SMÅRÄTTER

FRANSK LÖKSOPPA 88:-

Mustig löksoppa gratinerad med rökt äppelträcheddar tillsammans med krutonger

Öl: *Mellanmörk lager* ***Vin:*** *Domaine de Vauroux, Chablis Frankrike*

BAO BUNS 98:-

Ångade bröd fyllda med hoisinmarinerade vegobitar, marinerad gurka, inlagd rödlök, sambalmajonnäs (veganvänlig)

Öl: *N.E.I.P.A. alt. veteöl* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling, Alsace Frankrike*

TARTAR 98:-

Råbiff av polsk flank med soja, sesamolja, chiliolja, sesamfrön, chilirostade sesamfrön, vårlök, sojamarinerad äggula, friterat rispapper

Öl: *Mellanmörk lager* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso, Valpolicella Italien*

SVAMPSMÖRGÅS 98:-

Smörstekta svenska kantareller och skogschampinjoner på grillad ciabatta

Öl: *Brown Ale* ***Vin:*** *Baron de Ley, Rioja Spanien*

OST & CHARKBRICKA HALV/HEL 98:-/196:-

Salsiccia piccante (IT), alspånsrökt fläskkarré (SV), kalkonpastrami (PL), jämtländsk getost , rökt äppelcheddar, havtornsmarmelad, parmesankex

Öl: *Kellerbier* ***Vin:*** *Masi Masianco Pinot Grigio, Italien*

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

VARMRÄTTER

VILDAND 245:-

Svenskt pannstekt vildandslår serverad med rotselleripuré, päron & körsbärskompott och rostade hasselnötter

Öl: *I.P.A. alt. torr cider* ***Vin:*** *Tommasi Ripasso, Valpolicella Italien*

STRÖMMING 178:-

Enkelpanerad smörstekt strömming från Skillinge, stuvad spenat, potatismos smaksatt med vitlök och örter

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Lagar de Costa Albariño, Galicien Spanien*

FISH & CHIPS 228:-

Ölpanerad namibisk kapkumfilé, remouladsås, pommes frites

Öl: *I.P.A. alt. A.P.A.* ***Vin:*** *Lagar de Costa Albariño, Galicien Spanien*

LUFFARSTEK 278:-

Grillad svensk bogbladsfilé, ugnrostade och parmesanslungade morötter och palsternacka, stekt potatis, grönpepparsås

Öl: *Belgisk dubbel alt. mellanmörk lager* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon, North Coast Amerika*

OXKIND 258:-

Vinbrässerad svensk oxkind, potatispuré med vitlök och örter, rostade endiver, rödvinssås

Öl: *Belgisk Ale* ***Vin:*** *Mont-Redon Réserve, Côtes-du-Rhône Frankrike*

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

VARMRÄTTER

HÖGREVSBURGARE 228:-

Färskgjord hamburgare av irländskt högrev, baconsmul, karamelliserad svamp, Väddö cheddar, sallad, ajvar relish-majonnäs, pommes frites

Öl: *I.P.A. alt. A.P.A.* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon, North Coast Amerika*

VEGANBURGARE 228:-

Sojaproteinburgare, karamelliserad svamp, veganost, sallad, ajvar relish-majonnäs, pommes frites

Öl: *I.P.A. alt. A.P.A.* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon, North Coast Amerika*

SHEPHERDS VEGAN PIE 175:-

Veganfärs med linser, tomat, ärtor och morötter gratinerat med potatismostäcke (veganvänlig)

Öl: *Brittisk ale alt. Brown Ale* ***Vin:*** *Mont-Redon Réserve, Côtes-du-Rhône Frankrike*

BÖNGRYTA 178:-

Mustig gryta med tre sorters bönor, aubergine, paprika, tomat, kronärtskocka och potatis (veganvänlig)

Öl: *Mörk veteöl* ***Vin:*** *Torres Celeste Crianza, Spanien*

NOTHING FISHY 218:-

Panerade friterade tempurafileér, remouladsås, pommes frites (veganvänlig)

Öl: *I.P.A. alt. A.P.A.* ***Vin:*** *Lagar de Costa Albariño, Galicien Spanien*

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.

NÅGOT SÖTT

ÄPPELPAJ 78:-
Ljummen smulpaj på svenska höstäpplen med vaniljsås (veganvänlig)

Dryckesförslag: *Pommeau de Normandie, Frankrike*

BJÖRNBÄRSPANACOTTA 68:-
Serverad med spröda tuiles

Dryckesförslag: *Grådask Tawny Port, Portugal*

SMÖRSTEKTA HÖSTÄPPLEN 68:-
Svenska höstäpplen serveras med havresmul och kräm på dulce de leche och mascarpone

Dryckesförslag: *Pommeau de Normandie, Frankrike*

VERONIKAS GLASS/SORBET ..... 38:- /KULA
Glass: Vanilj Sorbet: Havtorn (veganvänlig)

Dryckesförslag: *Petit Guiraud Sauternes, Bordeaux Frankrike (EKO)*

TRYFFEL 38:-
Chokladtryffel av 70 % belgisk choklad smaksatt med irländsk gräddlikör

Dryckesförslag: *Söt porter/stout alt. Mjöd Smultron*

Vi har mängder med spirituosa till avec och guidar dig gärna genom vårt sortiment.

Har du matallergi eller intolerans, berätta gärna så vägleder vi dig.