



MAGDAS MENY 555:-

Lilla räkbåten

Färska och rökta räkor serveras med
surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Fish & Chips

Färsk koljafilé friterad i en mjölmix spetsad
med vårt fatöl Pilsner Urquell. Serveras med
aioli (eller remoulad) och friterad klyftpotatis

Frisk Citruspannacotta

Toppas med sojakolasås och granatäpple

MICKANS MENY 725:-

Toast Skagen

Toppad med lönjrom. Serveras med rödlök,
gräslök och citron

Halstrad vätterrödingfilé

Serveras med färskpotatis och morot i tre
tappningar

Crème brûlée

VIKTORS MENY 749:-

Sashimi på hamachi och tonfisk

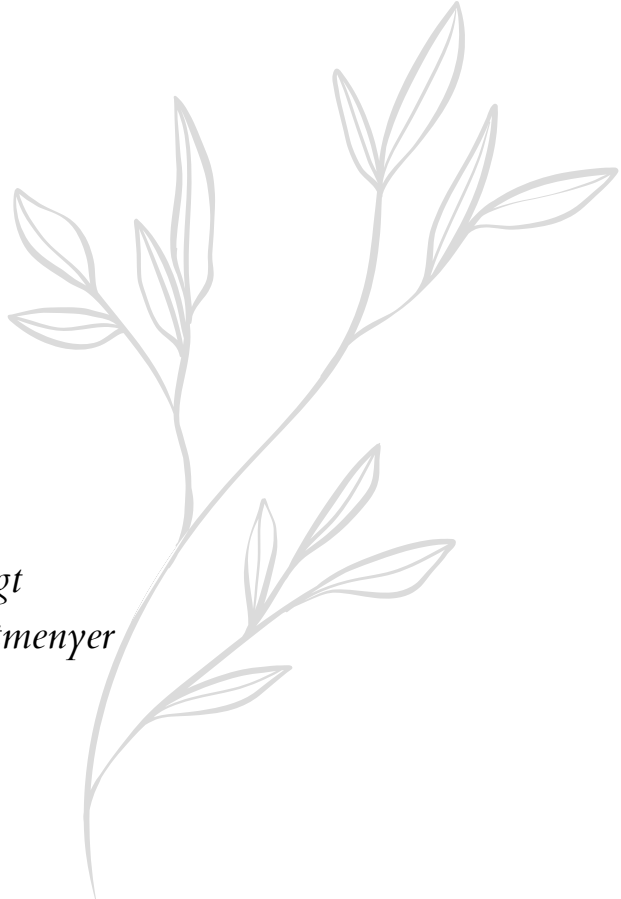
Med tomat, kokos och gurka

Tapas

En tallrik med färska och rökta räkor,
havskräfta, färska blåmusslor, boquerones,
surdegsbröd och aioli

Pistagesemifreddo

Serveras med jordgubbssås, olivolja och
rostade pistagenötter



*Det är tyvärr inte möjligt
att byta ut rätter i våra favoritmenyer*

NÅGOT ATT BÖRJA MED?

Pilsner Urquell — 0,5l 95:- 0,3l 75:-

Ljus lager, Tjeckien. Urpilsnern!

Veckans öl — 85:-

Fråga personalen om aktuellt utbud

Mariestads Lager — 0,3l 69:-

Ljus alkoholfri lager

*En mer utförlig dryckeslista
hittar du längre bak i menyn*

Ruida Domo Cava Brut Eko —
109:-/glas, 435:-/flaska

Langlois Crémant Brut — 135:-/glas

Debuchy Brut Réserve — 155:-/glas

Champagne. Torrt, friskt och smakrikt!

Les Cardounettes Rosé — 109:-/glas

Torrt ljust rosé från Frankrike

Oddbird Blancs de Blancs — 125:-/glas

Alkoholfritt bubbel signerat Richard Julin

FÖRRÄTTER

Lilla räkbåten — 219:-

Färska och rökta räkor serveras med
surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Gratinerade havskräftor — 299:-

Med vitlök- och chilismör, serveras med
surdegsbröd

Toast Skagen — 219:-

Toppad med löjrom och serveras med rödlök,
gräslök och citron

Halstrad Pilgrimsmussla — 225:-

Serveras med blomkålspuré, gräslöksmarinerat
grönt äpple & guanciale

Sashimi på Hamachi och Tonfisk — 175:-

Med tomat, kokos och gurka

Silltallrik — 169:-

Två olika sorters sill serveras tillsammans
med klassiska tillbehör

SMÅTT

Chips med löjrom — 275:-

Med rödlök, gräslök och vispad smetana

Chips med tångkaviar — 189:-

Med rödlök, gräslök och vispad smetana

Vitlöksbröd — 79:-

Oliver — 75:-

OSTRON

Med ponzu — 45:-/st

Med schalottenvinägrett — 45:-/st

Med äpple, citron och pepparrot — 45:-/st

*Ostron är en levande organism och
konsumeras på egen risk*

SMÅLÄNDSK KAVIAR

Kaviar från småländska Strömsnäsbruk. Serveras
med vispad smetana och smörstekt bröd

5g — 199:- (med 2 cl Grey Goose vodka 245:-)

10g — 345:- (med 2 cl Grey Goose vodka 390:-)

P

VARMRÄTTER

Panerad Rödtunga — 385:-

Med pestoslungad färskpotatis samt sparrisbroccoli, citronkräm & picklad gul tomat

Halstrad Vätterrödingfilé — 395:-

Serveras med färskpotatis och morot i tre tappningar

Jonatans fiskelycka — 265:-

Familjen Haglunds fisk- och skaldjurssoppa med färsk koljafilé, handskalade räkor och blåmusslor. Serveras med surdegsbröd och saffransaioli
Caesarsallad — 269:-

Med handskalade räkor, parmesan och krutonger

Fish & Chips — 229:-

Lagad från grunden på färsk koljafilé och med vår egna fritymix spetsad med vårt goda fatöl Pilser Urquell. Serveras med aioli (eller remouladsås) och friterad klyftpotatis (Kan fås glutenreducerad!)

Gräddig Skaldjursgnocchi — 295:-

Med havskräfta, blåmusslor och räkor. Toppas med parmesanost och sotad chili

Vegetarisk pasta — 255:-

Valnötspesto, mezze rigatoni och picklad gul tomat. Toppas med färskriven parmesanost.

SKALDJUR

Moules Frites — 285:-

Färska blåmusslor i gräddig fond med vitlök och chili. Serveras med klyftpotatis och aioli

Räktallrik — 395:-

Färska och rökta räkor serveras med surdegsbröd, sallad, västerbottenpaj och aioli (+30 kr vid val av bara färska räkor)

Tapas — 475:-

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta, färska blåmusslor och boquerones. Serveras med surdegsbröd och aioli

Gratinerad hummer — 629:-

Färsk hummer gratinerad med vitlöks- och chilismör, serveras med surdegsbröd, klyftpotatis och aioli

Skaldjurstallrik Deluxe — 1895:-

Säsongens urval av färska skaldjur, serveras med surdegsbröd och passande dippsåser

EFTERRÄTTER

Crème brûlée — 129:-

Pistagesemifreddo — 135:-

Serveras med jordgubbssås, olivolja och rostade pistagenötter

Frisk Citruspannacotta — 129:-

Toppas med sojakolasås och granatäpple

En kula kvällens glass eller sorbet — 55:-

Fråga personalen om kvällens smaker

Chokladtryffel — 55:-

P

ÖL (FAT ELLER FLASKA)

Pilsner Urquell – 0,5l 95:- 0,3l 75:-

Ljus lager från Tjeckien. Urpilsnern!

Veckans öl – 85:-

Fråga personalen om aktuellt utbud

Nääs IPA 33cl 95:-

Nääs Eko Weizen 33cl 95:-

San Miguel Glutenfri 33cl 85:-

CIDER

Somersby Päron 89:-

Briska Fläder/Äpple 89:-

Vista Kulles halvtorra äppelcider 95:-

ALKOHOLFRITT VIN/ÖL

Barrels & Drums Chardonnay – 99:-/glas,
375:-/flaska

Oddbird Blanc de Blancs – 125:-/glas

Mariestads Lager 33cl 69:-

Nils-Oscar Alkoholfri God Lager 33cl 85:-

LÄSK/MUST

Coca-Cola/Coca-Cola Zero 39:-

Fanta/Sprite 39:-

Loka Naturell/Citron/Päron 35:-

San Pellegrino 750ml 69:-

Gränges Lättöl 35:-

Vista Kulle Äppelmust 69:-

Vista Kulle Äppelcider 69:-

Rudenstams Vita Vinbär 75:-

KAFFE

Brygg 42:-

Espresso 45:-/55:-

Cappuccino 59:-

Latte Macchiato 65:-

Te 39:-

Irish Coffee 159:-

Kaffe Karlsson 159:-

Espresso Martini 159:-

P

VITA

Porta 6 Branco – 105:-/glas, 445:-/flaska

Torrt krispigt från Portugal
Fernão Pires/Arinto/Alvarinho

Villa Bianchi Verdicchio Classico – 129:-/glas,
535:-/flaska

Pigg verdicchio från Italien

Maximin Riesling – 145:-/glas,
575:-/flaska

Tysk torr riesling med mineralig karaktär

Hubert Brochard Sauvignon Blanc –
149:-/glas, 595:-/flaska

Friskt och fruktigt från Loire-dalen

Hubert Brochard Sancerre – 185:-/ glas,
725:-/ flaska

Loire! Gröna äpplen! Aromatiskt!

Clay Creek VY. Chardonnay – 149:-/glas,
595:-/flaska

Ethereo Albarinho – 149:-/glas, 595:-/flaska

Elegant, mineralig spansk albarinho

Gut Hermannsberg Riesling – 155:-/glas,
625:-/flaska

Torr tyskt riesling med tydlig druvkaraktär

Gut Hermannsberg Grosses Gewächs
"Kupfergrube" – 945:-/flaska

Som ovan men ännu finare. En storebror i klassen!

Pfitscher Sauvignon Blanc Saxum –
795:-/flaska

Tommasi Le Fornaci Lugana –
775:-/flaska

Friska tropiska frukter från Italien

Terlano Tradition Pinot Grigio –
795:-/flaska

Louis Robin Chablis – 165:-/glas,
655:-/flaska

Solaris Vista Kulle Vingård –165:-/glas,
655:-/flaska

Torrt, fruktigt vin gjort på Solarisdruvor
odlade längs Vätterns östra strand

Francois Crochet Sancerre – 780:-/flaska

Domaine Jobard Bourgogne Blanc –
875:-/flaska

Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin –
925:-/flaska

Ett kliv upp från vår ordinarie chablis:
krämigt, friskt och elegant

Domaine Jobard Meursault 1er Cru le
Poruzot-Dessus –2755:-/flaska

Fatigt, mineraligt och en lite fet rondör som
balanseras upp perfekt av syra. Finfint vin!

ROSÉ

Les Cardounettes Rosé – 109:-/glas,
475:-/flaska

En trio av Cinsault/Grenache/Syrah som
tillsammans blir ett torrt, friskt ljusrosa rosé.
Franskt!

Monteraponi Rosso – 155:-/glas,
625:-/flaska

Italiensk torrare rosé med djup

P

RÖDA

Bella Storia Merlot Bio – 115:-/glas,
455:-/flaska

Fruktig, mjuk merlot från Italien

Centenero Ripasso – 145:-/glas,
575:-/flaska

Ett mustigt italienskt ripasso på den klassiska
druvblandningen corvina/rondella/molinara

Friedrich Becker Pinot Noir –
625: /flaska

Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape –
925:-/flaska

Chanson Beaune 1er Cru “Clos de Féves” –
2255:-/flaska

Ekfatstonad körsbärsdröm från franska
Bourgogne. Klassisk fin-Pinot Noir!

Quinta do Crasto Touriga Franca –
625:-/flaska

Fyllig och nyanserad portugis med gott om smak

Tommasi Il Sistante – 925:-/flaska

Amarone tillverkad på typiska druvorna Corvina
Veronese, Rondinella och Molinara

Napa Cabernet Sauvignon Tyros – 825:-/flaska

Silenus Napa Cabernet Sauvignon –
1255:-/flaska

Ett pangvin från Napa Valley. Stort, komplext och
intensivt! 100% Cabernet Sauvignon.

Scarpa Verduno Pelavera – 165:-/glas,
795: /flaska

Bärgigt från Piemonte

La Spinetta Langhe Nebbiolo –
825: /flaska

MOUSSERANDE

Ruida Domo Cava Brut Eko – 109:-/glas,
435:-/flaska

Krispet! Xarel-lo/Chardonnay från Spanien

Langlois Crémant Brut – 135:-/glas,
625:-/flaska

Chenin Blanc/Chardonnay/Cab. Franc
Fylligt, friskt och torrt från Loire i Frankrike

Campo Viejo Rosé – 485:-/flaska

CHAMPAGNE

Debuchy Brut Réserve – 155:-/glas,
655:-/flaska

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Klassiskt, brödigt och äppligt.

Philippe Gonet Signatur
Blanc de Blancs – 895:-/flaska

Mycket torrt och superelegant

Philippe Gonet Brut – 755:-/flaska

Klassisk champagne - som den ska vara

Moët & Chandon Imperial Brut –
995:-/flaska

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Namnkunnigt med finess

Dom Pérignon Vintage 2015 Brut –
3795:-/flaska

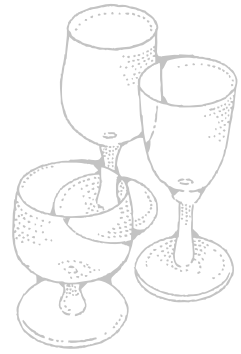
60/40 Chardonnay och Pinot Noir.
En gyllene legend med toner av gula äpplen,
nougat och rostat bröd. Världsklass!

Bollinger Special Cuvée –
1295:-/flaska

60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot
Meunier. Kraftfull och ikonisk champagne

Bollinger Special Cuvée Magnum –
2995:-/flaska

P



AVEC

Limoncello – 29:-/cl

Vista Kulle Gin – 35:-/cl

Von Dübens Punsch – 29:-/cl

Arraksdoftande från Gränna

Busnel Calvados VSOP – 35:-/cl

Wista Härads Apel – 45:-/cl

En till från Gränna: fat, mandelmassa, citrus

Matusalem Clásico 7-årig – 32:-/cl

Dominikansk rom med inslag av kokos och kola

Ron Barceló Imperial Premium 40yo – 69:-/cl

Dominikansk rom. Torkad frukt, nötter, lakrits

Hennessy VS 12-årig – 39:-/cl

Klassisk cognac - som den är eller med en isbit

Martell Cordon Bleu – 55:-/cl

En mjuk och rund cognac

Hine Triomphe – 129:-/cl

Cognac med tydliga aprikoser, fikon och päron

GRAPPA

Marolo Gewurtztraminer – 35:-/cl

Marolo La Busianella – 42:-/cl

Marolo Mustcao 5ap – 42:-/cl

Marolo Barolo 15-årig – 65:-/cl

Romano Levi Bianca – 59:-/cl

WHISKEY/BOURBON

Tullamore – 31:-/cl

Jim Beam Bourbon – 31:-/cl

Highland Park Single Malt 12yo – 39:-/cl

Laphroaig Single Malt 10yo – 39:-/cl

Highland Park 21yo – 105:-/cl

The Macallan Double Cask 18y – 105:-/cl

Bowmore 25yo – 110:-/cl

DESSERTVIN

Ruby Porto – 115:-/glas

Portvin från portugisiska Douro-dalen

La Spinetta Moscato D'asti – 125:-/glas, 475:-/flaska

En italienare med mycket tropisk frukt.

Mjuk och pärlande 100% moscato