

## BRUNCH

Brunchmeny 375

Brunchmeny med ett glas mousserade 445

Bakad Ägg Royale

*kallrökt lax, krispig gurka, vattenkrasse, ekologisk avokado*

Smörstekt brioche

*hummerskagen*

Potatisvåfla

*sikrom, syrad grädde, lök*

—

Almers toast

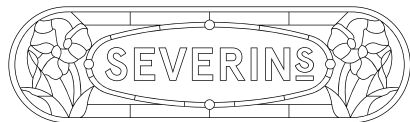
*sotad gemsallad, varmrökt sidfläsk, jalapeño, boquerones*

—

Gelato från Severini

*utvalda smaker från vår gelateria*

Samtliga rätter ingår i brunchen och serveras i tre omgångar.  
Låt er väl smaka.



## DRYCK

### CHAMPAGNE

NV Thierry Fournier, Réserve, Meunier, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne	200/1200
2015 Dom Perignon, Blanc, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne	550/3300

### VITA

2022 Dom. Lucie Thieblemont, Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	185/925
2023 Weingut Diefenhardt, Trocken, Riesling, Rheingau, Tyskland 1000 ml	145/725

### RÖDA

2021 Bodegas Numanthia, Termes, Tempranillo, Castilla y Leon, Spanien	160/750
---	---------

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

### 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