



Småttugg

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

RÖKTA MANDLAR 49:-

CHIPS 49:-

NOCCELLARA Gröna oliver från Sicilien 60:-

DANSKA KONSERVER m. surdegsbröd 145:- / st

SURDEGSBRÖD m. aioli 55:-

KRISPIGA POMMES m. aioli, torkad bonito
och färsk gräslök 99:-

KALIXLÖJROM m. friterad potatis, smetana, rödlök,
dill och gräslök 265:-

HUSETS KRÄFTSOPPA (halv/hel) 185/275:-

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA
m. tropiska smaker 189:-

FRITERAD SVENSK BLÄCKFISK m. mojo rojo och
salsa verde 179:-

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

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 239:-

RÄKMACKAN (halv/hel) 186 / 276:-

BRULÉEBAKAD BRIOCHE m. myltade hjortron,
husets vaniljglass och hasselnötskrokant 139:-

GAMMELKNAS vällagrad hårdost m.
tomatmarmelad 145:-

SORBET på säsongens finaste frukter/bär 89:-

MÖRK CHOKLADTRYFFEL m. rom 65:-

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)
Savagnin185 / 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>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</u>	75 :-
<u>LÄSK / MINERALVATTEN</u>	25 :-

Sprit!

<u>JOELITO'S WAY</u> Rom, Lime, Mynta, Kanel, Tonkaböna, Cola	135 :-
<u>WESTSIDE</u> Gin, Lime, Sockerlag, Dill.	135 :-
<u>PEPINO</u> Gin, St Germain, Citron, Sockerlag, Gurka	135 :-
<u>MONTERITA</u> Reposado, Amaro montenegro, Lime, Agavesirap	135 :-
<u>NORDIC SUMMER</u> Wetcity akvavit, Aperol, Lime . . .	135 :-
<u>PABLO</u> Mörk rom, Cointreau, Lime, Angostura . . .	135 :-
<u>AVIATION</u> Gin, Maraschinlikör, Viollikör, Citron	135 :-
<u>NEGRONI</u> Gin, Campari, Röd Vermouth	135 :-
<u>WHISKEY SOUR</u> Bourbon, Citron, Angostura, Sockerlag	135 :-
<u>PORNSTAR MARTINI</u> Vaniljvodka, Passoä, Lime, Sockerlag, Passionsfrukt + en skvätt bubbel. . .	135 :-
<u>IRISH COFFEE</u> Irländsk whiskey, Farinsocker, Grädde	135 :-
<u>KAFFE KARLSSON</u> m. Baileys, Cointreau, Kaffe, Grädde	135 :-



English menu

Snacks

OYSTERS with classic condiments .. fr. 40 :- / each
SMOKED ALMONDS 49 :-
CRISPS 49 :-
NOCCELLARA, green olives from Sicily 60 :-
DANISH CANNED FISH
with sourdough bread 145 :- / each
SOURDOUGH BREAD with aioli 55 :-
CRISPY FRIES with aioli, bonito flakes,
fresh herbes 99 :-

CAVIAR OF KALIX served with fried potatoes,
smetana, red onion, dill, and chives 265 :-
LANGOUSTINE SOUP (half/whole) 185/275 :-
TARTAR OF HALIBUT with tropical flavors .. 189 :-
FRIED SWEDISH SQUID with mojo rojo and
salsa verde 179 :-
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, garlic, herbs, Pernod 239 :-

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

SWEET FRENCH TOAST with cloud berries, homemade
vanilla ice cream, hazelnut brittle 139 :-

GAMMELKNAS, aged Swedish cheese with
tomato marmelade 139 :-

SORBET with the finest fruits/berries 89 :-

DARK CHOCOLATE TRUFFLES with rhum 65 :-

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 Châteauvieux Touraine (FRA)
Sauvignon Blanc. 110 / 465 :-
Clos de L'Oratoire Châteuneuf-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, PISTON HEAD</u> , 40 cl	76:-
<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, KIVIKS ORGANIC</u>	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, RUDENSTAMS</u>	75:-
<u>APPLE JUICE</u>	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, Lemon, 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 :)