



meny

Kväll 17.00 – 21.00

Vitlöksbröd, kalamataoliver och tzatziki **75:-**

Hölicktoast med räkor, lantägg, pepparrot och dill **125:-**

Plommontomater och mozzarella från Frägsta **125:-**

Laxtartar med avokado och ängssyra **105:-**

Från träkolsgrillen

Grillspett på gambas med mojorojo **160:-**

Gösfilé med salsa verde **165:-**

Fjordlax med romsås **175:-**

Majskyckling med tryffel och parmesan **170:-**

Lammrostbiff och merguez med romesco **175:-**

Kalv "biff minute" med grönt sardellsmör **195:-**

Oxrygg med bearnaise **215:-**

Olivgrillad blomkål med sommarbönor, fetaost och tomat **145:-**

Hölickburgare med bacon och cheddar **125:-**

Eldostburgare med avokado och tomat **125:-**

Mix grill med oxrygg, kalv, lamm, kyckling och chorizo. **245:-/person minimum 2 pers**

Tillbehör 40:-

- Trädgårdsallad
- Caesarsallad
- Broccoli med salsa verde
- Tomatsallad med dijonnaise
- Grillade grönsaker med timjan
- Sommar coleslaw
- Sommarbönor med vitlök
- Grön sparris med parmesan

Potatis 30:-

- Dillkokt färskpotatis
- Rostad färskpotatis
- Pommes frites med havssalt
- Marcus potatisstomp

Barnmeny

- Hamburgare 90g och pommes **95:-**
- Fish & Chips med örtagårdssås **85:-**
- Plättar med grädde och färska bär **75:-**

Dessert

- Crème brulée **65:-**
- Forsa ostkaka, hjortronmylta, grädde **85:-**
- Svenska jordgubbar "Eton Mess", vaniljglass, maräng **80:-**
- Glass, sorbet och bär **60:-**



dryck

FÖRE MATEN

Cava	85:-
Prosecco	95:-
Bellini	105:-
Aperol Spritz	120:-
Hendricks Gin & Tonic	130:-

ÖL och CIDER

Pripps Blå fat 40 cl	70:-
Eriksberg karaktär fat 40 cl	75:-
Kronenbourg 1664 Blanc fat 40 cl	75:-

Celia Glutenfri Ekologisk Lager

Guinness

Brooklyn Defender IPA

Carlsberg Hof Organic

Somersby Äpple och Päron

ALKOHOLFRITT

Läsk

Ramlösa Stilla/Org 33 cl

Ramlösa Stilla/Org 80 cl

Carlsberg

Eriksberg Hovmästarlager

Kronenbourg 1664 Blanc

Somersby Äpple

Rött/Vitt Vin 60:-

VITA VINER

Husets vita



80:-



350:-

Chablis Domaine du Chardonnay, Chablis, FR

130:-

645:-

Sun Gate Chardonnay, Kalifornien, USA

375:-

Dr Pauly-Bergweiler Riesling Trocken, Mosel, DE

615:-

Chablis P. Cru Mountmains du Chardonnay, Chablis, FR

750:-

ROSÉ VINER

Real Compañia, Castilla, ES

75:-

320:-

Pasqua Pinot Grigio Rosé Mater Anna, Veneto, IT

430:-

RÖDA VINER

Husets röda

80:-

350:-

Les Dauphins Côtes du Rhône EKO, Rhone, FR

115:-

490:-

Campo Viejo Crianza, Rioja, ES

380:-

Barbera d'Alba Luigi Voghera, Piemonte, IT

550:-

Stoneleigh Pinot Noir, Marlborough, NZ

75:-

560:-

82:-

MOUSSERANDE

98:-

Rodestiu Brut Cava, Penedès, ES

65:-

85:-

365:-

70:-

Contarini Prosecco Millesimato, IT

95:-

415:-

32:-

Henri Abele Brut Champagne, FR

825:-

29:-

EFTER MATEN

65:-

Irish Coffee

115:-

50:-

Amaretto Coffee

115:-

55:-

Cognac Rémy Martin VSOP

104:-

55:-

Baileys

76:-

55:-

185:-