



BAR

KÖKET ÖPPET:

MÅN-SÖN 14:30-01:30

Oliver 55

Cornichons 55

Rökta mandlar 55

Lätsaltade chips 55

Lagrad hårdost 95

Osttallrik 125

Charktallrik 185

Ost & chark 295

Marinerade kronärtskockor 85

Tomater med olivolja 95

Grönsallad med dijonvinägrett 75

Allergier eller specialkost? Prata med oss.

KONSERVER FRÅN HAVET

Gildaspett, oliv, guindilla-chili och sardellfilé 125

Drottningkammussla i olivolja, vitlök & guindilla 145

Åttaarmad bläckfisk i olivolja, vitlök & guindilla 175

Vit tonfisk i olivolja (Bonito del norte) 125

Musslor i escabeche från Galicien 145

Samtliga rätter serveras med rostat bröd

VARMT (SERVERAS TILL 23:00)

Grillad osttoast med comté & dijon 145

Grillad ost- och skinktoast med comté & dijon 165

Pommes frites med aioli 75

Potatiskroketter med aioli 95

Två gratinerade havskräftor med bröd 185

SÖTT

Chokladpralin 55

Gelato 85

VIN PÅ GLAS

MOUSSERANDE

Ästad Vingård, Solaris, Halland	180/1080
NV F. Vinicole d'Arbois, Crémant du Jura Brut, Chardonnay & Pinot Noir, Jura, Frankrike	150/900
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. Bernard Defaix, Petit Chablis, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike	170/850
2024 Paul Prieur, Sancerre, Sauvignon Blanc, Loire	200/1000
2025 Adegas Gran Vinum, Albariño, Rías Baixas, Spanien	190/950
2025 Weingut Diefenhardt, Trocken, Riesling, Rheingau 1000 ml	145/725

ROSÉ

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

RÖDA, KYLDA

2023 A. Camillo, Tutti i Giorni Rosso, Merlot & Cabernet Sauvignon, Toscana 1000ml	170/1190
--	----------

RÖTT

2024 Louis Jadot, Coteaux Bourguignons, Pinot Noir & Gamay, Bourgogne, Frankrike	150/750
2023 Dom. Jean Fournier, Marsannay Cuvée Saint-Urbain, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike	300/1500
2023 Scarzello, Langhe, Nebbiolo, Piemonte	185/925
2021 Bodegas Numanthia, Termes, Tinta de Toro/Tempranillo, Castilla y Leon	180/900

SÖTA & FORTIFIERADE

PRIS/5 CL

NV Bodegas Baron, Micaela Manzanilla, Palomino Fino, Andalusien	60
1997 Château d'Yquem, 1er Cru Supérieur, Sauvignon Blanc & Semillon, Bordeaux	135/cl
2024 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

Havtorn Highball <i>Hernö gin, havtorn, mynta, soda</i>	180
Sandhamn-gimlet <i>Vodka, persika, olivolja</i>	175
Negroni <i>Hernö gin, Campari, röd vermouth</i>	180
Kustens Dimma <i>tequila reposado, basilika, lime, havssalt</i>	165
Italienska Hallon <i>Hallonlikör, Italicus, limecordial</i>	165
Myntaspritz <i>Eminente rom, lime, myntacordial, soda</i>	165
Rebujito <i>Amontillado-sherry, citrussoda, citron</i>	145
Old Fashioned från Norr <i>High Coast whisky, lingoncordial, apelsinbitter</i>	180
Halländskt Iskaffe <i>kallbryggt kaffe, Triple Sec, apelsin</i>	160
 ... & TONIC	
Hernö Dry Gin	165
Grön Chartreuse	165
Arette Reposado Tequila	165

SNAPS & 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 & CIDER

Pine Brewing, Mexican lager <20ppm gluten 40 cl <i>fatöl</i>	85
Pine Brewing, No Monkey Business APA 40 cl <i>fatöl</i>	95
Pine Brewing, Edgy Eagle New England IPA 40 cl <i>fatöl</i>	95
Poppels, Belgian Witbier 33 cl	80
Poppels, Russian Imperial Stout 33 cl	95
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
TwoFace Brew, Radler 33 cl	65
GBG Soda, Blask Mango 33 cl	55
Pine Brewing, Alkoholfri lager 33 cl	45
Vega Bryggeri, Easy IPA alkoholfri 33 cl	55
Kolsyrat vatten, Första flaskan	35

KAFFE & 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 & MARC

PRIS/CL

Jacopo Poli, Amorosa di Settembre	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 & MEZCAL

	PRIS/CL
Don Julio, à 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 & 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 Casks	35