

VIN

MOUSSERANDE	
Demarie Moscato D'Asti, Italy/Piemonte 5%	95/350:-
Nuà Prosecco, Italy/Prosecco 11%	115/575:-
Café de Paris Brut, Spain/Cava 11,5%	125/625:-
L'Extra Par Langlois Crémant de Loire Brut, France/Loire 12,5%	140/700:-
Ayala Brut Major, France/Champagne 12%	185/925:-
Ayala Brut Nature 12%	975:-
Pommery Brut Royal, France/Champagne 12,5%	975:-
Bollinger Special Cuvée, France/Champagne 12%	185/990:-
Bollinger B16 Pinot Noir, Chardonnay, France/Champagne 12,5%	1800:-
Ayala Perle 2015, France/Champagne	2000:-
Champagne Victoire Black Vintage 2017, France/Champagne 12%	2100:-

VITA VINER

Domaine Lalande Sauvignon Blanc, France 12%	135/570:-
Micro Cosme Sauvignon & Viognier (2023) France/Rhône valley 12,5%	145/615:-
Les Versant Chardonnay (2024) France/Arzens 13,5%	155/675:-
Schloss Reinartshausen Riesling (2023) Germany/Rheingau 12%	165/725:-
Finca Montepedroso Verdejo (2023) Spain/Rueda 12,5%	170/750:-
Finca Montepedroso Verdejo (2023) Spain/Rueda 12,5%, 1,5 liter	1150:-
Cordero Katari, Pinot Grigio (2024) 13%	170/750:-
Millet Chablis (2020) France/Chablis 12,5%	170/750:-
Patriarche Mercurey Blanc Chardonnay, France/Bourgogne 13,5%	180/800:-
Baudouin Millet Chablis 1er Cru Beaurroy, France/Chablis 13,5%	185/850:-
Hubert Brochard Sancerre 13%	925:-
Patriarche Meursault 1er Cru Les Charmes, France/Bourgogne 13,5%	925:-
Niepoort Coche Branco, Codega de Larinho, Rabigato, Portugal 12,5%	250/1050:-
Fritsch Mordthal Riesling (2021) 12,5%	1100:-
Fritsch Schlossberg Grüner Veltliner (2021) 13%	1100:-
Château La Nerthe Châteauneuf-du-Pape Blanc (2023) France 14,5%	1350:-
Damp't Frères Chablis Cru Les Preuses (2022) 13%	1450:-

ROSÉ

Saint Louis de Provence (2023) France/Provence 12,5%	135/615:-
--	-----------

RÖDA VINER

Paul Mas Valmont Grenache, France 13,5%	135/570:-
Saint Cosme Côtes du Rhône (2023) France/Rhône valley 14%	145/615:-
Les Pierres Doress Pino Rouge, Pinot Noir (2023) France 13%	155/675:-
Niepoort Natcool Tinto (2022) Portugal/Bairrada 11%	155/675:-
Viña Bujanda Cantos de Valpiedra Rioja (2020) Spain/Rioja Alta 12,5%	165/725:-
Château Haut Glèon AOC Corbières Rouge (2022) France 14%	175/750:-
Finca Valpiedra Reserva (2016) Spain/Rioja 13,5%	175/750:-
Petra Hebo Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Italy/Tuscany 14%	180/800:-
Viva Nostrum Corbière, Syrah, Grenache (2023) France 14%	180/800:-
Luigi Baudana Barolo (2020) Italy/Barolo 14,5%	825:-
Patriarche Mercurey 1er Cru Clos l'Eveque, France/Bourgogne 13,5%	185/850:-
Petra Alto Sangiovese, Italy/Tuscany 14,5%	850:-
Petra Potenti Cabernet Sauvignon, Italy/Tuscany 14,5%	850:-
Philippe & Vincent Jaboulet Crozes-Hermitage (2019) 15%	890:-
R.S Amarone della Valpolicella Riserva (2017) Italy/Valpolicella 15%	925:-
Viña Real Gran Reserva (2014) 14%	235/950:-
Petra IGT Cabernet Sauvignon, Merlot Italy/Tuscany 14%	1150:-
Niepoort Charme Tinto, Tinta Roriz, Touriga Franca (2023) Portugal	300/1250:-
Ca'Viola Barolo Caviot (2018) 14,5%	1250:-
Château La Nerthe Châteauneuf-du-Pape Rouge (2023) France 14,5%	1350:-
Ca'Viola Barolo Sottocastello di Novello (2018) 14,5%	1400:-
Philippe & Vincent Jaboulet Ermitage (2016) 13,5%	1500:-
Hospices de Beaune Corton Docteur Peste, France/Bourgogne 13%	3100:-
Poggio Di Sotto Brunello, Di Montalcino Doc, Sangiovese, Italy 14%	4300:-

ÖL/CIDER

FATÖL	
Bernard Lager 4,9%	85:-/40 cl
Mikkellers IPA 5,0%	95:-/40 cl

FLASK-/BURKÖL	
Weihenstephan Weissbier 5,4%	115:-/50 cl
Bernard Gluten Free 4,9%	115:-/50 cl
Westmalle Trippel 9,5%	105:-/33 cl
Westmalle Trappist Dubbel 7%	105:-/33 cl
Rodenbach Sherry Sour Beer 5,6%	85:-/33 cl
Rodenbach Grand Cru Sour Beer 6%	90:-/33 cl
Lagunitas Maximus IPA 9%	95:-/35,5 cl
Nacka Baltic Porter 10,1%	105:-/33 cl
Nacka Daniela's Rakija Stout 9,6%	105:-/33 cl
La Trappe Quadrupel 10%	110:-/33 cl
Fuller's Old Winter Ale 5,5%	85:-/50 cl
Julöl Nacka brygg 5%	85:-/33 cl
Julmust SoS 4,5%	75:-/33 cl

HANTVERKSMÄSSIG VIKINGAÖL	
Snö Red Ale 5,0%	105:-/33 cl
Väring Rököl 6,7%	105:-/33 cl
Oden Lager 5,0%	115:-/44 cl
Sleipner II Pale Ale 4,2%	115:-/44 cl
Mölska Tallstrunt 6,8%	105:-/33 cl

CIDER

BRISKA Pear 4,5%	95:-/33 cl
KIVIKS Apple 4,5%	95:-/33 cl
Drottningsholms cider 5,6%	95:-/33 cl

ALKOHOLFRI ÖL

Nola Lager 0,5%	65:-/33 cl
Napa Pale IPA 0,5%	65:-/33 cl

PURE NATURE ALKOHOLFRI MJÖD	
Honungsmjöd	70:-
Kallpressad lingonjuice	70:-
Kallpressad blåbärsjuice	70:-

COCKTAILS

HUSETS COCKTAILS	
VALKYRIA FIZZ	175:-
Gin, violette, sodavatten, äggvita	
FREYA	175:-
Vodka, granatäpple, champagnesfum	
THOR	175:-
Akvavit, punch, fläder	
BALDER	175:-
Pink Gin, rabarber tonic	
UMAMI IMPERIALE	175:-
Parmesan, vodka, citron, paprikaolja	
ECLIPSE BERRY	175:-
Blåbärsgin, amaretto, äggvita, citron	
CHRISTMAS MARTINI	175:-
Blodapelsin och passionfruktsinfuserad vodka, Dry Vermouth, Fireball	

KLASSISKA COCKTAILS

Margarita	175:-
Daquiri	175:-
Espresso Martini	175:-
Cosmopolitan	175:-
Amaretto/Whiskey sour	175:-
Negroni	175:-

Eller om du har du ett eget förslag så löser vi såklart det.

MOCKTAILS

SE VÅR SEPARATA MENY MED ALKOHOLFRIA DRINKAR	85:-
---	------

LÄSK

Coca Cola	45:-
Coca Cola Zero	45:-
Fanta	45:-
Sprite	45:-
Julmust	45:-

SMAKIS

Kids juice box	
Strawberry	25:-
Orange	25:-
Pear	25:-

Kids juice with bubbles

Apple	35:-
Orange	35:-
Pear	35:-

ALKOHOLFRITT VIN/BUBBEL

Henkell Sparkling 0,0%	95/475:-
Jus de Pommes Artisanal Petillant France 0,5%	85/425:-
Vina Albalí Sin Cabernet, Tempranillo Spanien 0,5%	95/475:-



AVEC

WHISKY	
Famouse	30:-/cl
Jameson	30:-/cl
Maker's Mark	32:-/cl
Glenfiddich	32:-/cl
Glenlivet	32:-/cl
Laphroaig	40:-/cl
Bowmore	42:-/cl
Oban	55:-/cl
Lagavulin	72:-/cl

ROM	
Havanna club	30:-/cl
Planteray Grand Reserve	34:-/cl
Planteray XO	40:-/cl
Diplomatico	42:-/cl
Zacapa	49:-/cl

TEQUILA	
Olmeca	30:-/cl
Jose Cuervo Gold	32:-/cl
Don Roberto Anejo	40:-/cl
Don Roberto Plato	44:-/cl

COGNAC & CALVADOS

Boulard	30:-/cl
Grönstedts VSOP	32:-/cl
Hennesy	35:-/cl
Fine Calvados	38:-/cl
Boulard XO	38:-/cl
Remy Martin 1738	40:-/cl

GIN

Beefether Gin	30:-/cl
Hernö Botanic Gin	34:-/cl
Hernö Sloe Gin	34:-/cl
Hernö Old town Gin	36:-/cl
Hernö Navy strength Gin	36:-/cl
Hernö Pink Gin	36:-/cl
Hernö Dry Gin	36:-/cl

Fireball	30:-/cl
Hellström akvavit	30:-/cl
Op Andersson	30:-/cl
Hallands fläder	30:-/cl
Southern Comfort	33:-/cl
Perno	34:-/cl
The holy spirit	40:-/cl

VARMA DRINKAR

BROWN BUTTER IRISH COFFEE	175:-
Brown butter whisky, kaffe, grädde	
KAFFE KARLSSON	175:-
Baileys, cointreau, kaffe, grädde	
HOT TODDY	175:-
Bourbon, kanel, citron, honung	
APPLE RAID	175:-
Äppelmust, jägermeister scharf, grädde	
GLÖGG OCH PEPPARKAKA	155:-
ALKOHOLFRI GLÖGG OCH PEPPARKAKA	65:-

KAFFE/TE

Bryggkaffe	45:-
Espresso	35:-
Dubbel Espresso	45:-
Cappuccino	55:-
Latte	60:-
Islatte	65:-
Te	45:-
Varm choklad	65:-



MJÖD

VÅR	
En torr mjöd av tidigt skördad honung från lindblom, hallonblom, äppelblom och raps i kombination med lätta, uppfriskande inslag av fläderblommor, citronmelissblad och rabarberstjälkar. Flädern och det mesta av honungen kommer från västra Skåne. 12%	145/695:-

SOMMAR	
Vitt skilda smaker formar denna torra mjöd. Spännande doft av havtorn och en rosa ton från vildhallon lockar tungan till en syrlig krispighet från rosenkvitten i kombination med den lena men subtila honungstonen i torr mjöd. 12%	145/350:-

HÖST	
Hösten är en skördetid med mycket att erbjuda. Det allra mest dominanta bäret i svenska skogar är blåbär. En dryck jäst av enbart blåbär och honung, nästan helt utan tillsats av vatten, blir ett rödvinsliknande mjöd. 14,5%	145/695:-

SUTTUNGR BREW	
Lingonmjöd är den äldsta typ av dryck man funnit spår av i norden. Med hjälp av och kraftfull ljunghonung i balans med mer neutral honung och restsötma från lingon, får vi fram ett mjöd med rustik känsla av lingon, skog, kåda och kraftfulla honungstoner. 13%	145/695:-

JARLS BREW	
En söt mjöd gjord med lika stora andelar honung som vatten. Honungen är främst från hallonblom och vitklöver, men har också en viss andel lindhonung. 13%	145/695:-

BRANDEN PÅ ORTEN	
Denna väldigt söta mjöd är gjord av enorma mängder honung och äpplen från Sigtuna. Honungen från ortens bin blandades färsk, medan resten brändes, vilket ger en mörkare smakbild samtidigt som den lokala aromen kvarstår. 13%	145/695:-

MJÖDPROVNING	
Prova tre sorters mjöd och en mölska för en resa tillbaka till vikingarnas tid, då mjöd inte bara var en dryck, utan också en länk till gudarnas värld. 295:-	



VARMT VÄLKOMMEN!

Du kan besöka vår restaurang utan att betala entré till museet.