



Förrädden

Spritzen -

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

Drajjan -

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

Lillet Negronin -

Gin, Amaro bitter & Lillets rosé vermouth / 168 :-

Old Fashioned -

Bourbon, socker & angostura bitter / 168 :-

Kir Royalen -

Champagne & svartvinbärslikör / 155 :-

Pastisen -

Pernod, Ricard eller Duval / 30 :-/cl



Ölen -

- Zeunerts ljus lager / 74 :-
- Höga kusten ljus lager & ale / 80 :-
- Gästkranen / 89 :-

Bubblet -

- Cremanten / 139 :-
- Skumpan / 165 :-

Förrätten

Öjebytoasten -

Kräftor i majonnäs smaksatt med Skåne Akvavit, citron, dill & västerbottensost / 175 :-

Sniglarna -

Ört & vitlöksgratinerade sniglar / 150 :-

Kalixlöjromen -

Löjröm från Junköfiskaren serveras med rödlök, smetana, västerbottenost & citron

30 gram / 295 :-

100 gram / 695 :-

Lilla råbiffen -

60 gram innanlår, kapris rödlök, cornichons, rödbetor, confiterad äggula, dijonnaise, pepparrot & allumette. / 185 :-



Varmrätten

Canellonin -

Ricotta, svamp, grönsaker & parmesan
/ 279 :-

Anklåret -

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

Stora råbiffen -

125 gram innanlår, kapris, cornichons, rödlök, rödbetor, confiterad äggula, dijonnaise, riven pepparrot & allumette
Serveras med pommes
/ 285 :-

Burgaren -

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

Pepparsteken!

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

Fisken & skaldjuren

Ryggen -

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

Rödingen -

Duchessebakad, rom, dill & sandefjordssås / 307 :-

Musslorna & pommesen -

Blåmusslor, vitlök, vitt vin & grädde med pommes & aioli
/ 262 :-

ENTRECÔTEN!

250 GRAM
/ 355 :-

SERVERAS MED SAUCE
BEARNAISE, RÖDVINSSÅS,
ROSTADE ROTSAKER &
POMMES

Sajdsen

Pommes Anna
/ 65 :-

Pommesen
/ 55 :-

Tomat & löksalladen
/ 65 :-

Padronesen
/ 69 :-

Ljumna
potatissalladen
/ 65 :-

Ostgratinerade Vitlöksbrödet
& aiolin
/ 69 :-

Såsen:
• Pepparsåsen
• Aiolin
• Dijonnaisen
• Bearnaisen
/ 45 :-

Efterrätten

Crème brûléen -

/ 105 :-

Chokladen -

Mörk chokladfondant
& chokladglass
/ 110 :-

Vaniljglassen -

Kanderarde pekannötter
& kolasås
/ 75 :-

Pistageglassen -

Kanderade pistagenötter
& björnbärskompott
/ 75 :-

Sorbéen -

Kvällens smak
/ 55 :-

Golden Cadillacen -

Kakaolikör, vanlijlikör, grädde
& muskotnöt
/ 158 :-

Kvällens ost
/ 145 :-



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 :-

Kaffet & teet

Snutkaffet -
Bäcksvart utan någonting
/ 42 :-

Kaffet med heta mjölken -
I folkmun kallad latten
/ 47 :-

Espresson -
Serveras bara dubbel
/ 45 :-

Teet -
Vi berättar om färgerna vi har
/ 42 :-

Låtsaskaffet

Koffeinfritt kaffe
/ 42 :-