

VITT

- 2024 Umani Ronchi Montipagano, Trebbiano
Abruzzo, Italien 120/575 :-
- 2024 Wongraven Morgenstern, Riesling
Pfalz, Tyskland 155/775 :-
- 2024 Grandes Perrières, Sauvignon Blanc
Sancerre, Frankrike 175/875 :-
- 2024 Domaine Laroche, L Chablis, Chardonnay
Chablis, Frankrike 170/850 :-
- 2023 Domaine Laroche, L'Essence des Climats, Chardonnay
Chablis Premier Cru, Frankrike 220/1100 :-
- 2024 Le Vigne di Zamò, Pinot Grigio
Friuli, Italien 165/825 :-
- 2024 Robert Mondavi Vint, Chardonnay
California, USA 135/675 :-



ROSÉ

- 2024 Triennes Rosé, Syrah, Grenache, Merlot
Provence, Frankrike 145/725 :-
- 2023 GB Pinot Noir Rosé
Rheingau, Tyskland 145/725 :-

RÖTT

- 2023 Umani Ronchi, Montipagano, Montepulciano
Abruzzo, Italien 120/575
- 2022 Robert Mondavi Private Selection, Pinot Noir
Kalifornien, USA 135/675 :-
- 2022 Campillo Crianza, Tempranillo
Rioja, Spanien 160/800 :-
- 2023 Cascina Valle Asinari, Barbera d'Asti
Piemonte, Italien 175/875 :-
- 2022 Château St. Michelle, Cabernet Sauvignon
Columbia Valley, USA 145/725 :-
- 2022 Xavier Vignon Lirac, Syrah/Grenache
Rhônedalen, Frankrike 155/775 :-
- 2020 Vidal Fleury, Châteauneuf du Pape, Grenache, Syrah, Mourverde
Rhônedalen, Frankrike 220/1100 :-

FATÖL 40cl

- Carlsberg Export 82 :-
- Nya Carnegiebryggeriet 100W IPA 105 :-
- Eriksberg Karaktär 86 :-
- Månadens Fatöl (Fråga oss)



FLASKÖL & CIDER

- Carlsberg Hof, Lager 4.2% 78 :-
- Buzzin Amber Ale 5.6%, Fjäderholmarna Bryggeri 105 :-
- Serenity Session IPA 4.5%, Fjäderholmarna Bryggeri 105:-
- Pickla Pils, Pilsner (50cl) 4.8%, Nynäshamns Ångsbryggeri 129 :-
- Fjädervikt Stout 4.7%, Fjäderholmarna Bryggeri 105 :-
- Somersby Päroncider 4.5% 85 :-
- Galipette Äppelcider Brut 4% 95:-

ALKOHOLFRITT

- Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7up 42 :-
- Ramlösa Original 42 :-
- Ginger Beer, Ginger Ale 45 :-
- Rudenstams Svartvinbärs Soda 75 :-
- Brooklyn Special Effects IPA 33cl 63 :-
- Brooklyn Special Effects Lager 33cl 63 :-
- Somerby Cider Päron 0%, 33cl 63 :-
- Barrels & Drums Chardonnay eller Merlot 85/415 :-

KAFFE



- Bryggkaffe 40 :-
- Enkel Espresso 35 :-
- Dubbel Espresso 40 :-
- Dubbel Macchiato 42 :-
- Cappuccino, Latte 45:-

Swede Hollow
MENY

BUBBLOR!

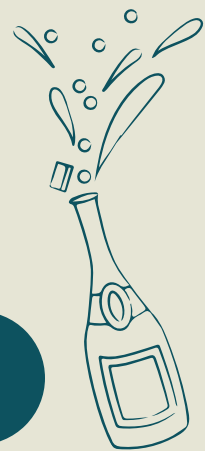
NV Reine Pédaque, Crémant
Bourgogne, Frankrike 165/825 :-

NV Parés Baltà Brut, Cava
Catalonia, Spanien 150/750 :-

NV Villa Degli Olmi Bio, Prosecco
Veneto, Italien 135/675 :-

Även små segrar är värda att fira!

Champagne Louis Roederer, Brut Premier
Champagne, France 995 :-



SIGNATURDRINKAR

Slå till på en av våra signaturdrinkar eller en klassiker! 175 :-

Cloud Rouge
Gin, maraschino liqueur, Carpano vermouth, sockerlag

C You Later
Gin, crème de mûre, lime, socker, fikon

City Spritz
Limoncello, rabarber, lime, prosecco

Coretto Negroni
Espresso, gin, vermouth, campari

Circuit Breaker
Mezcal, chartreuse, maraschino, lime, äpple

Crème Brûlée
Vaniljvodka, grädde, rörsocker

ATT DELA PÅ

Kuvertbröd, fänkålsknäcke & smör 35 :-

Svensk hantverschark & picklad kålrot 75 :-

Pizzetta buffalina, basilika & olivolja 75 :-

Svensk hantverskost & torkade minifikon 65:-

Bar SNACKS

Wasabiärtör

Tandoori cashewnötter

Rökta Mandlar

Gröna Oliver

STYCKPRIS 45 :-
TRIOPRIS 110 :-

FÖRRÄTTER

GRÖN SPARRISSOPPA
Rökt laxtartar, regnbågsrom & citronolja 145 :-

SKAGENTOAST
Räkor, citron, krasse, stenbitsrom & brioche 165 :-

OXCARPACCIO
Comtékräm, hasselnötter, krispig jordärtskocka 165 :-

HUVUDRÄTTER

RISOTTO VERDE
Grön sparris, spenat, mynta, gröna ärter, kungsmusseron & pecorinoost 245 :-

REGNBÅGSLAX
Hollandaisesås, rökt skaldjursolja, småmorötter, vårlök & grön sparris 295 :-

STEAK FRITES
Ryggbiff á la parisienne, vårlök, broccolini & pommes frites 365 :-

FRITERAD TORSK
Ramslöksmajonnäs, grillad citron, picklad rödkål & färskpotatis 285 :-

SMASH BURGER SINGLE/DOUBLE
Cheddarost, dressing, karamelliserad lök, picklad gurka & pommes frites 195/225 :-

CAESARSALLAD
Kyckling, romansallad, caesardressing, bacon, krutonger & parmesan 225 :-

RÄKSMÖRGÅS
Brioche, citronmajonnäs, avokado, rädisor & picklad silverlök 195 :-

SMÅGODIS 75:-

Skopa, välj och skapa din egen drömblandning av smågodis. Oavsett om du är sugen på lakrits, choklad eller något riktigt surt – hos oss är det lördag alla dagar i veckan och du väljer precis det du vill ha!

EFTERRÄTTER

CHOKLADKUPOL
Chokladbrownie, vaniljglass, färska bär & kolasås 115 :-

RABARBERTARTLETTE
Vaniljkokt rabarber, vitchokladkräm & pistagecrumble 95 :-

CRÈME BRÛLÉE
Bakad vaniljkräm & karameliserad socker 95 :-

Litet men naggande gott!



GLASS & SORBET
45 :- per skopa
Fråga oss om våra smaker!

CHOKLADTRYFFEL 35 :-

Samtliga priser är i SEK och inklusive moms. Vi svarar gärna på frågor kring allergier och ingredienser. Vissa av våra rätter är eller kan göras vegetariska. Vi väljer kött från leverantörer som tar hand om djuren. Vill du veta mer? Fråga oss gärna!