé</b> <i>Cabernet Sauvignon/Grenache/Cinsault -FRA</i>	<b>105 kr</b>	<b>525 kr</b>

### Naturviner

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>En Équilibre</b> <i>Riesling -FRA</i>	<b>140 kr</b>	<b>680 kr</b>
<b>De L'Autre Côte</b> <i>Auxerrois -FRA</i>	<b>140 kr</b>	<b>680 kr</b>
<b>Beaujolais-Villages</b> <i>Domaine Joubert Gamay -FRA</i>	<b>130 kr</b>	<b>630 kr</b>

### Vita Viner

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>Le Ballon</b> <i>Vermentino/Sauvignon Blanc -FRA</i>	<b>105 kr</b>	<b>525 kr</b>
<b>Hessenstein</b> <i>Riesling -GER</i>	<b>115 kr</b>	<b>555 kr</b>
<b>Les Murelles</b> <i>Chardonnay -FRA</i>	<b>135 kr</b>	<b>655 kr</b>
<b>Lignum</b> <i>Xarel.lo/Chardonnay/Sauvignon Blanc -SPA</i>	<b>135 kr</b>	<b>655 kr</b>
<b>Soalheiro</b> <i>Alvarinho -POR</i>	<b>125 kr</b>	<b>605 kr</b>
<b>Sancerre</b> <i>Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc -FRA</i>	<b>145 kr</b>	<b>705 kr</b>
<b>Chablis</b> <i>Louis Robim, Chardonnay -FRA</i>	<b>145 kr</b>	<b>705 kr</b>
<b>Black Stallion</b> <i>Chardonnay -USA</i>	<b>155 kr</b>	<b>750 kr</b>

### Röda Viner

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>Le Ballon</b> <i>Grenach/Cinsault/Cabernet Sauvignon -FRA</i>	<b>105 kr</b>	<b>525 kr</b>
<b>Cote du Rhône</b> <i>Grenach/Syrah -FRA</i>	<b>115 kr</b>	<b>555 kr</b>
<b>La Moutonnière</b> <i>Pinot Noir -FRA</i>	<b>125 kr</b>	<b>605 kr</b>
<b>Clos Henri</b> <i>Pinot Noir -NZ</i>	<b>155 kr</b>	<b>750 kr</b>
<b>Black Stallion</b> <i>Cabernet Sauvignon -USA</i>	<b>165 kr</b>	<b>805 kr</b>
<b>Lignum</b> <i>Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot -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>

**På nästa sida har vi alkoholfria alternativ.**

## Dryckeslista

### Läsk/Vatten

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

### Fever-Tree

Ginger Beer	48 kr
Tonic Water	28 kr
Soda Water	28 kr
Ginger Ale	28 kr

### Fatöl serveras i vinglas

Stella Artois 40 cl	65 kr
Stella Artois 25 cl	42 kr
Goose IPA 40 cl	69 kr
Goose IPA 25 cl	45 kr

### Öl/Cider Flaska

Modelo	71 kr
Negra Modelo	71 kr
Lefte Blonde	71 kr
Lefte Brune	71 kr
Spaten	85 kr
Stella <i>Non Alcoholic</i>	48 kr
Cidre Galipette	65 kr
Galipette <i>Non Alcoholic</i>	48 kr

### Aperitif **cl**

Aperol	22 kr
Campari	22 kr
Martini Rosso	22 kr
Cynar	22 kr
Lillet	22 kr

### Rom/Tequila **cl**

Pampero Añejo Blanco	28 kr
Pampero Añejo Especial	28 kr
Ron Zacapa 23 Solera	32 kr
Rooster Rojo Blanco	28 kr
Rooster Rojo Añejo	28 kr
Don Julio Reposado	32 kr

### Brandy/Calvados **cl**

Carlos 1	32 kr
Pomme De Vie	32 kr

### Whiskey/Bitters **cl**

Black Label	32 kr
JB	28 kr
Jameson	28 kr
Bulleit Bourbon	28 kr
Averna	26 kr
Fernet - Branca	26 kr
Branca Menta	26 kr
Gammel Dansk	26 kr
Pernod	26 kr

### Vodka/Gin **cl**

Stolichnaya	28 kr
Stoli Cucumber	28 kr
Stoli Salted Karamel	28 kr
Tanqueray	28 kr

**Skål!**

## Våra Söta

<b>Choklad Nemesis</b> -Lättvispad grädde	<b>115 kr</b>
<b>Maräng</b> -Jordgubbskompott -lemon curd-grädde	<b>105 kr</b>
<b>Cava jordgubbar</b> -Jordgubbar -cava -citronmascarpone	<b>85 kr</b>
<b>Crème brûlée</b> -Hallon -lakrits	<b>75 kr</b>
<b>Baskisk ostkaka</b> - Inkokt päron-lättvispad grädde	<b>95 kr</b>
<b>Rabarberpaj</b> -Havretosca -vaniljglass	<b>105 kr</b>
<b>Kollektivets Chokladtryffel</b>	<b>30 kr</b>
<b>Affogato</b> -Mauro espresso -vaniljglass	<b>55 kr</b>
<b>Dessertost</b> -Monlesi -pistagekräm	<b>65 kr</b>

### Dessertvin/Port

**Sauternes** Mouton Cadet Réserve -FRA

glas

cl

**112 kr**

**14 kr**

**Sandeman** Old Invalid -POR

**80 kr**

**10 kr**

### Likör/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>Cederlunds Punch</b>	<b>18 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>Pomme De Vie</b>	<b>32 kr</b>
<b>Carlos I</b>	<b>32 kr</b>
<b>Black Label</b>	<b>32 kr</b>
<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>28 kr</b>

### Kaffe från Mauro

<b>Americano/Te</b>	<b>30 kr</b>
<b>Enkel Espresso</b>	<b>18 kr</b>
<b>Dubbel Espresso</b>	<b>28 kr</b>
<b>Enkel Macchiato/Cortado</b>	<b>22 kr</b>
<b>Dubbel Macchiato/Cortado</b>	<b>32 kr</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>35 kr</b>
<b>Caffè Latte</b>	<b>40 kr</b>



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