

Välkommen till bords!

Välj fritt eller prova kökets meny för kvällen,
fyra rätter för 645 per person. Tillhörande dryckespaket 595 per person.

SNACKS

Curryrostade cashewnötter 45

Rökta mandlar 45

Marinerade oliver 45

Lättsaltade chips 45

Hemgjorda pommes och lagrad hårdost:

serveras med löjromsdipp 125

serveras med örtmajonnäs 85

serveras med aioli 75

FÖRRÄTTER

Brioche med löjrom från Bottenviken, syrad grädde, rödlök, gräslök och citron 325

Rimmad hälleflundra med blodapelsin, brynt smör, forellrom och kålrabbi 215

Toast Severin med hummer, räkor, syrad silverlök och Vesterhavssost 245

Vit caprin från Skärvångens mejeri med frisée, macadamia och bakad rödbeta 195

VARMRÄTTER

Grillad sejrygg med ångat ris, stekt svamp, brynt smör och lagrad ostsås 345

Rödtunga med sandefjordsås, spenat, forellrom, gräslök och potatispuré 325

Risotto med havskräftor, svensk saffran, betor och syrlig fänkål 325

Kyckling från Knäred med smörad vinägersky, endiv och grillad spetskål 325

Jordärtskockssoppa med säsongens svamp, rostade vallmofrön och kål 295

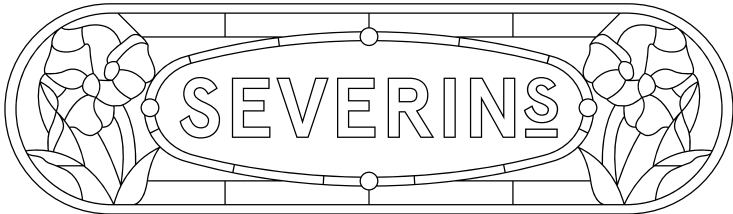
DESSERTER

Kvällens bakelse från vår konditor 135

Lagrad hårdost med rostade hasselnötter och äppelkompott 145

Pistagegelato med pistagesmör och karamelliserad croissant 165

Crème brûlée i klassisk version 135



VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

Ästad Vingård, Solaris, Halland, Sverige	180/1080
NV Valldolina, Cava Brut Nature, Xarel-lo, Macabeo & Parellada, Penedès	145/870
NV Thierry Fournier, Réserve, Meunier, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne	200/1200
NV Veuve Clicquot, Rosé, Pinot Noir, Chardonnay & Meunier, Champagne	250/1500
2015 Dom Perignon, Blanc, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne	550/3300

VITA

FRANKRIKE	
2022 Dom. Pierre Vessigaud, Mâcon-Charnay, Bois Maréchal, Chardonnay, Bourgogne	185/925
2023 Domaine Leflaive, Mâcon-Verzé, Chardonnay, Bourgogne	250/1250
2023 Dom. Lucie Thieblemont, Chablis, Chardonnay, Bourgogne	185/925
2023 Domaine Vigneau-Chevreau, Vouvray Cuvée Silex, Chenin Blanc, Loire	160/800
2023 Paul Prieur, Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire	200/1000

PORTUGAL

2023 Barroca da Malhada, White, Arinto & Bical, Lisboa	160/800
--	---------

TYSKLAND

2023 Fritz Haag, Trocken, Riesling, Mosel	170/850
2021 Joh. Jos. Prüm, Bernkastler Lay, Riesling Spätlese, Mosel	220/1100
2024 Weingut Diefenhardt, Riesling Trocken, Rheingau	145/725

ROSÉ

FRANKRIKE	
2023 Gérard Bertrand, Gris Blanc, Grenache, Languedoc	95/475

SPANIEN

2023 Bodegas Luzón, Rosado Colección, Monastrell, Jumilla	115/575
---	---------

RÖDA, KYLDA

ITALIEN	
2022 A. Camillo, Tutti i Giorni Rosso, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscana (1000 ml)	170/850

PORTUGAL

2023 Arribas Wine Company, Saroto Palhete, Field blend, Trás-os-Montes	160/750
--	---------

RÖDA

FRANKRIKE	
2023 Confuron-Gindre, Coteaux Bourignons, Pinot Noir & Gamay, Bourgogne	190/950

ITALIEN

2022 Scarzello, Langhe, Nebbiolo, Piemonte	185/925
--	---------

PORTUGAL

2023 Barroca da Malhada, Red, Baga, Lisboa	170/800
--	---------

SPANIEN

2021 Bodegas Numanthia, Termes, Tinta de Toro/Tempranillo, Castilla y Leon	180/900
--	---------

SHERRY

NV Bodegas Baron, Micaela Manzanilla, Palomino Fino, Andalucien	60/5cl
NV Ximenez-Spinola, Muy Añejo, Pedro Ximenez, Jerez	125/5cl

MADEIRA

20YO Bodegas Barbeito, Bastardo/Trosseau, Madeira	200/5cl
1996 Bodegas Barbeito, Frasqueria, Malvasia Cândida, Madeira	300/5cl
10YO Bodegas Barbeito, Reserva Velha, Sercial, Madeira	75/5 cl

SÖTA

2009 Château Raymond-Lafon, Semillon, Bordeaux, Frankrike	120/5 cl
1998 Château d'Yquem, 1er Cru Supérieur, Sauvignon Blanc & Semillon, Bordeaux	135/cl
NV H. Giraud, Ratafia Champenois Solera 1990-2019, Pinot Noir & Chardonnay, Champagne	195/5 cl
1975 Gérard Bertrand, Maury Tuilé Legend Vintage, Grenache, Languedoc	85/cl
2020 Tenute Folonari, Vin Santo del Chianti Classico, Trebbiano, Toscana	125/5 cl
2023 Fritz Haag, Juffer-Sonnenuhr, Riesling Auslese, Mosel	110/5 cl

ALKOHOLFRITT

French Bloom, Le Blanc, Chardonnay, Languedoc	95/300
Hvonn, Miere, Äpple, krusbär och granskott, Norrland	97/475
Hvonn, Galder, Vilda blommor och krusbär, Norrland	97/475
Hvonn, Njól, Mörka bär och örter, Norrland	97/475
Hvonn, Raudr, Röda bär, kryddiga blad och ängsblommor, Norrland	97/475

COCKTAILS

Lemon pie punch	175
<i>whiskey- och yoghurt</i> <i>punch med kardemumma och citronskum</i>	
Kåsa Martini	180
<i>barsebäck gin, skrea backe akvavit, limecordial och verbenabär</i>	
Negroni Sbagliato	185
<i>aperitif bitter, rosso vermouth och mousserande vin</i>	

BAR

Pine Brewing, Märzen <i>fatöl 25 cl</i>	60
Pine Brewing, Shady Shark IPA <i>33 cl</i>	85
Vega Bryggeri, Portside pilsner, <20ppm gluten <i>33 cl</i>	75
Poppels, Russian Imperial Stout <i>33 cl</i>	95
Pomologik, Gravensteiner Äppelcider <i>33 cl</i>	75

TwoFace Brew, Tropic Soda <i>25 cl</i>	45
Pine Brewing, Goofy Giraffe's alkoholfri lager <i>33 cl</i>	45
Kolsyrat vatten	35