

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, France/Champagne 12%	975:-
Bollinger Special Cuvée, France/Champagne 12%	185/990:-
Ayala A/18, France/Champagne 12%	1300:-
Champagne Victoire Black Vintage 2017, France/Champagne 12%	1600:-
Bollinger B16 Pinot Noir, Chardonnay, France/Champagne 12,5%	1900:-
Bollinger La Grande Année, France/Champagne 12,5%	2200:-
Ayala Perle 2015, France/Champagne	2450:-

VITA VINER

Domaine Lalande Sauvignon Blanc, France 12%	135/570:-
Micro Cosme Sauvignon & Viognier (2023), France/Rhône valley 12,5%	150/650:-
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), Italy 13%	170/750:-
Kuehn Gewurztraminer Alsace, France 11%	170/750:-
Millet Chablis (2020), France/Chablis 12,5%	170/750:-
Moillard Grivot Petit Chablis, Chardonnay, France 12%	175/775:-
Patriarche Mercurey Blanc Chardonnay, France/Bourgogne 13,5%	180/800:-
KWV The Mentors Chenin Blanc, South Africa 14%	225/900:-
Hubert Brochard Sancerre, France/Loire 13%	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:-
Dampt Frères Chablis Cru Les Preuses (2022), France/Bourgogne 13%	1450:-
Patriarche Meursault 1er Cru Les Charmes, France/Bourgogne 13,5%	1700:-

RÖDA VINER

Paul Mas Valmont Grenache, France 13,5%	135/570:-
Argento Estate Reserve Malbec, Argentina 14,5%	145/650:-
Ô Font Côtes du Rhône Domaine de les Deux Cols, France 14,5%	145/650:-
Maison Tymas Pinot Noir, France 13%	155/675:-
Moillard Grivot Bourgogne Pinot Noir, France 13%	165/725:-
Viña Bujanda Cantos de Valpiedra Rioja (2020), Spain/Rioja Alta 12,5%	165/725:-
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:-
Château Haut Gléon AOC Corbières Rouge (2022), France 14%	185/850:-
Finca Valpiedra Reserva (2016), Spain/Rioja 13,5%	185/850:-
Petra Alto Sangiovese, Italy/Tuscany 14,5%	185/850:-
Petra Potenti Cabernet Sauvignon, Italy/Tuscany 14,5%	185/850:-
Philippe & Vincent Jaboulet Crozes-Hermitage (2019), France/Rhône valley 15%	890:-
KWV The Mentors Petit Verdot, South Africa 14,5%	225/900:-
R.S Amarone della Valpolicella Riserva (2017), Italy/Valpolicella 15%	925:-
Viña Real Gran Reserva (2014), Spain/Rioja 14%	235/950:-
Produttori Del Barbaresco, Nebbiolo/Italien 14,5%	970:-
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), Italy/Barolo 14,5%	1250:-
Château La Nerthe Châteauneuf-du-Pape Rouge (2023), France 14,5%	1350:-
Ca'Viola Barolo Sottocastello di Novello (2018), Italy/Barolo 14,5%	1400:-
Philippe & Vincent Jaboulet Ermitage (2016), France/Rhône valley 13,5%	1500:-
Hospices de Beaune Corton Docteur Peste, France/Bourgogne 13%	3100:-
Poggio Di Sotto Brunello, Di Montalcino Doc, Sangiovese, Italy 14%	3500:-

ROSÉ

Puy Chéri Syrah, France 13%	125/500:-
Saint Louis de Provence (2023) France/Provence 12,5%	135/615:-

ÖL/CIDER

FATÖL

Bernard Lager 4,9%	92:-/40 cl
Mikkellers IPA 5,0%	97:-/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

HANTVERKSMÄSSIG VIKINGAÖL

Snö Red Ale 5,0%	105:-/33 cl
Våring Rököl 6,7%	105:-/33 cl
Oden Lager 5,0%	115:-/44 cl
Mölska Tallstrunt 6,8%	105:-/33 cl

CIDER

BRISKA Pärön 4,5%	95:-/33 cl
Drottningsholms cider Äpple 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:-
Lingonmjöd	70:-
Blåbärsmjöd	70:-

TÖRST SPARKLING LEMONADE

Raspberry	55:-
Lemon	55:-
Ginger	55:-
Elderflower	55:-
Blueberry	55:-

LÄSK

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

SMAKIS

Fruktdryck	
Jordgubb	25:-
Apelsin	25:-
Pärön	25:-

Med kolsyra

Äpple	35:-
Apelsin	35:-
Pärön	35:-

ALKOHOLFRITT VIN/BUBBEL

Jus de Pommes Artisanal Petillant France 0,5%	85/425:-
Corvers Cauter Zero Sparkling White, Riesling 0,0%	95/475:-
Vintense Merlot, Belgium 0,0%	95/475:-
Vintense Chardonnay, Belgium 0,0%	95/475:-

SEPARATA MENY MED ALKOHOLFRIA DRINKAR

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

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

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

KLASSISKA COCKTAILS

Old Fashioned	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:-
---	------

AVEC

SVENSK WHISKY

Agitator the Swedish Blend	30:-/cl
Agitator the Swedish Malt	32:-/cl
Agitator single malt whisky rök	35:-/cl

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

COGNAC & CALVADOS

Boulard	30:-/cl
Grönstedts VSOP	32:-/cl
Hennessy	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

GRAPPA

Berta Oltre Il Vallo Invecchiata	42:-/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

LIKÖRER

Jägermeister	30:-/cl
Fernet branca	30:-/cl
Valhalla	30:-/cl
Baileys	30:-/cl

ÖVRIGT

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 Brown butter whisky, kaffe, grädde	175:-
KAFFE KARLSSON Baileys, cointreau, kaffe, grädde	175:-
HOT TODDY Bourbon, kanel, citron, honung	175:-

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

KAFFE/TE

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.