



BARMENY

DAGENS LUNCH SERVERAS
MÅN–FRE MELLAN 12:00–14:30

Curryrostade cashewnötter 55

Rökta mandlar 55

Marinerade oliver 55

Lättsaltade chips 55

Lagrad hårdost 95

Bröd 55

Gildaspett, oliv, guindilla-chili och sardellfilé 125

Fuet 75

Hemgjorda pommes och lagrad hårdost

med örtmajonnäs 85

med aioli 75

Kokta havskräftor med aioli och bröd 275

Gratinerade ostron 55 kr/st

Cruditeér med Nobisdressing 125

Matjessill med brynt smör och kokt potatis 155

Carpaccio med parmesan och bladgrönt 195

Steak tartare med äggula och grönsallad 295

Smörrebröd med skagenröra och kokta räkor 295

Citronsorbet dränkt i vodka 125

Stekt kanelbulle med vaniljgelato 155

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

Ästad Vingård, Solaris, Halland	180/1080
NV Valldolina, Cava Brut Nature, Xarel-lo, Macabeo & Parelada, 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

VITA

2023 Dom. Lucie Thieblemont, Chablis, Chardonnay, Bourgogne	185/925
2023 Paul Prieur, Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire	200/1000
2024 Adegas Gran Vinum, Albariño, Rías Baixas, Spanien	190/950
2023 Weingut Diefenhardt, Trocken, Riesling, Rheingau <i>1000 ml</i>	145/725

ROSÉ

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

RÖDA, KYLDA

2022 A. Camillo, Tutti i Giorni Rosso, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscana <i>1000ml</i>	170/1190
---	----------

RÖTT

2024 Louis Jadot, Coteaux Bourgignons, Pinot Noir & Gamay, Bourgogne, Frankrike	150/750
2020 René Bouvier, Marsannay, Le Finage, Pinot Noir, Bourgogne	200/1000
2023 Scarzello, Langhe, Nebbiolo, Piemonte	185/925
2021 Bodegas Numanthia, Termes, Tinta de Toro/Tempranillo, Castilla y Leon	180/900

SÖTA OCH FORTIFIERADE

	PRIS/5 CL
NV Bodegas Baron, Micaela Manzanilla, Palomino Fino, Andalusien	60
1998 Château d'Yquem, 1er Cru Supérieur, Sauvignon Blanc & Semillon, Bordeaux	135/cl
2023 Fritz Haag, Juffer-Sonnenuhr, Riesling Auslese, Mosel	110
20YO Bodegas Barbeito, Bastardo/Trosseau, Madeira	200
1996 Bodegas Barbeito, Frasqueira, Malvasia Cândida, Madeira	300
10YO Bodegas Barbeito, Reserva Velha, Sercial, Madeira	75

COCKTAILS

Rabarber Highball <i>Hernö gin, rabarber och lavender</i>	175
Sandhamn-gimlet <i>Vodka, persika och olivolja</i>	175
Sommar-negroni <i>Hernö gin, campari, jordgubbe och röd vermouth</i>	180
Sur fläder <i>Hernö gin, fläder & citron</i>	165
Hallonbris <i>Hallonlikör, Italicus och limecordial</i>	165
Myntspritz <i>Eminente-rom, lime, myntacordial och soda</i>	165
Rebujito <i>Manzanilla-sherry, citrus-soda och citron</i>	145
Rökigt havtorn <i>Mezcal, havtorn och triple-sec</i>	160
Halländskt iskaffe <i>Kokos, kallbryggt kaffe, triple-sec och apelsin</i>	160
 ... OCH TONIC	
Hernö Dry Gin	165
Grön Chartreuse	165
Arette Reposado Tequila	165

SNAPS OCH AKVAVIT

SNAPS

	PRIS/4 CL
Gammel Dansk, Bitter Dram	145
Bäska Droppar	145
Hallands Fläder	145
Östgöta Sädesbrännvin	145

AKVAVIT

	PRIS/4 CL
OP Andersson	145
Skrea Backe	145
Aalborg, Jubileum	145
Skåne, Fatlagrad	145
Lysholms Linie	145

ÖL OCH CIDER

Pine Brewing, Mexican lager <20ppm gluten 40 cl fatöl	85
Pine Brewing, No Monkey Buisness APA 40 cl fatöl	95
Pine Brewing, Edgy Eagle New England IPA 40 cl fatöl	95
Poppels, Belgian Witbier 33 cl	80
Poppels, Russian Imperial Stout 33 cl	95
TwoFace Brew/Omaka, Panaché 3,5% 25 cl	65
Golden cider company, Äppelcider 27,5 cl	85

ALKOHOLFRITT

French Bloom, Le Blanc, Chardonnay, Languedoc	95/300
Englamust, Äppelmust 25 cl	45
Englamust, Gone surfing 25 cl <i>Mousserande</i>	45
TwoFace Brew, Citrus soda 25 cl	55
TwoFace Brew, Cherry soda 25 cl	55
GBG Soda, Blask Mango 33 cl	55
Pine Brewing, Goofy Giraffe's alkoholfri lager 33 cl	45
Vega Bryggeri, Easy IPA alkoholfri 33 cl	55
Kolsyrat vatten, första flaskan	35

KAFFE OCH TE

Bryggkaffe	30
Te – svart, grönt eller rött <i>kanna</i>	80
Espresso	35
Cappuccino	45
Espresso & tonic	60

AVEC

CALVADOS

	PRIS/CL
Adrien Camut, Réserve de Semainville	67
Adrien Camut, Réserve d'Adrien	95
Adrien Camut, Rareté	200
Pere Magloire, 12YO	40
Drouin, Hors d'Age	50

COGNAC

	PRIS/CL
Hine, Antique XO 1:er Cru	90
Ch. De Beaulon, 12YO	45
Grönstedts, VSOP Monopole	15
Remy Martin, XO	70
Hennessy, Paradis	350
Delamain, Pléiade	105

EAU-DE-VIE

	PRIS/CL
Louis Roque, Les Eaux-de-Vie, Framboise	25
Les Eaux-de-Vie, Poire Prisonnière, Carafe	25

BRANDY

	PRIS/CL
2017 Rochelt, Mirabelle Plum	100
2016 Rochelt, Williamsbirne Pear	100
2013 Rochelt, Williamsbirne Red	200

AVEC

GRAPPA OCH MARC

	PRIS/CL
Jacopo Poli, Amorosa di Settiembre	50
Jacopo Poli, Oro	30
Marolo, Grappa Barolo 9YO	75
Levi, Bianco	75
Levi, Barbaresco	75
Levi, Moscato	60
Distilleria Montanaro, Grappagubben	50
Arlot, Fine de Bourgogne Hors d'Age	50

LIKÖR

	PRIS/CL
Molinari, Limoncello di Capri	25
Verdrenne, Fläderlikör	15
Chartreuse, Grön	25
Chartreuse, Gul	25
Giffard, Cassis Noir de Bourgogne	15
Episk, Hallon	25

ROM

	PRIS/CL
Planteray, XO 20th Anniversary	40
El Dorado, 12YO	35
Diplomatico, Mantuano	20
Eminente, Reserva	35

AVEC

TEQUILA OCH MEZCAL

	PRIS/CL
Don Julio, á 1942	95
Don Julio, Añejo	45
Del Maguey, Vida	45

TRIPLE SEC

Grand Marnier, Cordon Rouge	15
-----------------------------	----

VODKA

	PRIS/CL
Belvedere, Pure Organic	40
Norrbottnens Destilleri, Glacier	20
Purity, 51 Organic Reserve	25

BOURBON OCH WHISKEY

	PRIS/CL
Bulleit bourbon, Kentucky Straight	15
Buffalo trace, Kentucky Straight	15
Johnnie Walker, Gold Reserve	45
Jameson, Irish	15
Hibiki, Japanese Harmony	50
Ardbeg, Uigeadail	25
Glenfiddich, Solera 15YO	25
Bowmore, 12YO	25
High Coast, Doubles Rum cask	35