

FÖRDRINK / PRE DINNER

Alla cocktails 138 kr

39 Spritzer

Aperol, Rhubarb, Blossom Water, Lemon & Champagne

Pimp Me

Irish Whiskey, Pimms Och Frukt

Fluggerbinder

Gin, Rom, Ananas, Lime Och Mandel

39 Roller

Bourbon, Rabarber, Jordgubbar Och Basilika

Hunting Summer

Amaretto, Apricot, Riesling Och Citron

S/A Taittinger Brut Reserve

115/680

S/A Vincente Gandia Cava Brut

105/550

FÖRRÄTTER / STARTERS

Ceviche

115kr

på lax, tonfisk, rödräka & mango
Ceviche with salmon, shrimp, tuna & mango

Urplockad 1/2 Hummer

245kr

med grön sparris, pistou, citronette, krutonger & tryffel
1/2 Lobster with pistou, citronette, crutones & truffle

Friterat anklår

95kr

Confiterat anklår & gräslökscreme
Fried duck confit with chives creme

Taco på två vis

95kr

Rödräka samt habanerosalsa & biff tartar
Taco with shrimp, habanero salsa & beef tartar

Dagens Ostron

dagspris

Fråga er servitör om dagens urval
Oyster of the day

Sliders

75kr

Pulled anklår med hoisinsås & picklad rödlök
Pulled duck with hoisin sauce & pickled onion

Friterad fetaost

85kr

Med sallad på vattenmelon
Deep fried feta cheese with salad on watermelon

FISK / SEAFOOD

Tonfisk Niçoise (Linfångad)

185kr

Grillad paprika, haricot vertes, ägg & oliver
Tuna Niçoise with grilled bell pepper, haricot vertes, egg & olives

Asiatisk regnbågslaxsallad

235kr

Svarvade grönsaker, risnudlar, avokado & koriander
Salmon salad asian style, rice noodles, avocado & cilantro

Bouqerones

215kr

Sallad på gurka, boqerones, ricotta, apelsin- & citronvinaigrette
Boqerones, cucumber salad, ricotta and orange- & lemon vinaigrette

Havsabborre

295kr

Med rödräka, gambassmör & friterad padrones med färskpotatis
Sea bass with shrimp, gammas butter and fried padrones & potatoes

39WÄST KLASSIKER / CLASSICS

Charkuterier

35kr/10gram

Tre olika detaljer, tapenad
Three Selected cured meats with tapenade

Asiatisk Råbiff

1/2: 135kr 1/1: 195kr

Ponzumajonnäs, srirachavinegrätt, räkchips, jordnötter & picklade rotfrukter

Asian steak tartar, ponzu mayonnaise, sriracha, peanuts, shrimp chips & pickles

Pata Negra

45kr/10gram

Pata Negra

Pata negra

Fisk & Skaldjursplanka

295kr

Bläckfisk, vildräka, pilgrimsmussla, tonfisk, gös, röding, gremolata, salsa verde & pommes

Seafood plate with squid, scallops, red shrimp, tuna, gremolata, salsa verde & french fries

KÖTT / MEAT

Secreto Iberico

255kr

Svarvade grönsaker, risnudlar, avokado & koriander
Secreto Iberico with seasonal condiments, rice noodles, avocado & cilantro

Spett på flap steak

275kr

Jack Daniel'smarinerad flap steak, bourbonketchup & friterad padrones med färskpotatis

Skewer with flap steak, bourbon ketchup, fried padrones & potatoes

Lyxhamburgare

275kr

med tärnad ryggbiff, halstrad anklaver, gruyere, tryffelslaw, syrad lök & pommes

Burger with foie gras, gruyere, truffle slaw, pickled onion & french fries

Dansk entrecôte

315kr

300 gram, tryffelsmör, Pommes frites kryddade med parmesan & tryffel

Danish entrecôte, french fries, parmesan & truffle

Chefs Choice [Kött]

315kr/p

Köksmästarens val av kött som serveras med bönsallad, rödvinssky & pommes [fråga personalen om dagens urval]
Serveras för 2 personer

VEGO / THE NO MEAT ZONE

Sparrisrisotto

215kr

med svart sommartryffel & parmesan
Asparagus risotto with black summer truffle & parmesan

Chevre Chaud

165kr

Paprika, gurka, tomat, oliv- & honungsdressing
Bell pepper, cucumber, tomato, olive & honey dressing

CORAVIN/VIN PÅ GLAS

WHITE

2006 Jean-Louis Chave, Hermitage Blanc 5cl 125kr 15cl 375kr

RED

2003 Château Troplong-Mondot, Saint-Emilion 5cl 110kr 15cl 305kr

SWEET

1990 Château Climens 1er cru 30kr/cl

CHIN CHIN

"Wine is constant proof that God loves us and likes to see us happy" -Benjamin Franklin

CHAMPAGNE&BUBBLES

S/A Taittinger Brut Reserve	115/680
S/A De Castellane Brut	120/690
S/A Caviccholi Prosecco	105/550
S/A Vincente Gandia Cava Brut	105/550
S/A Billecart-Salmon Brut Reserve	850
S/A Henri Giraud Esprit De Giraud Magnum	1450
2006 Taittinger Comtes De Champagne	2000
S/A Krug Rosé	3000
S/A Ruinart "R" Brut	840
S/A Ruinart Brut Rosé <i>Magnum</i>	1700

ÖL/BEER

Fat 35Cl:

Åbro Bryggmästarens Ekologiska Starköl	61
Bron IPA	69
Åbro Bryggmästarens Mellanöl	56
Grolsch	69
Sierra Nevada Pale Ale	69

Flaska/Bottle:

Pang Pang	89
Gentlemans Witt	72
Corona	75
Duvel	89
Punk Ipa	85
San Miguel	71
Peroni	65
Warsteiner Premium	74
Newcastle Brown Ale	71
Rekordelig Dry Apple Cider	58
Ginger Joe	58

AKOHOLFRITT/SOFT

Läsk/Juice	38
Still/Sparkling	45
Warsteiner Non-Alc	42
Non-Alc Cocktail	54
Barrels & Drums Vitt/Rött/Champagne	60

CELLAR WINES BY THE GLASS?

ask the staff for todays selection

VITT/WHITES (OLD WORLD)

2015 Dom Des Malandes, Petit Chablis, Bourgogne	125/560
2014 Nittaus, Grüner Veltliner, Burgenland	105/470
2015 Gustav Lorentz, Riesling, Alsace	110/495
2016 Aix Rosé, Saint Aix	115/520
2015 Sepp Moser, Gruner Veltliner, Kremstal	495
2015 Domaine Vacheron, Sancerre, Loire	650
2015 Villabella Soave Classico, Ca'Nova	520
2014 Nicolas Potel, Bourgogne Blanc, Bourgogne	610
2015 Famille Hugel, "Gentil", Alsace	470
2015 Condensa De Leganza, Verdejo, La Marcha	450

VITT/WHITES (NEW WORLD)

2015 Robert Mondavi, Chardonnay, California	115/520
2016 Nederburg, Reserve Sauvignon Blanc, South-Africa	115/520
2015 Tin Pot, Sauvignon Blanc, Marlborough	580

RÖTT/REDS (OLD WORLD)

2014 M.Chapoutier, Belleruche, Cotes-Du-Rhone	115/510
2015 La Petite Perriere, Pinot Noir, Loire	110/490
2014 Corte Grande Ripasso DOC Classico Superiore	125/550
2015 Les Termes, Cabernet Sauvignon, Languedoc	490
2014 Portia Roble, Tempranillo, Ribera Del Duero	520
2015 Le Grand Roi, Chateaneuf De Pape, Cotes Du Rhone	680
2014 Raiza Rioja, Tempranillo, Crianza	450
2014 Luca Bosio, Barbera D'alba DOC, Piemonte	550
2012 Hautes Côte De Nuits-Villages, Reine	590
2010 Antologia Cantina Del Terre, Barolo, Piemonte	750
2011 Chateau Bonnet Rouge Reserve, Bordeaux	590
2014 Chateau La Boutignan, Corbieres, Languedoc	450

RÖTT/REDS (NEW WORLD)

2013 Brown Brothers, Shiraz, Victoria	570
2015 Argento, Malbec, Mendoza	110/480
2014 Ravenswood, Zinfandel, California	115/520
2015 Robert Mondavi, Cabernet Sauvignon, California	540
2013 Kim Crawford, Merlot, Hawkes Bay	630

SELECTED WINES

VITT/WHITES

2013 Au Bon Climat, Chardonnay, Santa Barbara	850
---	-----

RÖTT/REDS

2012 Chateau Rolland De By, Medoc	1050
2014 Au Bon Climat Pinot Noir, Santa Barbara	820
2013 Gaja, Promis, Bolgheri	800
2013 Gaja, Sitomoresco, Piemonte	890
2014 M. Chapoutier, Crozes-Hermitage, Rhône	780

LOOKING FOR SOMETHING ELSE?

ask the staff for the wine bible

