



Salt & sött

OSTRON m. klassiska tillbehör (fråga oss om dagens utbud) . fr. 40:- /st
RÖKTA MANDLAR 45:-
CHIPS 45:-
NOCCELLARA Gröna oliver från Sicilien 60:-
DANSKA KONSERVER m. surdegsbröd 145:- /st
SURDEGSBRÖD m. aioli 55:-
FRITERAD HAVSKATT m. citronaioli och akvavitkryddor 145:-

LÖJROM m. krispig friterad potatis, vispad smetana, rödlök, dill
och gräslök 195:-
FÄRSK TONFISK- OCH VATTENMELONTOSTADA
2 stk toppade m. aji amarillokräm och forellrom 169:-
KRISPIGA POMMES m. aioli, torkad bonito och färsk gräslök 85/115:-
KRABBSALLAD m. stenbitsrom, picklad avokado, koriander
och sticklök 189:-
SCAMPI DIAVOLA i het chili- och vitlöksolja 185:-

<p><u>DAGENS FÅNGST</u> Dagsfärsk fisk på kockens vis dagspris <u>SÄSONGENS BÄSTA SKALDJUR</u> m. surdegsbröd, citron och aioli . . . dagspris <u>BOUILLABAISSE</u> Husets fisksoppa m. surdegsbröd 269 :- <u>MOULES</u> Blåmusslor fr. Mollösund slungade i vitvinsås, persilja . . 225:- <u>RÄKMACKAN</u> (halv / hel) 186 / 276:-</p>
--

HAVGUS Dansk hårdost lagrad i 12 mån m. vattenmelonmarmelad 139:-
MÖRK CHOKLADTRYFFEL m. rom 65 :-
SORBET på säsongens läckraste frukt/bär 85:-
CHAJÁ Marinerad persika m. vaniljglass, sockerkaka,
maräng och dulce de leche 135:-

Landkrabba? Fråga oss om kockens vegetariska...

Vin!

BUBBLOR:

Champagne Philipponnat Royale Réserve

(FRA) | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 145 / 875 :-

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs (FRA) | Chardonnay 110 / 560 :-

LeMábie Prosecco DOC Treviso (IT) | Glera 110 / 560 :-

VITT:

Kuentz-Bas Riesling EKO (FRA) | Riesling 145 / 605 :-

Domaine Rolet Arbois Savagnin (FRA) | Savagnin 185 / 740 :-

Domaine La Croix St Laurent Sancerre (FRA) | Sauvignon Blanc . . . 165 / 675 :-

Clos de Nouys Vouvray Sec (FRA) | Chenin Blanc 145 / 605 :-

Domaine Roc de Châteauneuf Touraine (FRA) | Sauvignon Blanc . . . 110 / 465 :-

Clos de L'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Blanc

(FRA) | Grenache Blanc, Clairette, Rousanne, Bourboulenc 185 / 740 :-

Ormarine Sur lies Picpoul de Pinet (FRA) | Picpoul 125 / 535 :-

Louis Moreau Chablis 1er Cru Vau Ligneau (FRA) | Chardonnay 175 / 725 :-

875m Chardonnay (SPA) | Chardonnay 125 / 535 :-

Martin Códax Lías Albariño (SPA) | Albariño 145 / 605 :-

José Pariente Verdejo Barrica EKO (SPA) | Verdejo 155 / 620 :-

Wolmuth Riesling Kitzek-Sauzal (AUT) | Riesling 145 / 605 :-

Groiss Gemischer Satz EKO (AUT) | Field Blend 135 / 575 :-

Biondo Il monte caro (IT) | Garganega 145 / 605 :-

ROSÉ:

Chavin Rosé Méditerranée (FRA) | Grenache, Cinsault, Syrah 110 / 450 :-

RÖTT:

Petit Buisse Pinot Noir (FRA) | Pinot Noir 145 / 605 :-

Mineral (SPA) | Carignan, Garnacha 115 / 450 :-

Valpolicella (IT) | Corvina 145 / 605 :-

SÖTT:

Rivesaltes Ambré Eko, Grenache Blanc 135 / 515 :-

Öl, sprit (+ annat gott)

COCKTAILS / DRINKAR:

JOELITO'S WAY Rom, lime, mynta, kanel, tonkaböna, cola 135 :-

WESTSIDE Gin, lime, sockerlag, dill 135 :-

PEPINO Gin, St Germain, citron, sockerlag, gurka 135 :-

MONTERITA Reposado, amaro montenegro, lime, agavesirap 135 :-

NORDIC SUMMER Wetcity akvavit, aperol, lime 135 :-

PABLO Mörk rom, Cointreau, lime, angostura 135 :-

AVIATION Gin, Maraschinlikör, viollikör, citron 135 :-

NEGRONI Gin, campari, röd vermouth 135 :-

WHISKEY SOUR Bourbon, citron, angostura, sockerlag 135 :-

PORNSTAR MARTINI Vaniljvodka, Passoä, lime, sockerlag,

passionsfrukt och en shot bubbel-såklart 135 :-

IRISH COFFEE Irländsk whiskey, farinsocker, grädde 135 :-

KAFFE KARLSSON Baileys, Cointreau, kaffe, grädde 135 :-

ÖL / CIDER:

PILSNER, MELLERUDS, 40 cl 74 :-

HAZE LAGER, PISTON HEAD, 40 cl 76 :-

SCANDINAVIAN WEST COAST IPA, STIGBERGETS, 33 cl 89 :-

FISKBARS FOLKÖL 3,5%, 33 cl 66 :-

HÖNÖ OSTRONPORTER, 33 cl 78 :-

ÖL PÅ BESÖK fråga oss!

ÄPPELCIDER, KIVIKS EKOLOGISKA 75 :-

ALKOHOLFRITT:

A SHIP FULL OF IPA, BRUTAL BREWING 40 :-

LAZY ESTATE SPARKLING TEA, darjeeling-te, mynta, citrongräs 70 / 350 :-

MOUSSERANDE VITA VINBÄR, RUDENSTAMS 75 :-

ÄPPELMUST, BRAMLEY'S, av äpplen från Kinnekulle 75 :-

LÄSK/MINERALVATTEN 25 :-



Småttugg

OSTRON m. klassiska tillbehör
(fråga oss om dagens utbud) fr. 40:- / st

RÖKTA MANDLAR 45:-

CHIPS 45:-

NOCCELLARA Gröna oliver från Sicilien 60:-

DANSKA KONSERVER m. surdegsbröd 145:- / st

SURDEGSBRÖD m. aioli 55:-

FRITERAD HAVSKATT m. citronaioli, akvavitkryddor 145:-

LÖJROM m. krispig friterad potatis, vispad
smetana, rödlök, dill och gräslök 195:-

TONFISK- OCH VATTENMELONTOSTADA, 2 st
toppade m. aji amarillokräm och forellrom . . 169:-

KRABBSALLAD med stenbitsrom,
picklad avokado, koriander och sticklök . . . 189:-

SCAMPI DIAVOLA Heta räkor i chili- och
vitlöksolja 185:-

KRISPIGA POMMES m. aioli, torkad bonito
och färsk gräslök 85/115:-

Salt & sött

DAGENS FÅNGST,
Dagsfärsk fisk på kockens vis dagspris

SÄSONGENS BÄSTA SKALDJUR
m. surdegsbröd, citron och aioli dagspris

BOUILLABAISSE
Husets fisksoppa m. surdegsbröd 269:-

MOULES Blåmusslor från Mollösund,
slungade i vitvinsås och persilja 225:-

RÄKMACKAN (halv/hel) 186 / 276:-

HAVGUS Dansk hårdost lagrad i 12 mån
m. vattenmelonmarmelad 139:-

SORBET på säsongens finaste frukter/bär . . . 85:-

MÖRK CHOKLADTRYFFEL m. rom 65:-

CHAJÁ Marinerad persika m. vaniljglass,
sockerkaka, maräng och dulce de leche 135:-

Landkrabba? Fråga oss om kockens vegetariska...

Vin!

BUBBLOR:

Champagne Philipponnat Royale Réserve (FRA)

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.. 145 / 875 :-

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs (FRA)

Chardonnay..... 110 / 560 :-

LeMábie Prosecco DOC Treviso (IT) | Glera 110 / 560 :-

VITT:

Kuentz-Bas Riesling EKO (FRA) | Riesling 145 / 605 :-

Domaine Rolet Arbois Savagnin (FRA)

Savagnin.....185 / 740 :-

Domaine La Croix St Laurent Sancerre (FRA)

Sauvignon Blanc..... 165 / 675 :-

Clos de Nouys Vouvray Sec (FRA)

Chenin Blanc..... 145 / 605 :-

Domaine Roc de Châteaueux Touraine (FRA)

Sauvignon Blanc.....110 / 465 :-

Clos de L'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Blanc (FRA)

Grenache Blanc, Clairette, Rousanne,

Bourboulenc..... 185 / 740 :-

Ormarine Sur lies Picpoul de Pinet (FRA)

Picpoul..... 125 / 535 :-

Louis Moreau Chablis 1er Cru Vau Ligneau (FRA)

Chardonnay..... 175 / 725 :-

875m Chardonnay (SPA) | Chardonnay.... 125 / 535 :-

Martín Códax Lías Albariño (SPA)

Albariño..... 145 / 605 :-

José Pariente Verdejo Barrica EKO (SPA)

Verdejo..... 155 / 620 :-

Wolmuth Riesling Kitzeck-Sauzal (AUT)

Riesling..... 145 / 605 :-

Groiss Gemischter Satz EKO (AUT)

Field Blend..... 135 / 575 :-

Biondo Il monte caro (IT) | Garganega .. 145 / 605 :-

ROSÉ:

Chavin Rosé Méditerranée (FRA)

Grenache, Cinsault, Syrah..... 110 / 450 :-

RÖTT:

Petit Buisse Pinot Noir (FRA)

Pinot Noir..... 145 / 605 :-

Mineral (SPA) | Carignan, Garnacha....115 / 450 :-

Valpolicella (IT) | Corvina..... 145 / 605 :-

SÖTT:

Rivesaltes Ambré Eko, Grenache Blanc ...135 / 515 :-

Öl, cider & alkoholfritt

ÖL & CIDER:

<u>PILSNER, MELLERUDS, 40 cl</u>	74 :-
<u>HAZE LAGER, PISTON HEAD, 40 cl</u>	76 :-
<u>SCAND. WEST COAST IPA, STIGBERGETS, 33 cl</u>	89 :-
<u>FISKBARS FOLKÖL 3,5%, 33 cl</u>	66 :-
<u>HÖNÖ OSTRONPORTER, 33 cl</u>	75 :-
<u>ÖL PÅ BESÖK</u>	fråga oss!
<u>ÄPPELCIDER, KIVIKS EKOLOGISKA</u>	75 :-

ALKOHOLFRIKT:

<u>A SHIP FULL OF IPA, BRUTAL BREWING</u>	40 :-
<u>LAZY ESTATE SPARKLING TEA</u>	
Darjeeling-te, mynta, citrongräs	70 / 350 :-
<u>MOUSSERANDE VITA VINBÄR, RUDENSTAMS</u>	75 :-
<u>ÄPPELMUST, BRAMLEY'S</u>	
av äpplen från Kinnekulle	75 :-
<u>LÄSK / MINERALVATTEN</u>	25 :-

Sprit!

<u>JOELITO'S WAY Rom, lime, mynta, kanel,</u> tonkaböna, cola	135 :-
<u>WESTSIDE Gin, lime, sockerlag, dill</u>	135 :-
<u>PEPINO Gin, St Germain, citron, sockerlag, gurka</u>	135 :-
<u>MONTERITA Reposado, amaro montenegro, lime,</u> agavesirap	135 :-
<u>NORDIC SUMMER Wetcity akvavit, aperol, lime</u>	135 :-
<u>PABLO Mörk rom, Cointreau, lime, angostura</u>	135 :-
<u>AVIATION Gin, Maraschinolikör, viollikör, citron</u>	135 :-
<u>NEGRONI Gin, campari, röd vermouth</u>	135 :-
<u>WHISKEY SOUR Bourbon, citron, angostura,</u> sockerlag	135 :-
<u>PORNSTAR MARTINI vaniljvodka, Passoä, lime,</u> sockerlag, passionsfrukt + en skvätt bubbel	135 :-
<u>IRISH COFFEE Irländsk whiskey, farinsocker,</u> grädde	135 :-
<u>KAFFE KARLSSON m. Baileys, Cointreau, kaffe,</u> grädde	135 :-

mer finns i baren...



English menu

Salty & sweet

OYSTERS with classic condiments from 40:-/ each
SMOKED ALMONDS 45:-
CRISPS 45:-
NOCCELLARA Green olives from Sicily 60:-
DANISH CANNED GOODS with sourdough bread 145:-/ each
SOURDOUGH BREAD with aioli 55:-
FRIED CATFISH with lemon aioli and aquavit spices 125:-

BLEAK ROE The famous Swedish caviar, served with crispy fried
potatoes, whipped smetana, red onion, dill, and chives 195:-
TUNA AND WATERMELON TOSTADA, 2 pieces
topped with aji amarillo cream and trout roe 169:-
CRISPY FRIES with aioli, bonito flakes, fresh herbes 85/115:-
CRAB SALAD with lumpfish roe, pickled avocado, coriander,
and scallions 189:-
SCAMPI DIAVOLA in hot chili and garlic oil 185:-

CATCH OF THE DAY Fresh fish chef's style market price
SEASON'S BEST SHELLFISH, sourdough bread, lemon, aioli market price
BOUILLABAISSSE Our famous fish stew, sourdough bread 269 :-
MOULES Blue mussels tossed in white wine sauce, parsley 225:-
THE SHRIMP SANDWICH (small/ big) 186 / 276:-

HAVGUS Danish hard cheese aged for 12 months with watermelon
marmalade 139:-
DARK CHOCOLATE TRUFFLES with rhum 65:-
SORBET with the season's finest fruits/berries 85:-
CHAJÁ Marinated peach with vanilla ice cream, sponge cake,
meringue, and dulce de leche 135:-

Ask for chef's vegetarian special :)

Wine!

BUBBLES:

Champagne Philipponnat Royale Réserve

(FRA) | Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier 145 / 875 :-

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs (FRA) | Chardonnay 110 / 560 :-

LeMábie Prosecco DOC Treviso (IT) | Glera 110 / 560 :-

WHITE:

Kuentz-Bas Riesling EKO (FRA) | Riesling. 145 / 605 :-

Domaine Rolet Arbois Savagnin (FRA) | Savagnin. 185 / 740 :-

Domaine La Croix St Laurent Sancerre (FRA) | Sauvignon Blanc . . . 165 / 675 :-

Clos de Nouys Vouvray Sec (FRA) | Chenin Blanc. 145 / 605 :-

Domaine Roc de Châteauneuf Touraine (FRA) | Sauvignon Blanc . . . 110 / 465 :-

Clos de L'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Blanc

(FRA) | Grenache Blanc, Clairette, Rousanne, Bourboulenc 185 / 740 :-

Ormarine Sur lies Picpoul de Pinet (FRA) | Picpoul 125 / 535 :-

Louis Moreau Chablis 1er Cru Vau Ligneau (FRA) | Chardonnay 175 / 725 :-

875m Chardonnay (SPA) | Chardonnay. 125 / 535 :-

Martin Códax Lías Albariño (SPA) | Albariño 145 / 605 :-

José Pariente Verdejo Barrica EKO (SPA) | Verdejo 155 / 620 :-

Wolmuth Riesling Kitzek-Sauzal (AUT) | Riesling 145 / 605 :-

Groiss Gemischter Satz EKO (AUT) | Field Blend 135 / 575 :-

Biondo Il monte caro (IT) | Garganega 145 / 605 :-

ROSÉ:

Chavin Rosé Méditerranée (FRA) | Grenache, Cinsault, Syrah. . . . 110 / 450 :-

RED:

Petit Buisse Pinot Noir (FRA) | Pinot Noir 145 / 605 :-

Mineral (SPA) | Carignan, Garnacha 115 / 450 :-

Valpolicella (IT) | Corvina 145 / 605 :-

SWEET:

Rivesaltes Ambré Eko, Grenache Blanc 135 / 515 :-

Beer, spirits & more

COCKTAILS / DRINKS:

JOELITO'S WAY Rhum, lime, mint, cinnamon, tonka bean, coke 135 :-

WESTSIDE Gin, lime, syrup, dill. 135 :-

PEPINO Gin, St Germain, lemon, syrup, cucumber) 135 :-

MONTERITA Reposado, amaro montenegro, lime, agave syrup 135 :-

NORDIC SUMMER Wetcity akvavit, aperol, lime) 135 :-

PABLO Dark rhum, Cointreau, lime, angostura. 135 :-

AVIATION Gin, Maraschino liqueur, violet liqueur, lemon 135 :-

NEGRONI Gin, campari, red vermouth 135 :-

WHISKEY SOUR Bourbon, citron, angostura, syrup 135 :-

PORNSTAR MARTINI Vanilla vodka, Passoã, lime, syrup, passion fruit
and (obviously) a splash of bubbles) 135 :-

IRISH COFFEE Irish whiskey, brown sugar, whipped cream. 135 :-

KAFFE KARLSSON Baileys, Cointreau, coffee, cream 135 :-

BEER / CIDER:

PILSNER, MELLERUDS, 40 cl. 74 :-

HAZE LAGER, PISTON HEAD, 40 cl. 76 :-

SCANDINAVIAN WEST COAST IPA, STIGBERGETS, 33 cl. 89 :-

FISKBARS FOLKÖL 3,5%, 33 cl. 66 :-

HÖNÖ OYSTER PORTER, 33 cl. 78 :-

LOCAL CRAFT BEER ON A VISIT ask your waiter!

APPLE CIDER, KIVIKS ORGANIC. 75 :-

NON ALCOHOLIC:

A SHIP FULL OF IPA, BRUTAL BREWING 40 :-

LAZY ESTATE SPARKLING TEA, darjeeling, mint, lemon grass 70 / 350 :-

SPARKLING WHITE CURRANT, RUDENSTAMS 75 :-

APPLE JUICE, BRAMLEY'S 75 :-

SODA / SPARKLING WATER 25 :-



English menu



English menu

Snacks

OYSTERS with classic condiments .. fr. 40:-/each
SMOKED ALMONDS 45:-
CRISPS 45:-
NOCCELLARA, green olives from Sicily 60:-
DANISH CANNED GOODS
with sourdough bread 145:-/each
SOURDOUGH BREAD with aioli 55:-
FRIED CATFISH
with lemon aioli and aquavit spices 125:-

BLEAK ROE The famous Swedish caviar,
served with crispy fried potatoes, whipped
smetana, red onion, dill, and chives 195:-
TUNA AND WATERMELON TOSTADA, 2 pieces
with aji amarillo cream 169:-
CRISPY FRIES with aioli, bonito flakes,
fresh herbes 85/115:-
CRAB SALAD with lumpfish roe,
pickled avocado, coriander, and scallions .. 189:-
SCAMPI DIAVOLA in hot chili/garlic oil 185:-

Salty & sweet

CATCH OF THE DAY

Fresh fish, chef's style market price

SEASON'S BEST SHELLFISH

with sourdough bread, lemon, aioli.. market price

BOUILLABAISSE (the famous fish stew)

with sourdough bread 269:-

MOULES Blue mussels in white wine sauce ... 225:-

THE SHRIMP SANDWICH (small/large) .. 186 / 276:-

HAVGUS, Danish hard cheese aged for 12 months
with watermelon marmalade. 139:-

DARK CHOCOLATE TRUFFLES with rhum 65:-

SORBET with the season's finest
fruits/berries 85:-

CHAJÁ Marinated peach with vanilla ice cream,
sponge cake, meringue, and dulce de leche... 135:-

Ask for chef's vegetarian special :)

Wine!

BUBBLES:

Champagne Philipponnat Royale Réserve (FRA)
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier.. 145 / 875 :-
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs (FRA)
Chardonnay..... 110 / 560 :-
LeMábie Prosecco DOC Treviso (IT) | Glera 110 / 560 :-

WHITE:

Kuentz-Bas Riesling EKO (FRA) | Riesling 145 / 605 :-
Domaine Rolet Arbois Savagnin (FRA)
Savagnin 185 / 740 :-
Domaine La Croix St Laurent Sancerre (FRA)
Sauvignon Blanc..... 165 / 675 :-
Clos de Nouys Vouvray Sec (FRA)
Chenin Blanc 145 / 605 :-
Domaine Roc de Châteaueux Touraine (FRA)
Sauvignon Blanc..... 110 / 465 :-
Clos de L'Oratoire Châteauneuf-du-Pape Blanc (FRA)
Grenache Blanc, Clairette, Rousanne,
Bourboulenc 185 / 740 :-
Ormarine Sur lies Picpoul de Pinet (FRA)
Picpoul..... 125 / 535 :-

Louis Moreau Chablis 1er Cru Vau Ligneau (FRA)
Chardonnay..... 175 / 725 :-
875m Chardonnay (SPA) | Chardonnay.... 125 / 535 :-
Martín Códax Lías Albariño (SPA)
Albariño..... 145 / 605 :-
José Pariente Verdejo Barrica EKO (SPA)
Verdejo..... 155 / 620 :-
Wolmuth Riesling Kitzek-Sauzal (AUT)
Riesling 145 / 605 :-
Groiss Gemischter Satz EKO (AUT)
Field Blend 135 / 575 :-
Biondo Il monte caro (IT) | Garganega .. 145 / 605 :-

ROSÉ:

Chavin Rosé Méditerranée (FRA)
Grenache, Cinsault, Syrah 110 / 450 :-

RED:

Petit Buisse Pinot Noir (FRA)
Pinot Noir 145 / 605 :-
Mineral (SPA) | Carignan, Garnacha 115 / 450 :-
Valpolicella (IT) | Corvina 145 / 605 :-

SWEET:

Rivesaltes Ambré Eko, Grenache Blanc ... 135 / 515 :-

Beer, cider & more

BEER & CIDER:

<u>PILSNER, MELLERUDS</u> , 40 cl	74:-
<u>HAZE LAGER</u> , PISTON HEAD, 40 cl	76:-
<u>SCAND. WEST COAST IPA</u> , STIGBERGETS, 33 cl.	89:-
<u>FISKBAR'S FOLKÖL 3,5%</u> , 33 cl	66:-
<u>HÖNÖ OYSTER PORTER</u> , 33 cl	75:-
<u>LOCAL CRAFT BEER ON A VISIT</u> ask your waiter!	
<u>APPLE CIDER</u> , KIVIKS ORGANIC	75:-

NON ALCOHOLIC:

<u>A SHIP FULL OF IPA BRUTAL BREWING</u>	40:-
<u>LAZY ESTATE SPARKLING TEA</u> darjeeling, mint, lemon grass	70 / 350:-
<u>SPARKLING WHITE CURRANT</u> , RUDENSTAMS	75:-
<u>APPLE JUICE</u> , BRAMLEY'S	75:-
<u>SODA / SPARKLING WATER</u>	25:-

Cocktails!

<u>JOELITO'S WAY</u> Rhum, lime, mint, cinnamon, tonka bean, coke	135:-
<u>WESTSIDE</u> Gin, lime, syrup, dill	135:-
<u>PEPINO</u> Gin, St Germain, lemon, syrup, cucumber	135:-
<u>MONTERITA</u> Reposado, amaro montenegro, lime, agave syrup	135:-
<u>NORDIC SUMMER</u> Wetcity akvavit, aperol, lime..	135:-
<u>PABLO</u> Dark rhum, Cointreau, lime, angostura.	135:-
<u>AVIATION</u> Gin, Maraschino liqueur, violet liqueur, lemon	135:-
<u>NEGRONI</u> Gin, campari, red vermouth	135:-
<u>WHISKEY SOUR</u> Bourbon, citron, angostura, syrup	135:-
<u>PORNSTAR MARTINI</u> Vanilla vodka, Passoã, lime, syrup, passion fruit and (obviously) a splash of bubbles)	135:-
<u>IRISH COFFEE</u> Irish whiskey, brown sugar, whipped cream	135:-
<u>KAFFE KARLSSON</u> Baileys, Cointreau, coffee, cream	135:-

Ask for more options :)