



Varmrätter/Main Course

200 gr Biffstek serveras med sobrassadasmör, rödvinssås, rödlöksfrästa haricots verts och pommes frites

200 gr sirloin steak served with sobrassada butter, red wine sauce, green beans and fresh fries

290.-

Fisk och skaldjursgryta serveras med grillat surdegsbröd och aioli

Fish and shellfish casserole served with grilled sourdough bread and aioli

240.-

Spenat och ricottafylld tortellini serveras med krämig ostsås, färsk bladspenat, ruccola och färskriven Grana padano

Spinach and Ricotta Tortellini, served with creamy cheese sauce, fresh spinach, rocket salad and freshly grated Grana Padano cheese

165.-

Caesarsallad med grillat surdegsbröd, välj mellan kyckling eller räkor

Caesar salad served with grilled sourdough bread and your choice of chicken or shrimps

235.-/205.-

Ost och baconburgare på briochebröd, tomat, krispallad, picklad silverlök, chipotledressing och pommes frites

Chesse and bacon burger, brioche bread, tomato, crisp salad, pickled silver chipotle dressing onion and French fries

215.-

Vegetariskt alternativ finns/ Vegetarian options are available

Kvällens husman/Tonight's traditional home-style dish

Fråga personalen om vad som erbjuds. Gäller måndag- torsdag

Ask the staff what we offers and it's applies Monday- Thursday

150.-

Smårätter/Small dishes

Kräftskagen toppad med forellrom, dill och fänkålscrudité serveras på rågröd

Crayfish "Skagen" served on rye bread and topped with trout roe, dill and fennel crudités

196.-

Bao Buns fyllda med chiliglaserad fläksida, kålsallad och picklad gurka

147.-

Bao Buns filled with chili glazed pork belly, cabbage and pickled cucumber

Grillad surdegstoast fylld med Västerbottencreme och sotad skinka serveras med sidesallad

Grilled sourdough toast filled with Västerbotten cheese cream and charred ham served with side salad

165.-

Please ask the staff about children's menu. 90.-
Allergisk? Fråga personalen om rätternas innehåll

Dessert

Ljummen chokladkaka serveras med hallonkompott och vispad grädde
Lukevarm chocolate cake, raspberry compote and whipped cream

95.-

Smörstekt sockerkaka serveras med kokosglass och romstekt ananas
Butter fried sponge cake, coconut ice cream and rum fried pineapple

92.-

Bar Snacks

Jordnötter/Salted peanuts 40 :-

Chilinötter/chili nuts 40.-

OLW Chips 35.-

Pommes Frites med dipsås/Frech Fries with dip 95.-

Ölkorv/ beer sausage

65.-



WINE

Mousserande & Rosé / Bubbly & Rosé

Los Monteros Cava Brut, Spain 95.-/460.-
Champagne - Alexandre Bonnet Réserve Brut, France 990.-
Les Dauphins IGP Méditerranée Rosé, France 105.-/510.-
Piccolo - Da Luca Prosecco 20 cl 145.-

Vita viner / White wine

Bourgogne Goichot Mâcon-Lugny, France 140.-/580.-
Riesling Donatushof Saar Tyskland 125.-/510.-
Verdejo Macabeo La Vivienda Spanien 95.-/395.-
Chardonnay Expression Frankrike 115.-/440.-

Röda viner / Red wine

Nebbiolo - Langhe Nebbiolo, Italy 155.-/580.-
Cabernet Sauvignon Heartland Australien 130.-/490.-
Côtes Du Rhône - Les Clefs de L'Enclave, France 135.-/550.-
Tempranillo La Vivienda Spanien 95.-/395.-

ÖL & CIDER

Fatöl / Tap Beer 40 cl

Mariestads Export 89.-
Heineken 79.-

Flasköl/ bottle beer

Norrlands Guld, 5,3%, 50 cl, 89.-
Wisby Weissbier, 5,5%, 50 cl, 115.-
Sleepy Bulldog Pale Ale, 4,8%, 33 cl, 69.-
Baron Trenck 6%, 50 cl, 115.-
Headbanger Black IPA 33 cl 6,66% 83.-

Daura Damm (GLF), 5,4%, 33 cl, 89.-
A Ship Full of IPA, 5,8%, 33 cl, 79.-
Wisby Stout, 5%, 33 cl, 69.-
Briska cider 4,5% 33 cl 75.-

Non Alcoholic

Läsk / Soda 32.-
Mineralvatten / Sparkling water 27.-
Coffee / Kaffe 35.- (Cappuchino 45.-)
Red Bull 40.-

Vin / Wine

Henkel Rosé-bubble or Cantina Cava 70/320.-
Richard Juhlin Cabernet Syrah 70/320.-

Öl/Beer

Mariestads Alkoholfri 33 cl 50.-
Easy Rider Alkoholfri 33 cl 50.-

Cocktails

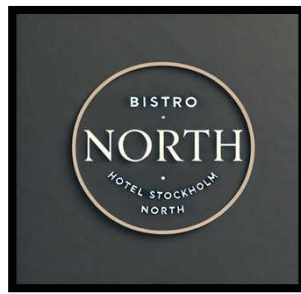
(4cl / 6cl)

Gin & Tonic 135/180.-
Vodka & Redbull 135.-/180.-
Cuba libre 125/169.-
Screwdriver 125/165.-
Martini 135/175.-
Planteray & Cuba Cola 33 cl 5% 115.-
Mimosa 95 :-
Gin & Tonic Nohrlund premix 155 :-
Gin & Mango Smash Nohrlund premix 155.-

Spirited Moments

Priser avser 1 cl

Bushmills 10 y.o 25.-
Highland Park 18 y.o 65.-
The Glenlivet 12 y.o 25.-
Dalwhinnie 15 y.o 45.-
J&B Rare 23.-
Bushmills Original 23.-
Tullamore Dew 23.-
Grants 23.-
Jack Daniels 23 :-
Beefeater Gin 23.-
Hendricks Gin 35.-
Absolut vodka 23.-
Olmeca gold tequila 25.-
Bacardi Rom 20.-
Captain morgan Rom 22.-
Brugal 1888 Rom 35.-
Boulard Grand Solage Calvados 25.-
Larsen VSOP Cognac, 40.-
Braastad XO Cognac 28.-
Baileys Irish Cream, 20.-
Molinari sambuca 20.-
Jägermeister, 23.-
Martini bianco vermouth 20.-
Amaretto 23.-



Bar menu Sundays

Flatbread med ost och skinka
Flatbread with cheese and ham
135.-

Kräftskagen toppad med forellrom, dill och fänkålscrudité serveras på rågröd
*Crayfish "Skagen" served on rye bread and topped with trout roe, dill and fennel
crudités*
196.-

Kvällens husman i låda att värma
Tonight's traditional home-style dish
99.-

Bar Snacks

Jordnötter/Salted peanuts 40.-
Chilinötmix/ Chili nuts mix 40.-
OLW Chips 35.-
Ölkorv/dry sausage Original 65.-
Ölkorv/dry sausage Chilli 65.-

