



## Fördrinken

### **Spritzen -**

Välj din favorit - Aperol, fläder,  
svartvinbär eller limoncello  
/ 156 :-

### **Drajjan -**

Hernö juniper cask gin,  
Noilly prat & en oliv  
/ 170 :-

### **Old Fashioned -**

Bourbon, socker & angostura bitter  
/ 168 :-

### **Kir Royalen -**

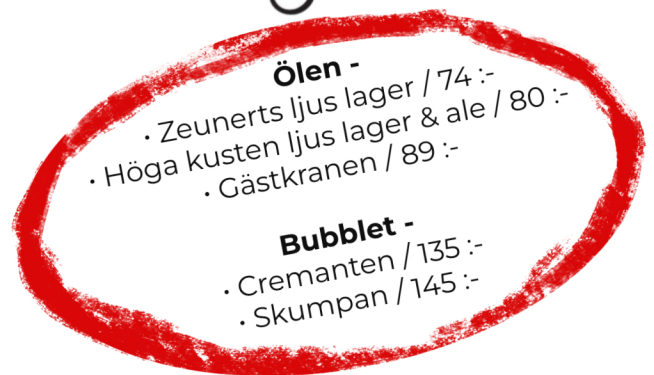
Champagne & svartvinbärslikör  
/ 155 :-

### **Pastisen -**

Pernod eller Ricard  
/ 30 :-/cl

### **Lilleten -**

Lillets röda eller vita vermouth,  
is & citron  
/ 88 :-



## Förrätten

### **Jordärtskockssoppan -**

Ostcrème & tryffelskum  
/ 175 :-

### **Räkorna -**

Vitlök, örter & chili  
/ 229 :-

### **Sniglarna -**

Ört & vitlöksgratinerade sniglar  
/ 150 :-

### **Kalixlöjromen -**

Löjrom från Junköfiskaren  
serveras med rödlök, smetana,  
västerbottenost & citron  
30 gram / 295 :-  
100 gram / 695 :-

### **Pâte à choux -**

Gruyèrkräm & lufttorkad  
bayonneskinka  
/ 185 :-

### **Kalvbrässen -**

Friterad, rödbetskräm med  
pumpaströn, picklad silverlök & krasse  
/ 225 :-

### **Lilla råbiffen -**

Innanlår, kapris, cornichons, rödlök,  
rödbetor, confiterad äggula, löjrom  
& alumette  
/ 198 :-



## Varmrätten

### Canellonin -

Ricotta, svamp, grönsaker & parmesan  
/ 279 :-

### Anklåret -

Bourguignon, svampar, rökt sidfläsk, bakad lök & potatispuré  
/ 298 :-

### Stora råbiffen -

Innanlår, kapris, cornichons, rödlök, rödbetor, confiterad äggula, löjrom & alumette  
/ 295 :-

### Burgaren -

160 gram smash, lök & baconmarmelad, dijonnaise & pommes  
/ 235 :-

### Pepparsteken -

Oxfile, pommes Anna, vitlöksfrästa haricots verts & pepparsås  
/ 415 :-

## Fisken & skaldjuren

### Musslorna -

Blåmusslor, vitlök, vitt vin & grädde  
/ 262 :-

### Rödingen -

Duchessebakad, rom, dill & sandefjordssås  
/ 307 :-

### Ryggen -

Långarygg, fänkål, potatis, skaldjurssås, brynt smör & dill  
/ 295 :-



## SLAKTARENS

**OXFILÉEN -  
180 GRAM  
/ 395 :-**

**ENTRECOTEN -  
250 GRAM  
/ 355 :-**

**GÅRDSGRISEN -  
SVENSK KARRÉ  
225 GRAM  
/ 295 :-**

**SLAKTARENS KÖTT SERVERAS  
MED SAUCE BEARNAISE,  
RÖDVINSSÅS, ROSTADE  
ROTSAKER & POMMES**



## Efterrätten

**Crème brûléeen -**

/ 99 :-

**Chokladen -**

Mörk chokladfondant & chokladglass

/ 110 :-

**Ganachen -**

Vit choklad & kokosganache,  
passionsfruktssorbet, citruscrumble

& dadlar

/ 115 :-

**Chokladmoussen -**

/ 55 :-

**Lilla marängsvissen -**

/ 80 :-

**Sorbén -**

Kvällens smak

/ 55 :-

**Golden Cadillacen -**

Kakaolikör, vaniljlikör, grädde  
& muskotnöt

/ 158 :-

**HOT SHOTEN -  
GALLIANO, KAFFE &  
GRÄDDE  
/ 69 :-**



## Kaffet & teet

**Snutkaffet-**

Bäcksvart  
utan  
någonting

/ 42 :-

**Espresson -**

Serveras  
bara dubbel

/ 45 :-

**Kaffet med**

**heta mjölken -**

I folkmun kallad  
latten

/ 47 :-

**Teet -**

Vi berättar om  
färgerna vi har

/ 42 :-

## Låtsaskaffet

**Koffeinfritt kaffe**

/ 42 :-



## Kalla kaffedrinken

**Espresso Martinin -**

Vodka, kaffelikör, kall  
espresso, & sockerlag

/ 158 :-

**Kalle Karlsson -**

Baileys, Cointreau, kall  
espresso & grädde

/ 158 :-

## Varma kaffedrinken

**Krämiga**

**hasselnöten -**

Baileys, kaffelikör,  
Frangelico,

kaffe & grädde

/ 158 :-

**Irish Coffeen -**

Irländsk whisky,

farinsocker,  
kaffe & grädde

/ 158 :-

**Kaffe Karlsson -**

Baileys, Cointreau,  
kaffe & grädde

/ 158 :-

**Leonard Sachsen -**

Apelsinlikör, kaffelikör,  
kaffe & grädde

/ 158 :-