COCKTAILS 160 kr

Neo-Modern Vargtass – *Gin, Citron, Lingon,*
John Lundgren – *Gin, Vermouth, Ägg, Citron, Absinth*
Drajja – *Den här kan ni*
Carl Gustaf 84mm – *Äppelakvavit, Citron, Svenskt Bubbel*
Dr. Cocktail – *Svensk Rom, Punsch, Lime*
Guldkant Sour – *Brandy, Punsch, Äppelsyra*

MOUSSERANDE

Domän Sånana, *Solaris & S. Gris*, Simrishamn	160 kr
Giró del Gorner, Cava, Penedes	125 kr
Louis De Chatet, Champagne, Baroville	195 kr
Äppelcider, Värmdö Musteri, 4,5%	90 kr

VITT VIN

Ljungbyholms Vingård Glimminge, *Solaris,* Skåne	175 kr
Weingut Andres, *Riesling,* Pfalz	130 kr
Ch. Chantegrive, *Semillion & Sauv Blanc,* Bordeaux	145 kr
Piangrillo, *Grillo*, Sicilien	160 kr
Nastl, *Grüner Veltliner*, Kamptal	145 kr

RÖTT VIN

Stora Horn, Hasslö, *Pinot Madelaine,* Blekinge	160 kr
F. Massard El Mago, *Garnacha,* Terra Alta	130 kr
Maxine Crotet, *Gamay,* Beaujolais	145 kr
Mongravey, Margaux, *Cab Sauv & Merlot*, Bordeaux	195 kr
Viña Pomal Reserva, *Tempranillo,* Rioja	145 kr
Azelia Punta, *Barbera,* Alba	160 kr

ORANGE

Flyinge Vingård, Ambra, *Solaris*, Lund	160 kr

ÖL 30 CL / 50 CL

Nils Oscar, God Lager 5,3%	55 kr / 85 kr
Nils Oscar, West Coast IPA 6%	65 kr / 95 kr
Beerbliotek, Nitro Stout, 4%	75 kr / 105 kr
Gästkran – fråga din servis	75 kr / 105 kr

NUBBE PRIS / CL

Kyrkeby Bränneri, *Citron*	30 kr
Stockholms Bränneri Akvavit, *Dill, Enbär & Fläder*	30 kr
Möja Akvavit, *Kummin & Spansk Körvel*	25 kr
Boge Britta, *Saffran & Pomerans*	30 kr
Vasa 1628, *Anis*	35 kr
Barsebäck Bäsk, *Malört*	30 kr

LÅG ALKOHOL OCH ALKOHOLFRITT

Julmust	40 kr
Zingo	40 kr
Cuba Cola, Sockerfri	40 kr
Hallonsoda	40 kr
Sockerdricka	40 kr
Äppelmust, Värmdö Musteri	55 kr
Nils Oscar, Alkoholfri Lager 0,4%	55 kr
Svensk Hantverksläsk, Two Face	60 kr
Apolinare *No7 Äpple, Blåbär, Citron, Dragon*	60 kr

DRYCK

JULBORD 995 KR
Måndag – Söndag 17^{00} - 21^{00}

JULINSPIRERAD BRUNCHBUFFÉ 495 KR
Lördag – Söndag 12^{00} - 15^{00}

Á LA CARTE

DAGENS RÄTT DAGSPRIS
Fråga din servis

S.O.S. 195 KR
Tre sorters sill, smör, ost, potatis, rödlök, gräslök och Dalaknäcke

OXKIND 275 KR
Potatispuré, rödvinssås, champinjoner, lök och rökt sidfläsk

KROPPKAKOR 255 KR
Fyllda med Karl-Johan, champinjon och lök, serveras med lök, persilja, svampsås och rårörda lingon

GRAVAD LAX 275 KR
Dillstuvad potatis och ginpickles

DAGENS SOPPA 145 KR
Med sallad och bröd

POMMES 75 KR
Med aioli

DAGENS SILL 95 KR
Med knäckebröd och smör

OLIVER / MANDLAR 75 / 65 KR

CHIPS 45 KR

KARDEMUMMA-CRÉME BRULÉE 125 KR
Jättegott

TRYFFEL 35 KR

LITEN KAKA 10 KR

MAT

COCKTAILS — 160 SEK

Neo-Modern Vargtass – *Gin, Lemon, Lingonberries,*
John Ljundgren Sour – *Gin, Vermouth, Egg, Lemon, Absinth*
Ice Cold Dry Martini – *You know this one*
Carl Gustaf 84mm – *Apple Akvavit, Lemon, Bubbles*
Dr. Cocktail – *Swedish Rum, Punsch, Lime*
Guldkant Sour – *Brandy, Punsch, Apple Acid*

SPARKLING

Domän Sånana, *Solaris & S. Gris*, Sweden	160 SEK
Giró del Gorner, Cava, Penedes	125 SEK
Louis De Chatet, Champagne, Baroville	195 SEK
Swedish Apple Cider, Värmdö Musteri, 4,5%	90 SEK

WHITE WINE

Ljungbyholms Vingård, Glimminge, *Solaris,* Sweden	175 SEK
Weingut Andres, *Riesling,* Pfalz	130 SEK
Ch. Chantegrive, *Semillion & Sauv Blanc,* Bordeaux	145 SEK
Piangrillo, *Grillo*, Siciliy	160 SEK
Nastl, *Grüner Veltliner*, Kamptal	145 SEK

RED WINE

Stora Horn, Hasslö, *Pinot Madelaine,* Sweden	160 SEK
F. Massard El Mago, *Garnacha*, Terra Alta	130 SEK
Maxine Crotet, *Gamay,* Beaujolais	145 SEK
Mongravey, Margaux, *Cab Sauv & Merlot*, Bordeaux	195 SEK
Viña Pomal Reserva, *Tempraniollo,* Rioja	145 SEK
Azelia Punta, *Barbera,* Alba	160 SEK

ORANGE

Flyinge Vingård, Ambra, *Solaris*, Sweden	160 SEK

BEER — 30 CL / 50 CL

Nils Oscar, God Lager 5,3%	55 SEK / 85 SEK
Nils Oscar, West Coast IPA 6%	60 SEK / 95 SEK
Beerbliotek, Nitro Stout, 4%	70 SEK / 105 SEK
Guest Tap – ask your waiter	70 SEK / 105 SEK

SNAPS — PRICE / CL

Kyrkeby Bränneri, *Lemon*	30 SEK
Stockholms Bränneri, *Dill, Juniper & Elderflower*	30 SEK
Möja Akvavit, *Caraway & Cicely*	25 SEK
Boge Britta, *Saffron & Bitter Orange*	30 SEK
Vasa 1628, *Anise*	35 SEK
Barsebäck Bäsk, *Wormwood*	30 SEK

LOW AND NO ALCOHOL

Julmust, Christmas Soda	40 SEK
Zingo, Orange Soda	40 SEK
Cuba Cola, Zero	40 SEK
Raspberry Soda	40 SEK
Sockerdricka, *Swedish Sweet Sparkling Soda*	40 SEK
Apple Juice, Värmdö Musteri, *Stockholm Archipelago*	55 SEK
Nils Oscar, Non Alcoholic Lager 0,4%	55 SEK
Swedish Craft Soda, *Two Face*	60 SEK
Apolinare *No7 Apple, Blueberry, Lemon & Tarragon*	60 SEK

DRINKS

YULE BUFFET — **995 KR**
Monday – Sunday 17^{00} - 21^{00}

YULE INSPIRED BRUNCH BUFFET — **495 KR**
Saturday – Sunday 12^{00} - 15^{00}

Á LA CARTE

DISH OF THE DAY — **DAILY PRICE**
Ask your server

S.O.S — **195 SEK**
Three kinds of herring, butter, Swedish cheese, potatoes, red onion, chives and crisp bread

BEEF CHEEK — **275 SEK**
Potato puree, red wine sauce, mushroom, onion and smoked pork

POTATO DUMPLING "KROPPKAKA" — **255 SEK**
Filled with porcini, champignon and onion, served with parsley, mushroom sauce and lingonberries

CURED SALMON — **275 SEK**
Dill stewed potato and gin pickles

SOUP OF THE DAY — **145 SEK**
With salad and bread

FRENCH FRIES — **75 SEK**
With aioli

TODAYS HERRING — **95 SEK**
With crisp bread and butter

OLIVES / ALMONDS — **75 / 65 SEK**

CHIPS — **45 SEK**

CARDAMOM CRÉME BRULÉE — **125 SEK**
Really really good

TRUFFLE — **35 SEK**

COOKIE SURPRISE — **10 SEK**

FOOD