

Förrätter ***Starters***

- Vitlöksbröd med tzatziki 55:-

bread with garlic and tzatziki

- Räktoast 88:-

**Räkor med avocadocreme, citrus o myntamarinerad gurka
på rågbröd**

*Shrimps with avocadocream, lemon and mint marinated cucumber
served on rye bread*

- Röd och Gulbetor 93:-

**Ljumma röd och gulbetor serveras med getost, ruccola,
babyspenat och rostade pinjenötter**

*Warm beetroots served with goats cheese, ruccola,
baby spinach and pine nuts*

Varmrätter ***Main courses***

- Varmrökt örtlaxfilé 187:-

**Från S:t Anna rökeri serveras med färskpotatis,
dill och gräslökssås toppad med stenbitsrom**

***Smoked salmon from S:t Anna Smokehouse served with fresh potatoes,
dill and chives sauce topped with fish roe***

Vinförslag/suggestion: Pinot Gris

- Räk och kräftstjärtspasta 149:-

**Serveras i en krämig sås med
dill och fänkål**

***Shrimp an crayfish pasta in a creamy sauce with
dill and fennel***

Vinförslag/suggestion: Astica Chenin Blanc

- Tortelloni pasta 149:-

**Spenat och ricottafylld tortelloni i gräddig sås med
färskriven Parmesan**

***Tortelloni filled with spinach and ricotta in creamy sauce
with Parmesan cheese***

Vinförslag/suggestion: Astica Malbec/merlot

Varmrätter ***Main courses***

- Kalvfilé 239:-

Stekt kalvfilé med pepparrotssås och en ljummen potatissallad smaksatt med apelsin, citron, gräs- och salladslök

fillet of veal with horse radish sauce and warm potato salad flavoured with orange, lemon, chives and spring onion

Vinförslag/Suggestion: Amalaya de Colomé

- Maritimes hamburgare 149:-

Hemgjord hamburgare med Pepper Jack-ost, egen hamburgerdressing och coleslaw, serveras med klyftpotatis

Home made hamburger with Pepper Jack-cheese, the chef's dressing and coleslaw, served with deep fried potatoes

Öförslag/suggestion: Starobrno Pilsner

- Hälleflundra confit 225:-

Serveras med fänkålssås, potatis Putanesca med kapis och kalamata-oliver

Halibut confit, served with fennel sauce, potatoe Putanesca with kapers and Kalamata olives

Vinförslag/suggestion: Pinot Gris

Dessertes ***Desserts***

Hemlagad limepaj 87:-

**Serveras med mynta och basilikamarinerade
jordgubbar**

***Home made lime pie, served with mint and basil marinated
strawberries***

- Vaniljglass 89:-

**Med hemmagjord chokladsås
och färska jordgubbar**

***vanilla ice cream with home made chocolate sauce
and fresh strawberries***

- Hembakad choklادتårta 85:-

Med rom och vinmarinerade bär

***home made chocolate cake with rum and wine
marinated berries***

- Citronsorbet 79:-

Med hemkockt blåbärskompott

Lemon sorbet with home made blueberry jam

vita viner

husets vita

**Gallo Family Vineyards - USA 62:-/250:-
Chardonnay**

Fylligt, friskt och fruktigt vin med toner av tropisk frukt och citrus. Viss antydning av ek och kryddighet

**Astica - Argentina 52:- / 230:-
Chenin blanc/Torrontes**

Ett friskt och fruktigt vin med toner av ananas och mango. Blommigt långt avslut

**Pinot Gris 2006 – Frankrike 70:-/305:-
Tokay Pinot Gris**

Medelfyllig, torr, avrundad, frisk smak med inslag av gul frukt, mineraltoner och skiffer

röda viner

husets röda

**Gallo Family Vineyards – USA 62:-/250:-
Cabernet Sauvignon**

Medelfylligt vin med bra druvkaraktär, toner av mörka bär. Viss antydning av ek och kryddighet

**Astica – Argentina 52:-/230:-
Malbec/Merlot**

Ett fruktigt, balanserat vin med inslag av röda bär. Vinet har ett mjukt, långt avslut.

**Coto vintage crianza - Spanien 71:-/310:-
Tempranillo**

Medelfylligt, mjukt vin med behaglig frukt och balanserat fatinslag. Ett modernt Riojavin utan tung vaniljstil

**Amalaya de Colomé - Argentina 67:-/287:-
Malbec/Cab. Sauv./Syrah/Tannat/Bonarda**

Medelfyllig, frisk och något eldig smak med inslag av röda bär, kryddor och fat. Avslutningen är rund och välbalanserad

Snaps

Östgöta sädes – Aalborg jubileum
O.P. Andersson

4 cl – 68:-

Grappa

grappa stravecchia 4 cl 84:-
La Castellina 4 cl 72:-

Cognac

Grönstedts monopole 4 cl 74:-
Renault carte noir 4 cl 80:-

Calvados

Boulard 4 cl 68:-

Whisky

Irländsk
Tullamore Dew 4 cl 68:-

Skotsk
The Famous Grouse 4 cl 68:-

Skotsk maltwhisky
Cragganmore Speyside 4 cl 72:-

Amerikansk
Jack Daniel's 4 cl 68:-

Drinkar

Vi gör Din favorit, om den är kort, lång, sur,
söt, röd, grön eller något annat.

Fråga oss!

Rosévin

McPherson – Australien 59:-/255:-
Cabernet Sauvignon

Fruktig smak av hallon och smultron med bra
struktur och lång, trevlig, fräsch avslutning

Fatöl

Spendrups export 40 cl 49:-
(ekologisk)
Starobrno pilsner 40 cl 49:-

Flasköl

Spendrups mellanöl 39:-
Mariestad 50 cl 59:-

Briska päroncider 40 cl fat 39:-
Briska granatäppelcider 35:-

Spendrups lättöl 33 cl 22:-
mineralvatten 22:-

Coca Cola 22:-
Fanta 22:-
Sprite 22:-

kaffe 20:-
espresso 24:-
dubbel espresso 28:-
cappucino 28:-
kaffe latte 28:-