

Bubbel

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE, CHAMPAGNE 899:-
Champagne, Frankrike. Stor mogen doft med karaktär av bakat bröd, choklad och mogna höstäpplen. Torr och mycket smakrik med inslag av rostat bröd och lång fin eftersmak.

PANNIER TRADITION, CHAMPAGNE 95:- /495:-
Frankrike. Vinet har en frisk och krämig arom med jästiga, brödiga inslag och en fin citruston.

LE DOLCE COLLINE, PROSECCO 75:-/375:-
Italien. Friskt och fräscht med fruktighet från citrus och gröna äpplen. Delikat och livligt med pigg syra och smak av grapefrukt och citrus.

CASTELLBLANC EXTRA BRUT, CAVA 75:-/375:-
Spaninen. Torr, frisk och nyanserad med komplex frukt, smak av citrus och päron med en lätt jästkaraktär.

Rosé

LES CARDONNETTES ROSÉ 75:- /300:-
Languedoc- Roussillon, Frankrike. Ljusrosa, fruktigt och aromatiskt vin med inslag av grapefrukt och persika.

BERN ROMANCE ROSÉ 95:- /380:-
Provence, Frankrike. Krispigt, välbalanserat klassiskt Provencevin med inslag av jordbugar och hallon.

Öl

FATÖL 40cl Budvar 69:-
 Tjeckisk pilsner

Stiegl Goldbräu 65:- 33cl
 Ljus lager från Österrike

FATÖL 40cl Birra Moretti 75:-
 Traditionell italiensk lager

Lagunitas IPA 65:- 33cl
 USA, India Pale Ale

Hofbräu Original 76:- 50cl
 Tysk ljus lager

TT-Pilsner 55:- 33cl
 Svensk ljus pilsner

Weihenstephaner Hefe Weissbier 80:- 50cl
 Tysk veteöl

Galopp 45:-
 En mindre version utav husets fatöl, budvar, serverat i ett vinglas

Bitburger Drive (Alkoholfri)
 45:- 33cl

Rött

BACKHOUSE, CABERNET SAUVIGNON 95:- / 380:-
2017, Kalifornien, USA. Kraftfullt vin med karaktäristiska smaker av svarta vinbär.

CANTINA, TOLLO ROSSO 75:- / 300:-
2018, Abruzzo, Italien. Fruktigt vin med frisk syra och toner av gröna äpplen, citrus och med en liten kryddighet i avslutningen.

TAKE IT TO THE GRAVE, PINOT NOIR 115:- / 460:-
2019, Adelaide Hills, Australien. Elegant vin med rik fruktighet, mjuka tanniner och långt avslut

VIGNETI DEL SOLE, RIPASSO 105:- /420:-
2016, Corvina, Rondinella, Italien. Djupt röd med en doft av vilda körsbär, röda vinbär och en hint av ek. Smaken är fyllig med runda tanniner och runt avslut.

Vitt

ARA SINGLE ESTATE, SAUVIGNON BLANC 115:-/ 460:-
2018, Nya Zeeland. Smaken är torr och frisk med en välbalanserad syra och lång eftersmak.

CANTINA TOLLO BIANCO, TREBBIANO 75:- / 300:-
2018, Abruzzo Italien. Fruktigt vin med frisk syra och toner av gröna äpplen, citrus och med en liten kryddighet i avslutningen.

CORVERS KAUTER R3, RIESLING 105:- / 420:-
2018, Rheingau Tyskland. Typisk för en ung Riesling med mineralitet och ton av gröna äpplen och citrus. Torrt med en frisk syra och viss fruktsötma med inslag av citrus, honungsmelon och gröna äpplen.

LE VERSANT CHARDONNAY 85:- / 345:-
2018, Vins de Pays d'O, Frankrike. Fyllig och generös smak av mogen frukt med balanserad syra, finess och lång eftersmak.

Drinkar

Aperol Spritz 129:-
 Aperol, Mousserande, Soda, Apelsin.

Irish Coffee 129:-
 Tullamore Dew, Espresso, Råsocker.

Hugo 129:-
 St Germain, Mousserande, Soda.

Baileys Coffee 129:-
 Espresso, Baileys.

Rabarber Spritz 129:-
 Rabarber, Cava.

Kaffe Carlsson 129:-
 Cointreau, Baileys, Espresso.
 129kr (5cl)

Gin & Tonic 129:-
 Säsongens gin, Fentimans indian tonic.

På kanna 329:-
 Aperol Spritz
 Hugo
 Sangria
 Cava Sangria

Moscow Mule 129:-
 Absolut Vodka, Lime, Fentimans Ginger Ale.

Wine & dine KVÄLLSMENY

Snacks

MIXTALLRIK 79:-

Mozzarella sticks, chili cheese, onion rings, nacho cheese, serveras med salsa & aioli.

NACHOTALLRIK 69:-

Nachochips med smält ost, rödlök, jalapenos, koriander, serveras med salsa & aioli.
69:-

POMMES MED AIOLI 49:-

OLIVER 50:-

Italienska lyxiga oliver

LANTCHIPS 35:-

Svenska lantchips med sour cream

MIXADE NÖTTER 35:-

Varmrätter

STEAK SANDWICH 189:-

Svensk ryggbiff på smörstekt bröd med dijonnäs, syrad rödlök & riven Gruyère.
Serveras med pommes frites.

Rött: Backhouse Cabernet Sauvignon, 380:-/95:-

Öl: Hofbräu Original 50cl, 76:-

FISH & CHIPS 189:-

Friterad sejfilé, remouladsås, gröna ärtor, serveras med pommes frites.

Vitt: Corvers-Kauter R3 Riesling, 420:-/105:-

Öl: Lagunitas India Pale Ale, 65:-

PASTA GAMBAS 159:-

Tigerräkor, vitlök, persilja, vitt vin, chili & Parmigiano-Reggiano.

Vitt: Cantina Tollo Trebbiano, 300:-/75:-

Rött: Vigneti del Sol Ripasso, 420:-/105:-

Öl: Budvar Premium Lager, 69:-

CAESARSALLAD 159:-

Smörstekt svensk kycklingfilé, lufttorkad skinka, krutonger, rostade frön & Parmigiano-Reggiano.

Rött: Take It To The Grave Pinot Noir, 460:-/115:-

Öl: Stiegl Golbräu 33cl, 65:-

RÄKSALLAD *De Luxe* 159:-

Handskalade räkor, grön sparris, citron, dill & mango.
Serveras med Bryggans jordgubbsvinaigrette & aioli.

Vitt: Le Versant Chardonnay, 340:-/85:-

Öl: Budvar Premium Lager, 69:-

Er Favorit! POKÉBOWL 159:-

Med sesammarinerad lax, kyckling eller avokado. Serveras med sushiris, picklad kål, groddar, sojaböner, wakamealger, mango, srirachamajonnäs & koriander.

MAKE IT VEGAN - AVOKADO

Vitt: Corvers-Kauter R3 Riesling, 420:-/105:-

Öl: Hofbräu Original 50cl, 76:-

GRATINERAD CHÈVRESALLAD 159:-

Serveras med rödbetor, torkad frukt, granatäpple, honung & Bryggans kryddvinaigrette.

Vitt: Ara Single Estate Sauvignon Blanc, 460:-/115:-

Rött: Backhouse Cabernet Sauvignon, 380:-/95:-

