

LUNCH!

SNACKS

Antipasti

Bruschetta

Grillat surdegsbröd med tomat och basilika
40 kr

Ostron

Schalottenlöksvinäggrett
39 kr

Marconamandlar

Saltrostade mandlar
39 kr

Charkuterier

Fråga personalen vilka tre vi serverar i veckan
85 kr

Oliver

Bella di Cerignola
50 kr

Ost

Fråga personalen vilka vi serverar i veckan
95 kr

DESSERT

Dolci

Tiramisu

En riktig "piggar upper"
75 kr

Rabarber

Vaniljpannacotta, rabarberkompott,
mandelsmulor och rabarberconsomé
85 kr

Citron & Jordgubbar

Citronsorbet, jordgubbar, krossade citrondrömmar,
mynta och maräng
85 kr

MINDRE

Primi

Carpaccio

Tunt skivad oxfilé, rostad tomatmajonnäs,
schalottenlöksvinäger, friterad jordärtskocka,
rostade pinjenötter, ruccola och riven parmesan
145 kr

Caprese

Sicilianska tomater blandad med basilika, burrata
från frägsta mejeri, olivolja och crostini
110 kr

SALLAD

Insalata

Rostbiff

Tunt skivad rostbiff, salladsblad, rostad färskpotatis,
dijondressing, kaprissalsa, friterad lök & rostade
pumpafrön
165 kr

Räkor

Chilimarinerade räkor, salladsblad, ägg 63°, citron
emulsion, picklad fänkål & surdegskrutonger
175 kr

Vegetariskt

Grillad grön sparris, ägg 63° salladsblad, picklad lök,
salsa verde, rostade pinjenötter & rågrödmulor
155 kr

PASTA

Tagliatelle al ragu

Rökt sidfläsk från Järvtjärn, salsiccia, tomatsås,
gröna bönor, parmesan
230 kr

Rigatoni al pesto

Pesto med grönkål och basilika, rostade pinjenötter
och grillad bellaverde
220 kr

Bucatini ai frutti di mare

Tomatsås med vongolemusslor och bläckfisk,
chilimarinerade räkor och basilika
240 kr

RÖTT VIN

VECKANS VIN

Fråga oss vilket vin vi erbjuder denna vecka!

Nero di Cio, Emilia Romagna

Lambrusco, Pärlande 115 / 490 kr

Castiglioni Chianti, Toscana

Sangiovese DOCG 125 / 545 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Nebbiolo DOCG 140 / 595 kr

Barolo, Piemonte

Nebbiolo, DOCG 155 / 685 kr

Corte Guala, Veneto

Valpolicella Ripasso Superiore DOC

Corvina, rondinella, molinara 130 / 565 kr

VITT VIN

Zorzettig, Friuli

Ribolla Gialla 130 / 565 kr

Bastianich, Friuli

Sauvignon 140 / 595 kr

Colombaia Bianco, Toscana

Trebbiano, Malvasia, bio 155 / 685 kr

Nizza Silvano, Piemonte

Arneis, DOCG 125 / 540 kr

BUBBEL

Prosecco Le Contesse

Veneto, Italien

Glera 95 / 550 kr

Franciacorta Rizzini 2013

Lombardiet, Italien

Chardonnay 140 / 740 kr

ÖL

Menabrea

Vårt husöl 20 cl 45 kr, 40 cl 85 kr

FERMENTERIET

Pale ale • Lager • Veteöl • Ipa

33 cl 95 kr

THIS IS HOW

This is how to make em rage quit

Session Ipa 33 cl 95 kr

How to switch mode

Berliner weisse, Tropical 33 cl 95 kr

How to highlight

IPA, Glutenfri 33 cl 95 kr

ALKOHOLFRITT

ALKOHOLFRI ÖL

Menebrea Zero

Alkoholfri lager, 50 kr

Gotlands Bryggeri

Alkoholfri Ipa, 50 kr

Fermenteriet

Session IPA 3,5%, 60 kr

ALOHOLFRITT VIN

Pierre Chavin

Mousserande, rött eller vitt, 50 kr

Läsk

Coca-cola, Coca-cola Zero, Fanta, Sprite, 35 kr

San Pellegrino Lemonad

Apelsin, Blodapelsin, Citron, 39 kr