

Välkommen till bords!

I kvällens supé ingår tre serveringar från vår middagsmeny.
Du väljer själv förrätt, varmrätt och dessert.

FÖRRÄTTER

Svensk bläckfisk och nduja
Torsklever och vindruvor på stekt brioche
Gratinerad krabba med fermenterad böna och bladgrönt
Skivor av tonfisk med grillade och syltiga tomater
Krämig potatis med löjrom och brynt smör
Hummer, silverlök och grillat bröd
Langos på jordärtskocka

FRÅN GRILLEN

Gråsej, pommes frites, grillad tomat, haricoverts och sauce bearnaise
Lax från Färöarna, sivri-paprika, lagrad ostsås, kräftreduktion och säsongens grönsaker
Uer med ångat ris, svensk saffran, ostronskivling och sandefjord

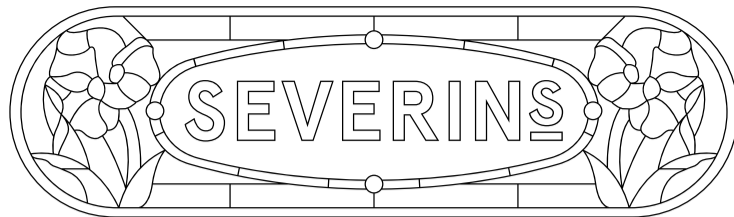
DESSERT

Crème brûlée
Chokladfondant med vaniljgelato
Lagrad hårdost, äppelkompott och rostad mandel
Hasselnötsgelato, rosmarin och karamell
Chokladpralin
Affogato

Dela en flaska vin och låt vår sommelier hjälpa er att välja.
Fast pris per flaska, lämplig för 2–4 personer.
Som avslut ingår ett glas dessertvin att runda av kvällen med.

Prisvärt val med välgjort klassiskt vin 1000
Djup och komplexitet från utvald mindre producent 1500
Exklusivt vin som lyfter middagsupplevelsen 2500

Allergier eller specialkost? Prata med oss.



VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

Ästad Vingård, Solaris, Halland	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
2017 Dom Perignon, Blanc, Chardonnay & Pinot Noir, Champagne	550/3300

VITT

FRANKRIKE

2022 Dom. Pierre Vessigaud, Mâcon-Charnay, Bois Maréchal, Chardonnay, Bourgogne	185/925
2023 Bruno Colin, Bourgogne Blanc, Chardonnay, Bourgogne	285/1425
2023 Dom. Lucie Thieblemont, Chablis, Chardonnay, Bourgogne	185/925
2025 Dom. Guiberteau, Les Moulins Saumur Blanc, Chenin Blanc, Loire	195/975
2023 Paul Prieur, Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire,	200/1000

SPANIEN

2024 Adegas Gran Vinum, Albariño, Rías Baixas	190/195
---	---------

TYSKLAND

2021 Joh. Jos. Prüm, Bernkastler Lay, Riesling Spätlese, Mosel	220/1100
2023 Weingut Diefenhardt, Trocken, Riesling, Rheingau (1000 ml)	145/725

ÖSTERRIKE

2023 Weingut Rabl, Käferberg Alte Reben, Grüner Veltliner, Kamptal	185/925
--	---------

ROSÉ

FRANKRIKE

2025 Ch. Galoupet, G, Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah & Tibouren, Côtes de Provence	145/725
--	---------

RÖDA, KYLDA

ITALIEN

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

RÖDA

FRANKRIKE

2024 Louis Jadot, Coteaux Bourguignons, Pinot Noir & Gamay, Bourgogne	150/750
2020 René Bouvier, Marsannay, Le Finage, Pinot Noir, Bourgogne	200/1000
2019 Johann Michel, Cornas, Syrah, Rhône	300/1500

ITALIEN

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

SPANIEN

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

STARKVIN OCH SÖTT

SHERRY

NV Bodegas Baron, Micaela Manzanilla, Palomino Fino, Andalucien	60/5cl
NV Bodegas Baron, Micaela Amontillado, 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

SÖTT VIN

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
1977 Gérard Bertrand, Maury Tuilé Legend Vintage, Grenache, Languedoc	85/cl
2023 Fritz Haag, Juffer-Sonnenuhr, Riesling Auslese, Mosel	110/5 cl

COCKTAILS

Sandhamn-gimlet <i>Vodka, persika och olivolja</i>	175
Sommar-negroni <i>Hernö gin, campari, jordgubbe och röd vermouth</i>	180
Myntsprit <i>Eminente-rom, lime, myntacordial och soda</i>	165
Rebujito <i>Manzanilla-sherry, citrus-soda och citron</i>	145

... OCH TONIC

Hernö Dry Gin	165
Grön Chartreuse	165
Arette Reposado Tequila	165

ÖL OCH CIDER

Pine Brewing, Italo Pils <20ppm gluten 25 cl/40 cl fatöl	55/85
Subbe Bryggeri, Kaleidoscope New England IPA 33 cl	85
Poppels, Russian Imperial Stout 33 cl	95
Golden cider company, Äppelcider 27,5 cl	85

ALKOHOLFRITT

French Bloom, Le Blanc, Chardonnay, Languedoc	95/300
Hvonn, Galder, Vilda blommor och krusbär, Norrland	95/475
Hvonn, Raudr, Röda bär, kryddiga blad och ängsblommor, Norrland	95/475
Apolinaire, NO.3, Äpple, Citron & Ingefära	75
Apolinaire, NO.6, Äpple, Svarta Vinbär, Lime & Fänkål	75
Nogroni Sbagliato, Sandberg bitter, Hvonn Raudr & sodavatten	185
TwoFace Brew, Hallonsoda 25 cl	55
Pine Brewing, Goofy Giraffe's alkoholfri lager 33 cl	45
Kolsyrat vatten, Första flaskan	35

KAFFE OCH TE

Bryggkaffe	30
Te, Svart, grönt eller rött Kanna 40 cl	80
Espresso	35
Cappuccino	45

Fråga gärna efter vår stora vinlista.