SMÅRÄTTER

OST- OCH CHARKBRICKA

Lagrade ostar och charkuterier med rostat surdegsbröd, ekologisk hantverksknäcke, cornichons och hemgjord skogsbärsmarmeland. 99/219kr

Öl: *Belgisk - fråga gärna om tips* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

MULE ESCARGOT

Smör och vitlöks gratinerade blåmusslor kokta i vitvin och örter.
75kr

Öl: *Budéjovicky´Budvar* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Signatur 2022*

RÖDBETS TRIO

Rostad rödbeta, gulbeta, polkabeta, slungad i grönkåls crisp (veganvänligt).
89kr

Öl: *Boon Mariage Parfait, Geuze. Flaska 375ml.* ***Vin:*** *Domaine de Varuroux Chablis 2022*

FRITERAD KYCKLING

Panko panerad svensk majs kyckling serveras med chipotle majonäs. 99kr

Öl: *To Öl - Modern Pale Ale* ***Vin:*** *Rött - Tommasi Ripasso*

SVAMP TOAST

Krämig svampstuvning serveras på surdegsbröd toppad med persilja. 95 kr

Öl: *Bishops fingers* ***Vin:*** *Rött - Clay Creek CV 2021*

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

VARMRÄTTER

RYGG BIFF

Marmorerad ryggbiff serveras med krossad potatis, kantarellstuvning, grönkålschips. 299kr

Öl: *Fuller´s ESB* ***Vin:*** *Rött - Black Stallion Cabernet Sauvignon 2022, North Coast*

KANTARELL GRYTA

Krämig kantarell gryta med lingon, gröna linser, serveras med kokt potatis. (Veganvänlig) 219kr

Öl: *Spitfire, Amber Ale 4,2%* ***Vin:*** *Rött - Baron De Ley Reserva 2019*

KÅLDOLMAR

Köttmästarens egna kåldolmar serveras med kokt potatis, krämig gräddsås, rårörda Svenska lingon samt pressgruka. (EU) 249kr

Öl: *Eriksberg Karaktär* ***Vin:*** *Rött - Piumarossa, Cabernet Sauvignon*

HALSTRAD RÖDINGFILÉ

Svensk Rödingfilé serveras med vitvinsås, stenbitsrom, brynt smör, rotfrukter, kokt potatis. 290kr

Öl: *Kronenbourg 1664, veteöl* ***Vin:*** *Domaine de Varoux Chablis 2022*

KYCKLINGS GRATÄNG

Svensk Majskyckling, grädde, vitlök, soltorkade tomater, parmesan, serveras med kokt potatis toppas med färsk basilika. 229kr

Öl: *Brewdog Lost Lager* ***Vin:*** *Piumarossa Chardonnay*

GULASCH GRYTA

Mustig gulasch gryta på Svensk högrev toppas med smertana samt persilja. 199kr

Öl: *Weihenstephaner Korbinian 7,4%* ***Vin:*** *Piumarossa Cabernet Sauvignon*

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

VARMRÄTTER

HAMBURGARE

Cheddar ost, picklad silverlök, tryffel majonäs. 219kr

Öl: *Budéjovicky´ Budvar* ***Vin:*** *Piumarossa, Cabernet Sauvignon*

BURGARE VEG

Viola cheddar. picklad silverlök, tryffel majonäs. 219kr

Öl: *Bitburger Pils* ***Vin:*** *Piumarossa, Cabernet Sauvignon*

FISH & CHIPS

Rimmad kapkummelfilé friterad i beer batter. Serveras med gröna ärtor och klassisk krämig tartarsås. 224kr (MSC)

Öl: *Bishops fingers* ***Vin:*** *Tobía Cuvée Blanco Rioja*

NOTHING FISHY & CHIPS

Växbaserade filéer. Serveras med gröna ärtor och krämig tartarsås. 199kr (veganvänlig)

Öl: *Erdinger Weissbier* ***Vin:*** *Mas Peré Cava Brut*

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

NÅGOT SÖTT

BAILEYS TRYFFEL

34kr

Dryckesförslag: *Papa´s Pilar Dark Rom & kaffe*

ÄPPLE STRUDEL

Äppelklytor smaksatta med kanel samt russin rullade i smördeg serveras med vaniljglass 84kr

Dryckesförslag: *Pere Magloire 12y Calvados*

CHOKLADPUDDING

Chokladpudding serveras med apelsinklyftor doppade i sockelag (veganvänlig) 79kr

Dryckesförslag: *Cointreau*

CREMA CATALANA

Crema catalana med en touch av apelsinsmak. 69kr

Dryckesförslag: *Licor 43*

CHIMAYOST

En bit klosterost från Belgien med knäckebröd och skogsmarmelad. 79kr

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.