

START

HEJ OCH VÄLKOMNA!

Känn er som hemma. Ta något litet eller något mycket att äta. Och gärna något att dricka. Kanske en efterrätt? Ni bestämmer och ert sällskap är det bästa vi vet.

EN BUBBLIG START Pol Roger Brut Reservé
99 kr/glas NV, Champagne, Frankrike

FÖRRÄTT

CHEFS CHOICE OST CHARK

155 kr Kökets val av charkuterier, ost, oliver och husåknäcke.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

RÄKOR AIOLI

125 kr Handskalade räkor i krämig aioli med gräslök på smörstekt brioche.
Rek. vin: Soave Classico.

FÖRDRINKAR

Stolen Apples

A tribute to apples and their diversity. OP Anderson, dry sherry, apple, yuzu, cinnamon, lemon, bitters and sea salt.

Old Cuban

A rare classic to be invented in the modern era. Fresh, crisp and sophisticated. El Dorado 5yr, lime, mint and prosecco.

Berry-Pickers Relief

Cosmopolitan fans, look here! Dry, fruity and elegant. Hernö gin, sake, lingonberries and lime.

132 kr/drink

LAX CHOP CHOP TACO

125 kr Sotad lax med koriandersallad, majstortilla, tomatillosalsa och chilimajonnäs.
Rek. vin: MC Riesling.

CHEVRE BOUCHE CHAUD

125 kr Gratinerad getostcremé med citronmarinerade höstbetor, bladsallad och tryffelhonung.
Rek. vin: Sancerre.

Hey!
What's
cooking,
good
looking!

BISTRO

LAX SMOKEY RAIFORT

145 kr Kallrökt lax med pepparotsnobis, ägg 63 och mixad trädgårdssallad på rågtoast.
Rek vin: MC Riesling.

BIFF BOOKMAKER

155 kr Träkolsgrillad rostbiff med chop chop-sallad, dijonnaise, bakad tomat, äggulecreme, pepparglace och riven pepparrot på levaintoast.
Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

HÖGREVSBURGARE BAZAR

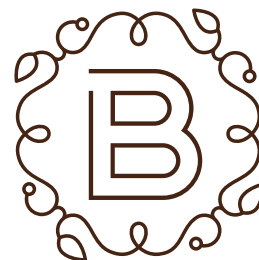
175 kr Grillad högrevsburgare med svarta sara tryffelmajonnäs, picklad rödlök, tomat, lollosallad, briochebröd och pommes frites.
Rek. dryck: O.P. Anderson 2 cl och Luma Lager.

IBERICOBURGARE CHORIZO

175 kr Grillad fläskburgare med tunn-skivad chorizo, manchego, aioli, biffotomat, roscofflök, lollosallad, pretzelbröd och pommes frites.
Rek. vin: Celeste, Ribera Del Duero.

RISOTTO FUNGHI HALLOUMI

195 kr Krämig risotto på svampbuljong och mascarpone med stekt svamp, salladslök, halloumi och basilika genovese.
Rek. vin: Chianti Classico.



BAZAR

NAPOLITANSK PIZZA

MARGERITA

Alla pizzors moder. San marzano tomat, fiore di latte, olivolja och basilika.

Rek. öl: Birra Antoniana Crisp Lager.

145 kr

It's
sliced =
Vi delar
alltid
pizzorna
åt er.

TRYFFELSALAMI

155 kr

San marzano tomat, fiore di latte, tryffelsalami, citronolja och persilja.
Rek. vin: Chianti Classico.

PARMASKINKA

165 kr

San marzano tomat, fiore di latte, parmaskinka, pinjenötter, balsamicovinäger och ruccola.
Rek. öl: Birra Antoniana Crisp Lager.

HAVSKRÄFTA

215 kr

San marzano tomat, fiore di latte, havskräfta, rostad vitlök, citron olivolja och ruccola.
Rek. vin: Soave Classico.

PICANHA

195 kr

San marzano tomat, fiore di latte, grillad picanha, rostad vitlök, svartpeppar och chilibearnaise.
Rek. vin: Chianti Classico.

ANKA

165 kr

San marzano tomat, fiore di latte, ankconfit, tryffelcremé och ruccola.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

DELAD GLÄDJE

Äkta glädje är delad glädje. Och dessa rätter är tänkta att delas på i sällskapet. *Men vad är lagom?* En rätt blir mycket mat för två personer men ganska lagom för fyra personer **tillsammans** med en pizza eller en förrätt. Det här med att dela är **ingen exakt vetenskap** utan det beror på hur hungriga ni är. Hoppas ni hittar något som **smakar!**

695 kr

BEEF BEST CHOICE

Shortrib 12 h 700 g, grillad flapsteak 300 g med padrones citron och svartpepparglace. Serveras med säsongens grönsaker, tomatrelish, bearnaise och rostad potatis.
Rek. vin: Côtes du Rhône Saint Esprit.

SALMON VS SHRIMPS

Vedbakad laxfile 600 g, grillade rödräkor 200 g, rökta blåmusslor med padrones citron och örter. Serveras med vedsotade äpplen, råstekt blomkål, picklad lök, hummercreme, citronsmör och rostad potatis. *Rek. vin: MC Riesling.*

IBERICO PORK HEAVEN

Mörbakade ribs 600 g, salsiccia 100 g, secreto paleta 300 g med padrones citron och olivolja. Serveras med bakad paprika, grillad lök, aioli, rostad vitlöksky och rostad potatis.
Rek. vin: Celeste, Ribera Del Duero.

LAMM CHIMICHURRI

Lammracks 400 g, rostbiff 200 g, merguez 200 g med padrones citron och chimichurri. Serveras med broccoli, rostade grönsaker, bakad tomat, dijon, paprikacremé och harissa aioli.
Rek. vin: Barbera d'Alba.

PIZZA POWER!

MENNY

DELAD UTMANING

Det här, mina vänner, är ett stort stycke kött/en stor fisk som ni får dela på.

TOMAHAWK 2 PERS

995 kr | Tomahawk på ben 1 000 g medium 51°C.

COWBOYSTEAK 4 PERS

1 695 kr | Cowboysteak på ben 2 000 g medium 53°C.

Serveras med bakade tomater, padrones, rödvinssky, bearnaisesås och rostad potatis. *Rek. vin: Mont Redon Chateau-Neuf-Du-Pape.*

PIGGVAR RAIFORT 2 PERS

555 kr | Helgrillad piggvar på benet 1 000 g med vispat smör, riven pepparrot, citron och dill. Serveras med ångad potatis och bladgrönt. *Rek. vin: Loimer Gruner Veltliner.*

OSTAR

Ost "affineure".
Arroganta,
högljudda och
så underbara.
45 kr/bit. En
bit är ca 30 g.
Knäcke och
marmelad ingår.

1. Brie vit Frankrike.
2. Bleu de causses grön Frankrike.
3. Coulommiers vit Frankrike.
4. Taleggio vit Italien.
5. Chèvre [Chävr] vit Frankrike.
6. Monte Enebro vit Spanien.
7. Blåkornblomst blå Danmark.
8. Almnäs 1 liter vit Sverige.

Rek. vin: Portvin.

EFTERRÄTT

GLACÉ AU FOUR (= WOW!)

Härlig mix av glass från Lejonet & Björnen med kanelbrioche, rårörda bär och rostad maräng. *Rek. vin: Moscato d'Asti.*

255 kr/4 pers

VANILJ CRÉME BRULÉE

95 kr | Bakad vaniljcrème med råsocker, rostade hasselnötter och citron. *Rek. vin: MAD Late Harvest Tokaji.*

COUPÉ COLONEL

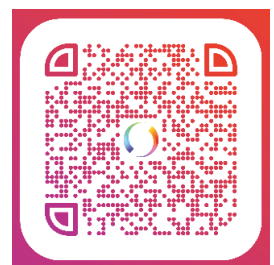
75 kr | Sorbet på äpple och päron med xanté, cider och kexflarn. *Rek. vin: MAD Late Harvest Tokaji.*

BROWNIE ROCKY ROAD

95 kr | Vaniljglass, chokladcrémé, mjölk-kola, chokladsås, rostade nötter, kolafarn, marshmallows och brownie. *Rek. vin: Moscatel Oro.*

BANAN BANANA SPLIT

95 kr | Vaniljglass, banan, banansylt, maräng, chokladsås och grädde. *Rek. vin: Moscatel Oro.*



Vi är kontantfria. Använd kort eller Swish: 123 122 76 77.

DU FÅR MED DET SOM DU INTE ÄTER UPP I EN DOGGYBAG.

CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE

ITA Prosecco	89 kr/495 kr
NV, Veneto, Italien	
AA Privat Brut Cava	95 kr/545 kr
2015, Penedes, Spanien	
Pol Roger Brut Reservé	99 kr/745 kr
NV, Champagne, Frankrike	
Pol Roger Brut Vintage 2009	995 kr
Champagne, Frankrike	
Billecart-Salmon Blanc de Blancs	995 kr
NV, Champagne, Frankrike	
Billecart-Salmon Brut Rosé	895 kr
NV, Champagne, Frankrike	
Taittinger Comtes de Champagne Blanc de Blancs	2 195 kr
2006, Champagne, Frankrike	
Perrier Jouët Belle Epoque	2 195 kr
2008, Champagne, Frankrike	

VITT VIN

FRANKRIKE

Sancerre	135 kr/540 kr
2014, Pascal Jolivet, Loire	
Chablis	595 kr
2016, Samuel Billaud, Bourgogne	
Meursault En La Barre	995 kr
2016, Heitz-Lochardet, Bourgogne	

TYSKLAND

MC Riesling	125 kr/495 kr
2014, Müller Catoir, Pfalz	
Riesling Lorch	545 kr
2014, August Kessler, Rhiengau	

ÖSTERRIKE

Grüner Veltliner DAC	495 kr
2016, Fred Loimer, Kamptal	

ITALIEN

Cadetto Bianco	89 kr/349 kr
2016, Lungarotti, Umbria	
Soave Classico	110 kr/440 kr
2016, Bennati, Veneto	
Pinot Grigio	445 kr
2016, Zenato, Veneto	

USA

Kung Fu Girl Riesling	495 kr
2015, Charles Smith Wines, Whashington State	
Vintner's Reserve Chardonnay	495 kr
2014, Kendall-Jackson, Kalifornien	
Chardonnay La Masia	745 kr
2014, Marimar, Russian River	

RÖTT VIN

FRANKRIKE

Côtes du Rhône Saint Esprit	110 kr/440 kr
2016, Delas Freres, Rhône	
Chateaufort-du-Pape Rouge	695 kr
2012, Château Mont-Redon, Rhône	
Magnum 1 500 ml	1 390 kr
Crozes-Hermitage Silene	595 kr
2014, Jean-Louis Chave, Rhône	
Bourgogne Pinot Noir	475 kr
2014 Blason de Bourgogne	
Clarendelle Rouge	545 kr
2012 Haut Brion, Bordeaux	

ITALIEN

Chianti Classico	125 kr/495 kr
2016, Tolaini, Toscana	
Barbera d'Alba	150 kr/595 kr
2014, Pio Cesare, Piemonte	
Magnum 1 500 ml	1 195 kr
Barolo	995 kr
2014, Pio Cesare, Piemonte	
Barbaresco Serraboella	995 kr
2015, Barale Fratelli, Piemonte	
Brunello di Montalcino	895 kr
2012, Castello Romitorio, Toscana	
Ripasso Superiore	595 kr
2013, Musella, Veneto	
Amarone della Valpolicella	795 kr
2012, Bennati, Veneto	

SPANIEN

XIII Lunas	89 kr/349 kr
2013, Bodegas Fin de Siglo, Rioja	
Celeste	135 kr/540 kr
2014, Torres, Ribera Del Duero	
Gran Coronas Reserva	495 kr
2014, Torres, Penedés	
Magnum 1 500 ml	995 kr
Mas La Plana Cabernet Sauvignon	895 kr
2012, Torres, Penedés	

SYDAFRIKA

Orangic Syrah	545 kr
2012, Bellingham, Paarl	
Rudi Schultz Syrah	545 kr
2014, Stellenbosch	

USA

Irony Pinot Noir	135 kr/540 kr
2015, Irony, Russian River	
Estate Syrah	645 kr
2014, Stolpman, Ballard Canyon	
Pinot Noir Mas Cavalls	745 kr
2013, Marimar, Sonoma Coast	
Vintner's Reserve Cabernet Sauvignon	595 kr
2015, Kendall-Jackson, Kalifornien	
Napa Cabernet Sauvignon	995 kr
2014, Matthiasson, Napa Valley	

ROSÉ

M de Minuty 2016	99 kr/395 kr
Château Minuty, Provence, Frankrike	
Minuty Prestige	995 kr
2016, Château Minuty, Provence, Frankrike	
1 500 ml	995 kr
3 000 ml	1 995 kr

ÖL, BIRA, BÄRS

Pripps Blå 40 cl fat	69 kr
Staropramen 40 cl fat	78 kr
Brooklyn Lager 40 cl fat	82 kr
Eriksberg Karaktär 40 cl fat	76 kr
Amundsen Ink & Dagger IPA 33 cl	89 kr
Brewdog Elvis Juice Grapefruit IPA	89 kr
33 cl	89 kr
Brooklyn Bel Air Sour 33 cl	69 kr
Brooklyn East IPA 33 cl	89 kr
Birra Antoniana Crisp Lager 33 cl	69 kr
Carlsberg Hof 33 cl	59 kr
Good Guys Shwheat 33 cl	85 kr
Good Guys Pilot IPA 33 cl	89 kr
Fryken Lager 33 cl	79 kr
Nya Carnegie Luma Lager 33 cl	79 kr
Mikkeller Peter Pale & Mary Pale Ale	89 kr
33 cl	89 kr

CIDER

Somersby Pärncider 33 cl	65 kr
Dupont Cidre Bouché 33 cl	95 kr
Garage Hard Lemon 27,5 cl	74 kr

UTAN ALKOHOL

Fryken Lättöl 33 cl	49 kr
Brewdog Nanny State alkoholfri 33 cl	59 kr
Carlsberg alkoholfri 33 cl	45 kr
Sommersby Cider alkoholfri 33 cl	45 kr
Richard Juhlin alkoholfritt mousserande vin	89 kr
flaska 20 cl	89 kr
Leitz Eins Zwei Zero Riesling glas	59 kr
Allain Milliat Jus Raisin Rouge Merlot	79 kr
flaska 33 cl	79 kr
Äppelmust 33 cl	39 kr
100 % Blåbär Saxhyttegubben 33 cl	89 kr
Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up 33 cl	32 kr
Sparkling Water 75 cl	35 kr

Skål för delad glädje. Skål för ett gott sällskap. Slutet gott, allting gott. Tack för i dag!