SMÅRÄTTER

CHARKBRICKA (I PERSON/2 PERSONER) 99/198

Serveras med prosciutto, coppa, salami, 2 olika ostar, oliver, björnbärsmarmelad och friterat tunnbröd

Öl: *Guinness* ***Vin:*** *Baron De Ley Reserva*

TACO DE GAMBAS 69

Vannameiräkor, pico de gallo, srirachamajo och lime serverat i en vetetortilla.

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Piumarossa Bianco Chardonnay*

LAXCARPACCIO 99

Kallrökt lax, äppel och fänkål slaw, dill olja

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

VEGANSK JORDGUBBSGAZPACHO 75

Serveras med krutonger, jordgubbsbrunoise och basilikaolja

Öl: *Erdinger Weissbier* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

TOAST SKAGEN 99

Egengjord skagenröra på grillat levain, toppas med tångcaviar och citron

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

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

VARMRÄTTER

BRAGEBURGARE MED POMMES 209

Sallad, tomat, ost, picklad rödlök, rökt dressing och vitlöksdipp

Öl: *Budvar* ***Vin:*** *Baron de Ley Reserva*

HALLOUMIBURGARE MED POMMES 209

Sallad, tomat, ost, picklad rödlök, rökt dressing och vitlöksdipp

Öl: *Sigtuna Hazy Daze IPA* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

´VEGANSK SOJABURGARE MED POMMES 199

Sallad, tomat, vegansk ost, picklad rödlök, rökt majo och vegansk vitlöksdipp

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Bianco*

RIMMAD TORSKRYGG 259

Rostad potatis, vitvinssås och sauterade grönsaker

Öl: *Bitburger Pilsner* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

RÄKMACKA 235

Grillat levainbröd, dillmajo, sallad, tomat, ägg, räkor, tångcaviar och citron.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

RÄKSALLAD 235

Sallad, tomat och gurka blandad med senapsdressing, toppad med ägg, räkor, tångcaviar och citron. Serveras med dillmajonnäs.

Öl: *Mora Bryggeri Dala Pils* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

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

VARMRÄTTER

BOOKMAKER TOAST 270

180gr ryggbiff serverad medium rare på grillad levain, dijonnaise, sallad, tomat, krasse, riven pepparrot, äggula, pommes och vitlöksdipp.

Öl: *Guinness* ***Vin:*** *Black Stallion Cabernet Sauvignon*

CAESARSALLAD 199

Sallad, caesardressing, krutonger, kyckling, riven parmesan.

Öl: *Erdinger Weissbier* ***Vin:*** *Robert Klingenfus Riesling*

VEGANSK TEMPEHSALLAD 189

Sallad, äpple, fänkål och jordgubbar blandat med citronvinägrett, toppad med krispig tempeh, rostade pumpafrön och basilikaolja.

Öl: *Sigtuna Hazy Daze IPA* ***Vin:*** *Studio by Miraval Rosé*

FISH N´ CHIPS 209

Serveras med tartarsås och äppel-fänkål slaw.

Öl: *Pilsner Urquell* ***Vin:*** *Domaine De Vauroux Chablis*

VEGANSK FISH N CHIPS 195

Serveras med tartarsås och äppel-fänkål slaw

Öl: *Omnipollo Pilsner* ***Vin:*** *Piumarossa Bianco Chardonnay*

BBQ-RIBS 239

Barbequeglaserade revben med pommes, vitlöksdipp, majskolv och äppel-fänkål slaw

Öl: *Lagunitas IPA* ***Vin:*** *Mont Redon Côtes du Rhône*

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

NÅGOT SÖTT

VEGANSK RABARBERKOMPOTT 79
Serveras med crumble och vaniljglass.

FLÄDERPANNACOTTA 79
Serveras med färska bär och crumble

TARTUFO LIMONCELLO 79
Serveras med jordgubbar och bär coulis

MÖRKCHOKLADTRYFFEL 30
Mörkchokladtryffel rullad i kakao

GLASS/SORBET 39
En kula glass, fråga om kvällens smaker

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.