

---

## SNACKS & SMÅRÄTTER

---

<b>Osttallrik</b> med tre svenska ostar, honung & bröd	75
<b>Charktallrik</b> med fänkålssalami, lufttorkat nötkött & serrano	75
<b>Chips</b> saltade, tryffel eller parmesan	35
<b>Oliver</b>	65
<b>Nötmix</b>	45

---

## FÖRRÄTTER

---

<b>Skaldjursoppa</b> med räkor, grönt äpple, blekselleri, Västerbottenpaj, smulad kavring & hummerolja	165
<b>Tre Sorters Sill</b> whisky, lime & chili, senapssill med finn crisp, kokt potatis, gräslök, rödlök, citron	145
<b>Belgisk våffla med stenbitsrom</b> med smetana, rödlök, gräslök, citron & dill	155

---

## VARMRÄTTER

---

<b>Röding</b> med kokt potatis, sandefjordssås, regnbågsrom, gräslök, blekselleri, grönsaker, dill & citron	245
<b>Viltköttbullar</b> med gräddsås, potatismos, lingon, pressgurka & persilja	225
<b>Ryggbiff</b> med rödvinssås, friterad amadine potatis & chipotlemayo, svartvitlökssmör och tomatsallad	265
<b>Vildandsbröst</b> med potatis & pumpa terrine, rökta körsbär, rödbetssky, grön- & svartkål och svartvitlökssmör	255
<b>Svamprisotto</b> på matvete med smörstekt ostronskivling och vildplockad svamp, oliver, mesost, parmesan och katsoubushi	235

---

## EFTERRÄTTER

---

<b>Crème Brûlée</b>	95
<b>Chokladtryffel</b>	35
<b>Vanilj belgisk våffla</b> med grädde & jordgubbar	70
<b>Mjuk pepparkaka</b> med lingonkräm	65

---

## VITA VINER

---

<b>Micro Cosme</b> Sauvignon Blanc & Viognier, Cotes du Rhone, Frankrike	120/595
<b>Branco do Barro</b> Portugistisk Blend, Vinho Verde, Portugal	125/625
<b>Marcel Joubert Bourgogne</b> Chardonnay, Beaujolais, Frankrike	140/695
<b>Les Versant</b> Chardonnay, Languedoc-Roussillon, Frankrike	135/675
<b>Erbacher Riesling Trocken</b> Riesling, Rheingau, Tyskland	145/725

---

## RÖDA VINER

---

<b>Micro Cosme</b> Grenache & Pinot Noir, Cotes du Rhone, Frankrike	120/595
<b>Tinto do Barro</b> Portugistisk Blend, Vinho Verde, Portugal	125/625
<b>La Danza</b> Malbec, Mendoza, Argentina	145/695
<b>Les Pierres Dorees Pinot Rouge</b> Pinot Noir, Languedoc-Roussillon, Frankrike	135/675

---

## ROSÉ

---

<b>La Vieille Ferme</b> Syrah & Grenache, Rhone, Frankrike	125/625
--	---------

---

## BUBBEL

---

<b>Prosecco</b>	115/475
<b>Cava</b>	125/625

---

## ÖL OCH MÖLSKA

---

### Fatöl 40cl

<b>St. Eriks lager</b>	90
<b>Mikkeller IPA</b>	110

### Vikingaöl & mölska

<b>The Norns lager 40cl</b>	115
<b>Freja Weissbier 40cl</b>	115
<b>Dellingr IPA 40cl</b>	115
<b>Fáfnirs Golden Ale 33cl</b>	85
<b>Tallstrunt Mölska 33cl</b>	85

---

## ALKOHOLFRITT

---

<b>Törst Lemonad</b> Hallon, Citron, Ingefära eller Fläder	45
<b>Läsk</b> Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	35
<b>Lager/Pale Ale</b> Sigtuna Bryggeri	55
<b>Vitt/Rött Vin</b> Richard Juhlin	85
<b>Bubbel</b> Richard Juhlin	85