

MENY

FÖRRÄTTER

KANTARELLTOAST

Kantarellstuvning på toast med grönkålschips och parmesan

-

Creamed chantarelle on toast with kale chips and parmesan.

VECKANS SOPPA

Serveras med bröd

-

Soup of the week, served with bread.

PLOCKTALLRIK

med marconamandlar, oliver, ölkorv & rotfruktschips.

-

Selection plate with marcona almonds, olives, snack sausage & root vegetable crisps.

SMÅTT

Saltrostade marconamandlar

Salt roasted marcona almonds

Rotfruktschips

Root vegetable crisps

Pommes frites with dip

French fries with dip

Lantchips

Crisps

Ölkorv

Snack sausage

Marinerade oliver

Marinated olives

Bröd & smör

Bread & butter

95:-

75:-

119:-

45:-

25:-

45:-

35:-

35:-

30:-

25:-

HAMBURGARE

HAMBURGARE

180g hamburgare på högrev och bringa med ost, bacon, majonnäs, syrad rödlök, tomat, sallad och saltgurka. Serveras med pommes frites & BBQ-dip.

-

Beefburger made with chuck and brisket with cheese, bacon, mayonnaise, pickled red onion, tomato, pickle, lettuce, served with french fries & BBQ-dip.

Bönburgare



Hamburgare på en hemmagjord friterad kidneybönsbiff med bringa med ost, majonnäs, syrad rödlök, tomat, sallad och saltgurka. Serveras med pommes frites & BBQ-dip.

Kan göras vegansk

-

Hamburger with a homemade deepfried beanburger, mayonnaise, pickled red onions, tomato, pickle, lettuce, served with french fries & BBQ-dip.

Can be made vegan

Enkel 189:-

Dubbel 235:-

Enkel 189:-

Dubbel 235:-

MENY

VECKANS SOPPA

Serveras med bröd

-

Soup of the week served with bread

115:-

KVÄLLENS RÄTT

-

Dish of the day

165:-

BLACK ANGUS

Black angus flap steak med friterad sparrispotatis slungad i parmesan och örter, rödvinssås, confiterade körsbärstomater & dragonmajonäs

-

Black angus flap steak with asparagus potatoes tossed in parmesan and herbs, red wine sauce, confit cherry tomatoes and terragon mayo.

205:-

BIFFPASTA

Biffpasta med kantareller, cognacsås, babyspenat och parmesan.

-

Beef pasta with chantarelles, cognac sauce, spinach and parmesan.

179:-

CLUB SANDWICH

Sandwich med kycklingbröst, bacon, mayo, sallad. Serveras med pommes och het currydipp.

-

Sandwich with chicken breast, bacon, mayo, sallad and bread. Served with fries and hot curry dip.

185:-

KANTARELLPASTA

Kantarellpasta med confiterade körsbärstomater, tryffel, babyspenat & parmesan.

-

Chantarelle pasta with confit cherry tomatoes, truffels, spinach and parmesan.

175:-

MENY

BARNMENY

PASTA BOLOGNESE

Tagliatelle med köttfärsås & parmesan.

-

Tagliatelle served in bolognese with parmesan.

69:-

PASTA ALFREDO

Tagliatelle i krämig sås med kyckling & parmesan.

-

Tagliatelle served in a creamy sauce with chicken & parmesan.

69:-

HAMBURGARE

Hamburgare med sallad, tomat, pommes frites & ketchup.

-

Hamburger with lettuce, tomato, french fries & ketchup.

125:-

PANNKAKOR

med sylt & grädde.

-

Pancakes with jam & whipped cream.

69:-

VANILJGLASS, två kulor

Vanilla ice cream.

35:-

DESSERTER

CHOKLAD

Kladdkaka med vaniljglass & krossad marconamandel.

-

Chocolate cake with vanilla ice cream & crushed marcona almond.

85:-

HALLON (VEGAN)

Hallonsorbet.

-

Raspberry sorbet.

45:-

KVÄLLENS GODBIT

A small treat

15:-

ÖL, CIDER & ALKOHOLFRITT

LAGER

Eriksberg 5,3%, 50 cl	75:-
Carlsberg Hof 4,5%, 33 cl	59:-
Carlsberg Export 5,0%, 33 cl	65:-
Uppsala Brygghus Czech Mate Pilsner 4,9%, 33 cl	80:-
Uppsala Brygghus Linnaeus Ekologisk Lager 5,1%, 33 cl	80:-
Uppsala Brygghus Svartskägg Lager 5,0%, 33 cl	80:-

IPA

Uppsala Brygghus Juicy McHoppface IPA 5,8%, 33 cl	90:-
Uppsala Brygghus Snakehead IPA 6,6%, 33 cl	95:-

STOUT

Uppsala Brygghus Imperial Stout 10,5%, 33 cl	99:-
--	------

SURÖL

Uppsala Brygghus Passion For Me Berliner Weisse 4,5%, 33 cl	85:-
Uppsala Brygghus Verry Berry 4,5%, 33 cl	85:-

CIDER & ALKOLÄSK

Somersby 4,5%, 33 cl	65:-
Ginger Beer 4,5%, 33 cl	65:-

ALKOHOLFRITT

Läsk	28:-
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, Sprite 30 cl	
Alkoholritt vin	75:-/225:-
Vitt, Rött, Rosé	
Alkoholfri öl & cider	55:-

VIN & BUBBEL

BUBBEL

Piccini Prosecco Extra Dry / Veneto, Italien	89:-/395:-
<i>Torr och fruktig me toner av persika & citrus</i>	
Nicolas Feuillatte Réserve NV, Exclusive Brut / Champagne Frankrike	295:-/1295:-
<i>Torr och krispig med toner av kaprifol/apelsinblom, gula äpplen, citrus & mandel</i>	

VITA VINER

Ruida Domo Airen / La Mancha, Spanien	89:-/345:-
<i>Torrt vitt vin med toner av gröna och gula äpplen & mogen citrus</i>	
A Christemann Riesling 2017 / Pfalz, Tyskland	115:-/495:-
<i>Torrt, friskt med fruktig smak och inslag av lime & mineral. God eftersmak med lätt rökig ton</i>	
Fontanafredda Langhe Chardonnay / Piemonte, Italien	495:-
<i>Torr, frisk och härligt mineralig med toner av citrus, färska örter och ett lätt inslag av ekfat</i>	
Misty Cove Organic Sauvignon Blanc / Marlborough, Nya Zeeland	595:-
<i>Ung och frisk med inslag av krusbär, nässlor, citrus & örter</i>	

RÖDA VINER

Ruida Domo Tempranillo / La Mancha, Spanien	89:-/345:-
<i>Medelfylligt och smakrikt vin med varma, jordiga toner av mörka körsbär & cederträ</i>	
Noble Vines 337, Cabernet Sauvignon 2014 / Lodi, Kalifornien, USA	115:-/495:-
<i>Fylligt vin med toner av mörka körsbär, svarta vinbär, svartpeppar, örter & rostat kaffe</i>	
Piccini Memoro, Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola Merlot /Toscana, Italien	395:-
<i>Medelfylligt vin med toner av körsbär, fikon och choklad och nyanser av ekfat</i>	
Becker Family Pinot Noir / Pfalz, Tyskland	625:-
<i>Handskördat vin med inslag av vildhallon, körsbär & kryddor. Lång och frisk eftersmak med inslag av vildhallon, te och mineral</i>	
Venuglia Valpolicella Ripasso / Valpolicella, Italien	645:-
<i>Generöst fruktig smak med inslag av mörka körsbär, plommon, nejlika & kryddor</i>	

AVEC

WHISKEY

The Famous Grouse, blended	22:-
Jameson Irish. blend	22:-
The Glenlivet, 12 years, single malt	32:-
Laphroaig, 10 years, Islay single malt	34:-
Lagavulin, 16 years, Islay single malt	42:-
Jack Daniel's, No 7	22:-
Jack Daniel's, Honey	24:-

COGNAC

Grönstedts monopole VSOP	24:-
--------------------------	------

CALVADOS

Boulard Pay's'd Auge Grand solage	24:-
-----------------------------------	------

ROM

Captain Morgan Spiced Gold	22:-
Zacapa 23 solera Gran reserva	28:-
Arehucas Fresier	24:-

GIN

Beefeater Gin	22:-
Hendrick's Gin	32:-

TEQUILA

Olmeca Blanco	22:-
Olmeca Reposado	28:-

LIKÖR

Bailey's	22:-
Kalhua	22:-
Cointreau	22:-
Likör	22:-
Xanté	22:-

KAFFEDRINK

4 cl	125:-
6 cl	145:-