



Fördrinken

Spritzan -

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 -

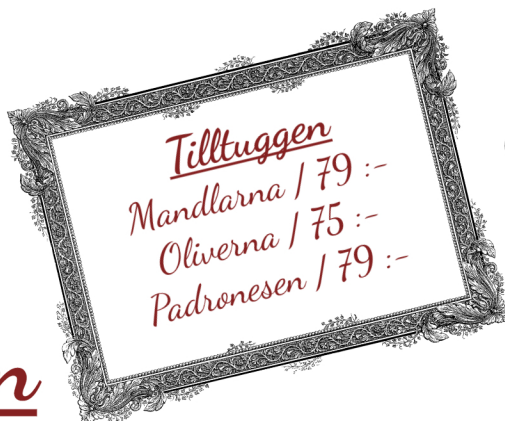
Champagne & svartvinbärslikör
/ 155 :-

Pastisen -

Pernod, Ricard eller Duval
/ 30 :-/cl

Ölen -

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

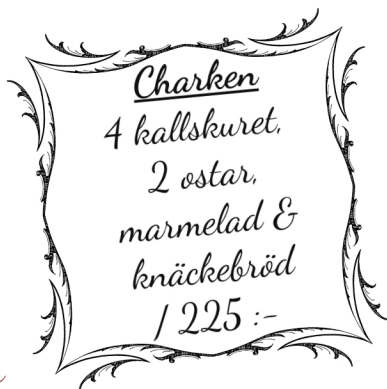


Tilltuggen

Mandlarna / 79 :-
Oliverna / 75 :-
Padronesen / 79 :-



Ostraen & champagne / 195 :-



Charken

4 kallskuret,
2 ostar,
marmelad &
knäckebröd
/ 225 :-



Ett helt vanligt ostron utan krimskrams / 39 :-/styck

Förrätten

Ostronen -

Gratinerade med misosmör &
parmesansmular
/ 69 :-/styck

Lilla salladen

Tomat, lök & sallad
/ 69 :-

Ostpajen

Västerbottenost, bacon, purjolök, crème
fraîche, inlagd rödlök & löjrom
/ 185 :-

Lilla Öjebytoasten -

Kräfter i majonnäs smaksatt med Skåne
Akvavit, citron,
dill & västerbottensost
/ 185 :-

Sniglarna -

Ört & vitlöksgatinerade sniglar
/ 150 :-

Sparrisen -

Grillad med hollandaisesås, örtpesto
& parmesansmular
/ 175 :-

Laxtataren -

Lax, gurka, gräslök, schalottenlök,
picklad avokado, svart tångcaviar,
& rostad chilimajonnäs
/ 175 :-

Lilla räbiffen -

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

Du behöver inte dra din livshistoria för oss, men berätta gärna om du har någon allergi.

Undar du var köttet och fisken kommer från? Fråga oss - vi har koll på ursprunget.

Varmrätten

Blomkålen -
Smörrostad,, palsternacks- & äppelkräm,
chimichurri, rostade hasselnötter,
tomat- & löksallad
/ 235 :-

Risotton -
Skysås, rökt auberginekräm
& syligt picklad rädisa
serveras med rostat lammkött
/ 265 :-

Burgaren -
Chipottedressing, cheddarost, krispig
sallad & baconmarmelad
/ 199 :-

Stora råbiffen -
Innanlår, kapris, cornichons, rödlök,
rödbetar, confiterad äggula, dijonnaise,
riven pepparrot & allumette
serveras med pommes
/ 285 :-

Anklåret -
Konfiterat med sötpotatispuré, grillad
portobellosvamp, apelsinsås,
picklad rädisa & parmesancrumble
/ 298 :-



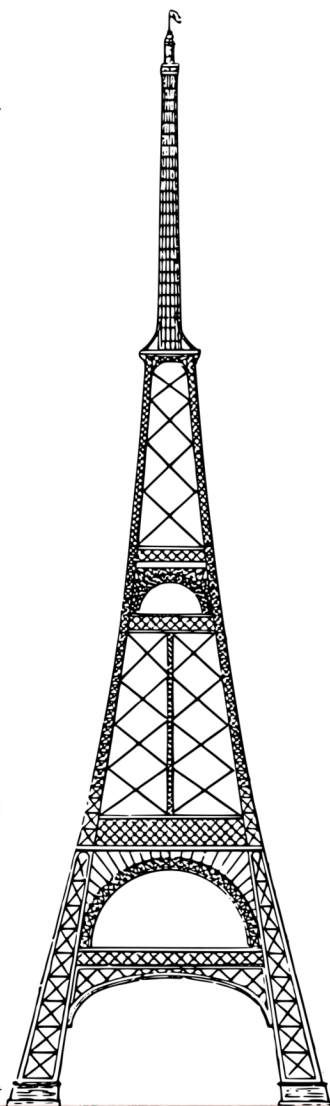
Fisken & skaldjuren

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

Stora Öjebytoasten -
Kräftor i majonnäs smaksatt
med Skåne Akvavit, citron,
dill & västerbottensost
/ 275 :-

Laxen -
Filé serveras med palsternacks-
& äppelkräm, grillad purjolök,
baconmarmelad & sandefjordsås
/ 295 :-

Torsken -
Sous vide, potatismos, picklade
morötter, päroncurdité,
svampduxelles, allumette &
citrongräsås
/ 355 :-



Vi har koll på köttets & fiskens ursprung - fråga oss om du undrar.

Har du någon allergi? Berätta gärna för oss så vi har koll på läget.

Efterrätten

Crème brûlée -
/ 105 :-

Bakelsen -
Millefeuille med karamelliserad
tonkakräm, pekannötspralin & kanelglass
/ 125 :-

Vaniljglassen -
Kanderade pekannötter & kolasås
/ 75 :-

Pistageglassen -
Kanderade pistagenötter &
björnbärskompott
/ 75 :-



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 :-



Varma kaffedrinken

Kaffe Karlsson -
Baileys, Cointreau,
kaffe & grädde
/ 158 :-

Krämiga
hasselnoten -
Baileys, kaffelikör,
Frangelico,
kaffe & grädde
/ 158 :-

Leonard Sachsen -
Apelsinlikör, kaffelikör,
kaffe & grädde
/ 158 :-

Kalla kaffedrinken

Espresso Martinin -
Vodka, kaffelikör, kall
espresso, & sockerlag
/ 158 :-

Kalle Karlsson -
Baileys, Cointreau, kall
espresso & grädde
/ 158 :-