



## 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, dijonnaisse, pepparrot & alumette. / 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 & alumette  
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 -  
/ 99 :-



## Chokladen -

Mörk chokladfondant & chokladglass  
/ 110 :-

## Ganachen -

Vit choklad & kokosganache,  
passionsfruktssorbet, citruscrumble  
& dadlar  
/ 115 :-

## Chokladmoussen -

/ 55 :-

## Sorbéen -

Kvällens smak  
/ 55 :-

## Golden Cadillac -

Kakaolikör, vanlijlikör, grädde  
& muskotnöt  
/ 158 :-

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

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 :-