



## FÖRRÄTTER | STARTERS

Sommelierens rekommenderar:

Vitlöksbröd | Garlic bread  
65kr

Tartar på gravad lax med mango, rödlök, gurka,  
sesam och söt sojareduktion (LF)  
Tartar on buried salmon with mango, red onion, cucumber,  
sesame and sweet soy reduction  
135kr

SOELLNER RIESLING VON GÖSING  
**EKO**  
146kr / glas

Pocherad vit sparris med ramslöksemulsion,  
parmesan och gräslök (GF)  
Poached white asparagus with wild garlic emulsion,  
parmesan and chives  
135kr

Waxholms Saison **EKO**, 33cl, 73kr

Ostar från Ostmakeriet på Rindö  
med marmelad på krusbär & fläderblom  
Local made cheese from Rindö  
155kr

Waxholms Lovart lager, 33cl, 66kr

## BARNMENY

**Halva portioner - för dom som inte är så stora i maten**

Köttbullar med gräddsås, potatismos, rårörda lingon och pressgurka 95kr

Strömming med skirat smör, potatismos, rårörda lingon 95kr

Fläsk med löksås (GF) 95kr

Hamburgare med cheddarost, bacon, ketchup, pommes frites 120kr

Fiskgryta med grädde, skaldjursfond, räkor, aioli och krutonger 135kr

Risotto med sparris, salladslök, zucchini och rostade frön (VEG)(GF) 120kr

## Efter maten

Pannkakor med vår egna sylt och vaniljglass 75kr

Blåbärsglass (GF) 35kr/kula

Melonglass (GF) 35kr/kula

GF=GLUTENFRITT, GLUTEN FREE  
LF=LAKTOSFRITT, LACTOSE FREE  
MSC=CERTIFIERAT HÅLLBART FISKE

# HUVUDRÄTTER | MAIN COURSES

Sommelierer  
rekommenderar:

## FISK | FISH

Fiskgryta med grädde,  
skaldjursfond, råkor, aioli och  
krutonger (MSC)

Fish casserole with cream,  
seafood stock, shrimps, aioli and  
croutons  
215kr

LAROCHE  
BOURGOGNE  
RÉSERVE  
154kr / glas

## VEGETARISKT | VEGETARIAN

Risotto med sparris, salladslök,  
zucchini och rostade frön (GF)  
Risotto with asparagus, green  
onions, zucchini and roasted  
seeds  
195kr

Sommelierer  
rekommenderar:

LAROCHE  
BOURGOGNE  
RÉSERVE  
154kr / glas

## KLASSIKER | CLASSICS

Stekt lax med  
vinkokta puylinser, brynt smör  
och dillaioli (GF)(Norge)(MSC)  
Fried salmon with wine-cooked  
puylins, brown butter and dillaioli  
235kr

BIANCO  
VIOGNIER IGT  
EKO  
158 kr / 709 kr

Stekt strömming med skirat  
smör, potatismos och rårörda  
lingon (Östersjön)  
Baltic herring with mashed  
potatoes, melted butter and  
lingonberry  
159kr

BIANCO  
VIOGNIER IGT  
EKO  
158 kr / 709 kr

Hälleflundra med risotto,  
sparris, salladslök, tomat och  
örtolja (GF)(Norge)(MSC)  
Halibut and risotto with  
asparagus, onions, tomato and  
herb oil  
320kr

LAROCHE  
BOURGOGNE  
RÉSERVE  
154kr / glas

Hemgjorda köttbullar med  
gräddsås, potatismos, rårörda  
lingon och pressgurka (Sverige)  
Homemade meatballs with cream  
sauce, mashed potatoes,  
lingonberry and pickled  
cucumber  
159kr

Grönskärs lager  
alkoholfri,  
33cl, 48kr

## KÖTT | MEAT

Lammlägg med tryffel-  
potatispuré, chèvrecrème och  
picklade primörer (GF)  
(Nya Zeeland)  
Lamb shank with truffle-mashed  
potatoes, chèvre cream and  
pickled vegetables  
235kr

COTO VINTAGE  
CRIANZA  
110 kr / glas

Vår egen hamburgare på högrev  
med cheddarost, bacon,  
honungs- & jalapeñomajonnäs,  
pommes frites (USA)  
Prime rib burger with cheddar  
cheese, bacon, honey- and  
jalapeñomayonnaise, french fries  
195kr

APOTHIC BLEND  
110 kr / glas

Gödkalvs entrecote med  
klyftpotatis, smålökar och  
madeirasky (GF,LF)(Holland)  
Veal entrecote with potato  
wedges, small onions and  
madeira sauce  
285kr

BOURGOGNE  
GAMAY  
156 kr / glas

Fläsk med löksås  
och potatis (GF)(Sverige)  
Fried pork with onion sauce and  
potatoes  
159kr

Easy Rider  
Non alcoholic IPA  
33cl, 45kr

### SIDE ORDERS:

Side Sallad 45kr

Pommes Frites 30kr

1/2 Vitlöksbröd 35kr

GF=GLUTENFRITT, GLUTEN FREE  
LF=LAKTOSFRITT, LACTOSE FREE  
MSC=CERTIFIERAT HÅLLBART FISKE

# Efterrätter | Desserts

# AVEC

Mockabrownie med bourbon grädde och muscovado Mocha brownie with bourbon cream and muscovado 95kr
Creme caramel med kokos, limecurd och rostad mandel (GF) Cream caramel with coconut, limecurd and roasted almonds 95kr
Ostar från Ostmakeriet på Rindö med marmelad på krusbär & fläderblom Local made cheese from Rindö 155kr
En kula glass eller sorbet One scoop of ice cream or sorbet Välj mellan: Vaniljglass (GF) Vanilla Romrussinglass (GF) Rum raisin Pistageglass (Nötter) Pistachio Blåbärsglass (GF) Blueberry Melonglass (GF) Melon Citronsorbet (GF, LF, Mjölprotein) Lemon sorbet Kolasås, Chokladsås 35kr/kula
Hemrullad chokladtryffel (GF) Homemade chocolate truffle 35kr

WHISKY	
<u>SINGLE MALT</u>	Kr/cl
Bowmore 12y	26kr
Highland park 12y	26kr
Laphroaig 10y	28kr
Mackmyra brukswhisky	22kr
Talisker 10y	29kr
Lagavulin 16y	43kr
Ardbeg	31kr

<u>BLENDED</u>	
The famous grouse	23kr
Tullamore dew	23kr

<u>COGNAC</u>	
Martell VS	23kr
Pierre ferrand AMBRE	28kr
Grönstedts VSOP	23kr

<u>CALVADOS</u>	
Daron	32kr

<u>ROM</u>	
Plantation XO	31kr
Ron zacapa 23y	37kr

<u>LIKÖRER</u>	
Cointreau / Grand Marnier / Baileys	
Drambuie / D.O.M Benedicte M.fl.	23kr

## KAFFE | COFFEE

Bryggkaffe från Lindvalls 30kr
Espresso 35kr
Dubbel espresso 39kr
Caffé Latte 40kr
Cappuccino 40kr
Te 30kr

Vårt Espressokaffe är  
AAA märkt.  
Det innebär att det både är snällt  
mot miljö och odlare.

# ALKOHOLFRITT ALCOHOL FREE

30 / 40 cl

Coca-Cola	
Fanta	
Sprite	
Coca-Cola Zero	
Lingondricka	
Äpplejuice	
Apelsinjuice	
Tranbärsjuice	26 / 35kr
Vichyvatten 33cl	33kr
Melleruds alkoholfria öl 33cl <b>EKO</b>	37kr
Easy Rider IPA alkoholfri öl 33cl	45kr
Grönskärs lager alkoholfri öl 33cl	48kr
Briska alkoholfri, Päron   Fläder	38kr
Alkoholfritt vin Vitt / Rött	55kr/glas
Mousserande äpplemust från Normandie	50kr/glas

## BARSNACKS

Nötter
Chips
Ölkorv
Oliver
Jalapeño poppers
Chili cheese
35kr/st
Pommes frites med tre dippsåser
58kr

# FAT | DRAFT

30 / 40 cl

Lättöl	32 / 40kr
Melleruds Pilsner <b>EKO</b>	48 / 64kr
Krusovice Imperial	58 / 78kr
Ella Brown Ale	55 / 74kr
A Ship Full of IPA	58 / 78kr
Sleepy Bulldog	59 / 79kr
Murphy's Stout	57 / 75kr
The Tail Of A Whale	55 / 73kr

## FLASKA | BOTTLES

### WAXHOLMS BRYGGERI

Local brewed beer from Rindö only 6 km from brewery to table

Indian Pale Ale, 33cl	66kr
Pale Ale, 33cl	66kr
Lovart lager, 33cl	66kr
Saison <b>EKO</b> , 33cl	73kr
Premium lager, 50cl	83kr

### VÄRMDÖ BRYGGERI

Local brewed beer from Ingarö on Värmdö 38 km from brewery to table

Grönskärs lager alkoholfri, 33cl	48kr
Sandhamn lager 3,5%, 33cl	52kr

Mariestads, 50cl	83kr
Mariestads contenetal 33 cl, 4,2%	57kr
Heineken, 33cl	62kr
Sol, 33cl	62kr

### CIDER

Strongbow, 33cl	77kr
Briska, 33cl Päron   Fläder	63kr
Alkoholfri Briska, Päron   Fläder	38kr

# VIN | WINE

## Cava

Rodestiue

89 kr / 396 kr

### CHAMPAGNE | CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT ROYALE RÉSERVE BRUT

Frankrike

826 kr

CUVÉE "1522" MILLÉSIMÉE GRAND CRU

Frankrike

1188 kr

### VITT | WHITE

ALTOS DEL CONDOR

Argentina

Chenin, Torrontés

Friskt, Tropisk frukt, Rosenblad

89 kr / 396 kr

LAROCHE BOURGOGNE RÉSERVE

Frankrike, Bourgogne

Chardonnay 100%

Torr, frisk, livfull och balanserad, Ekfat

154 kr / 692 kr

SOELLNER RIESLING VON GÖSING **EKO**

Österrike

Riesling 100%

Torr vin med en elegant fruktton av citrus

och tropisk frukt

146 kr / 658 kr

BIANCO VIOGNIER IGT **EKO**

Italien, Toscana

Viognier 100%

Aromatisk, frisk och krispig smak med

inslag av fin fatton.

158 kr / 709 kr

### ROSÉ | ROSÉ

ART DE FRANC ROSÉ

Frankrike

Grenache, Cinsault

Torr, Fruktigt,

Fräscht med toner av röda bär

89 kr / 396 kr

### RÖTT | RED

ALTOS DEL CONDOR

Argentina

Tempranillo, Malbec

Fruktigt, Mogna röda bär

89 kr / 396 kr

APOTHIC BLEND

USA

Zinfandel, Merlot, Syrah,

Cabernet sauvignon

Fyllig, Rund, Kryddig, Björnbär,

Plommon

110 kr / 494 kr

BOURGOGNE GAMAY

Frankrike, Bourgogne

Gamay 100%

Medelfyllig, toner av vitpeppar, rosenblad

156 kr / 703 kr

COTO VINTAGE CRIANZA

Spanien, Rioja

Tempranillo 100%

Medelfylligt, mjukt, plommonfrukt och

lätt rostade fattoner

110 kr / 494 kr

# VIN PÅ FLASKA | WINE

## VITT | WHITE

BURGÁNS ALBARINO

Spanien

Albariño

Rik, Frisk, Fruktig

579 kr

CONO SUR BÍCICLETA VIOGNIER

Chile

Viognier

Torr, Friskt, Aprikos, Persika, Ananas

466 kr

RIESLING KITZECK-SAUSAL

Österrike

Riesling

Medelfylligt, Torrt, Frukt, Jasmin

681 kr

GIESEN ORGANIC SAUVIGON BLANC

**EKO**

Nya Zeeland

Sauvignon Blanc

Mineralrik & frisk med inslag av citrus

591 kr

LA CHEVALIÈRE CHARDONNAY **EKO**

Frankrike

Chardonnay

Torrt, Medelfylligt med solmogen frukt

523 kr

CLOS DE NOUYS VOUVRAY SEC

Frankrike

Chenin Blanc

Friskt och balanserat med inslag av fat

636 kr

## RÖTT | RED

GIESEN ESTATE PINOT NOIR

Nya Zeeland

Pinot Noir 100%

Körsbär, Kryddor, Lavendel

624 kr

PLAN B! "GT"

Australien, Western Australia

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Plommon, Eukalyptus, Cassis

568 kr

BRIDLEWOOD PINOT NOIR

USA

Pinot noir, Zinfandel

Medelfyllig, frisk, körbär, tanniner

562 kr

TRAPICHE RESERVE MALBEC

Argentina

Malbec

Fruktigt, Kraftigt, Björnbär, Plommon

455 kr

TORRE DEL FALASCO VALPOLICELLA

RIPASSO SUPERIORE DOC

Italien

Corvina, Corvione, Rondinella

Medelfyllig, Mörk frukt, Choklad, Fat

647 kr

SECRET DE LUNÉS PINOT NOIR **EKO**

Frankrike

Pinot Noir

Medelfylligt, Körsbär, Hallon, Lakrits

500 kr

LIRAC LES CHENAIES

Frankrike

Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault

Fruktigt och kryddigt med eleganta

tanniner

585 kr