

SPRIT & AVEC - spirits

GIN	1 CL
HERNÖ SIPPING GIN 2021 - BRÄNNLAND ISCIDER CASK, SAUTERNES	50 SEK
HERNÖ SIPPING GIN 2022 - CAVES SANTA MARIA, PORT CASK	50 SEK
G’VINE NOUAISON RESERVE GIN, COGNAC CASK	48 SEK
LYDEN EXPERIMENTAL #1 - CASK STRENGHT AGED GIN	88 SEK
GRAPPA	
ALLEGRIINI GRAPPA DI AMARONE	41 SEK
BERTA MONPRÁ, INVECCHIATA	41 SEK
POLI, SARPA DI POLI	25 SEK
POLI BARRIQUE, SOLERA DI FAMIGLIA 55%	55 SEK
FRATELLI BRUNELLO, LA SCURA	37 SEK
ROM	
ATLANTICO GRAN RESERVA	38 SEK
DIPLOMATICO, RESERVA EXCLUSIVA	34 SEK
DIPLOMATICO, SELECCIÓN DE FAMILIA	38 SEK
KIRK & SWEENEY 12	43 SEK
RHUM J.M. XO - RHUM AGRICOLE	40 SEK
WHISKEY	
ARBEG UIGEADAIL - SCOTCH, ISLAY	43 SEK
HIGHLAND PARK 18 - SCOTCH, HIGHLAND	55 SEK
HVEN TYCHO’S STAR - SWEDISH	44 SEK
JAMESON BLACK BARREL - IRISH	35 SEK
COGNAC	
DORSIA X DELAMAIN PLÉIADE, DOMAINE LA RAMBAUDIE	85 SEK
LEOPOLD GOURMEL 6 CARATS	30 SEK
A.E DOR	105 SEK
HENNESY X.O	75 SEK
BOULARD XO, PAYS D’AUGE - CALVADOS	38 SEK

for further selection of spirits please ask your waiter



MENU



VINER - wine

	CHAMPAGNE - <i>CHAMPAGNE</i>	12 CL	BOTTLE
NV	ANDRÉ CLOUET, GRANDE RÉSERVE BRUT, BOUZY	170 SEK	980 SEK
NV	ANDRÉ CLOUET, ROSÉ BRUT, BOUZY	195 SEK	1200 SEK
NV	KRUG, GRANDE CUVÉE 170ÈME EDITION, REIMS	650 SEK	3850 SEK

	VITA VINER - <i>WHITE WINES</i>	16 CL	BOTTLE
2022	K. WECHSLER, RIESLING TROCKEN, RHEINHESSEN (DE)	155 SEK	630 SEK
2020	DOMAINE CLOS DE POULETTES, COTE D’ OR CHARDONNAY (FR)	160 SEK	650 SEK
2022	PIERRE MORIN, SAUVIGNON BLANC, SANCERRE (FR)	180 SEK	750 SEK
2022	LUCIE THIEBLEMONT, CHARDONNAY, CHABLIS (FR)	185 SEK	800 SEK
2022	PIERRE GIRARDIN, ECLAT DE CALCAIRE, CHARDONNAY (FR)	280 SEK	1200 SEK

	ROSÉ VINER - <i>ROSÉ WINES</i>		
2023	LAROCHE, ROSÉ LA CHEVALIÈRE, PROVENCE (FR)	155 SEK	630 SEK
2023	PIERRE MORIN, SANCERRE ROSÉ, PINOT NOIR (FR)	180 SEK	750 SEK

	RÖDA VINER - <i>RED WINES</i>		
2022	JULIEN CECILLON, LES GRAVIERES, SYRAH (FR)	155 SEK	630 SEK
2020	DOMAINE DE JEAUNES POSSES REPLAT DE VAVRE BEAUJOLAIS (FR)	155 SEK	630 SEK
2020	FREDI TORRES ‘CLASSIC PRIORAT’ GARNACHA, SYRAH (ES)	170 SEK	680 SEK
2022	CONTERNO FANTINO, ‘BRICCO BASTIA’, DOLCETTO (IT)	170 SEK	680 SEK
2007	CHATEAU PEYRABON, CRU BOURGEOIS, BORDEAUX (1.5L) (FR)	175 SEK	1400 SEK
2017	DOMAINE DES POULETTES, CÔTE DE NUITS, PINOT NOIR (FR)	190 SEK	760 SEK
2019	ROTEM & MOUNIR SAOUMA, CÔTE DE RHONE, GRENACHE (FR)	220 SEK	880 SEK

for further selection of champagne & wines please ask your waiter

ÖL & CIDER - beer & cider

CARLSBERG, “HOF”	DENMARK	4,2%	33 CL	73 SEK
RÅDANÄS BRYGGERI, “LAGER”	SWEDEN	5,4%	33 CL	79 SEK
RÅDANÄS BRYGGERI, “PILSNER”	SWEDEN	4,7%	33 CL	75 SEK
RÅDANÄS BRYGGERI, “IPA”	SWEDEN	6,6%	33 CL	85 SEK
POPPELS, “AMERICAN PALE ALE”	SWEDEN	5,4%	33 CL	85 SEK
GUEST BEER				daily
BOULARD CIDRE BIOLOGIQUE, BRUT - DRY CIDER	FRANCE	4,5%	33 CL	77 SEK
GOLDEN CIDER COMPANY, APPLE CIDER	SWEDEN	4,2%	27 CL	85 SEK

LÄSK & ALOHOLFRITT - soft drinks and non-alcoholic

STENKULLA, KOLSYRAT MINERALVATTEN	75 CL	95 SEK
COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE	33 CL	45 SEK
ALCOHOL FREE BEER	33 CL	50 SEK
GOLDEN CIDER COMPANY, ALCOHOL FREE CIDER	27 CL	65 SEK
DORSIA X KÄLLSJÖ, NON ALCOHOLIC SPARKLING TEA	12 CL	105 SEK
FRISTORPS GÅRD, ALKOHOLFRITT	33 CL	105 SEK

KAFFE & THE / COFFEE & TEA

ESPRESSO	55 SEK
MACCHIATO	59 SEK
CORTADO	59 SEK
CAPPUCCINO	69 SEK
CAFFÉ LATTE	65 SEK
FRENCH PRESS	55 SEK
TEA	55 SEK

afternoon tea
afternoon tea

12.00-15.00

SANDWICH MED SKINKA, ÄPPLE OCH DIJONSENAP - *SANDWICH WITH HAM & APPLE*
KAVRING MED RÖKT LAX, PEPPARROT OCH GRÄSLÖK - *SMOKED SALMON*
RÅGKAKA MED RÄKRÖRA & KRASSE - *RYEBREAD WITH A SHRIMP SALAD & CRESS*
PAJ MED SVARTRÖKT SIDFLÄSK OCH PURJOLÖK - *PIE WITH SMOKED BACON AND LEEK*
SANDWICH MED KOKT HACKAT ÄGG OCH MAJONNÄS - *SANDWICH WITH EGG*
PARMESANKEX - *PARMIGIO REGGIANO CHEESE CRACKER*

SCONES - *SCONES*
HEMGJORT KNÄCKE - *HOME MADE HARD BREAD*
APELSINMARMELAD - *ORANGE MARMELADE*
KÖRSBÄRSSYLT - *CHERRY JAM*
CITRONCURD - *LEMON CURD*
FÄRSKOST - *CREAM CHEESE*

KAFFEBISCOTTI - *COFFEE BISCOTTI*
CHOKLADKAKA MED ROSTAD HAVRE - *CHOCOLATE BISQUIT WITH ROASTED OATS*
BROWNIE MED TRE SORTERS CHOKLAD - *BROWNIE WITH THREE KINDS OF CHOCOLATE*
TARTE MED PASSIONSFRUKTKRÄM OCH ITALIENSK MARÄNG - *TARTE WITH PASSION*
PETIT CHOUX MED KONDITORNS VAL AV Fyllning - *PETIT CHOUX*
KONFEKTYR - *SWEETS*

GLASS ELLER SORBET - *ICE CREAM OR SORBET*

SERVERAS ENBART TILL HELA SÄLLSKAPET
ONLY AVAILABLE TO BE SERVED FOR THE WHOLE TABLE

445 sek / per person
615 sek med ett glas champagne



VITA VINER - white wine

2022	K. WECHSLER, RIESLING TROCKEN, RHEINHESSEN (DE)	630 SEK
2020	DOMAINE CLOS DE POULETTES, COTE D’ OR CHARDONNAY (FR)	650 SEK
2022	PIERRE MORIN, SAUVIGNON BLANC, SANCERRE (FR)	750 SEK
2022	LUCIE THIEBLEMONT, CHARDONNAY, CHABLIS (FR)	800 SEK
2008	QUINTA DO VALLADO, RESERVA BLANCO, DOURO (PR)	785 SEK
2020	LUCIE THIEBLEMONT, 1ER CRU MONT DE MILIEU, CHABLIS	900 SEK
2020	DOMAINE MOREY COFFINET, AUXY DURESSES, CLIMAT DU VAL (FR)	960 SEK
2022	PIERRE GIRARDIN, ECLAT DE CALCAIRE, CHARDONNAY (FR)	1200 SEK
2016	KISTLER, LES NOISITIERS, CHARDONNAY, SONOMA COAST	1650 SEK

RÖDA VINER - red wine

2014	LUCAS LEWELLEN PINOT NOIR, SANTA BARBARA (US)	500 SEK
2020	DOMAINE DE JEAUNES POSSES REPLAT DE VAVRE BEAUJOLAIS (FR)	630 SEK
2022	JULIEN CECILLON, LES GRAVIERES, SYRAH (FR)	630 SEK
2022	CONTERNO FANTINO, ‘BRICCO BASTIA’, DOLCETTO (IT)	680 SEK
2019	TENUTA SAN GUIDO, LE DIFESE, TUSCANY (IT)	750 SEK
2020	POLKURA, SYRAH, CENTRAL VALLEY, COLCHAGUA (CL)	950 SEK
2016	DOMAINE LOUIS BOILLLOT, POMMARD, BOURGOGNE (FR)	1100 SEK
2014	TENUTA DELLE TERE NERE, VIGNA DI ELI, SICILY (IT)	1200 SEK
2019	TENUTA SAN GUIDO, GUIDALBERTO, TUSCANY (IT)	1200 SEK
2009	DELAS FRERES, CHANTE PERDRIX, CORNAS (FR)	1255 SEK
2012	LA FIORITA, BRUNELLO DI MONTALCINO (IT)	1350 SEK
2007	CHATEAU PEYRABON, CRU BOURGEOIS, BORDEAUX (1.5L) (FR)	1400 SEK

for further selection of wines please ask your waiter

aptitretare <i>appetizers</i>	
GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANKRIKE <i>GILLARDEAU SPÉCIALES, FRANCE</i> 1st 55 SEK 6st 325 SEK	DORSIA OSCIETRA MAJESTIC CAVIAR <i>DORSIA OSCIETRA MAJESTIC CAVIAR</i> 30g 795 SEK 50g 1195 SEK
GRÖNSALLAD <i>GREEN SALAD</i> 85 SEK	KALIXLÖJROM SERVERAS PÅ BRIOCHE MED KLASSISKA TOPPINGS <i>VENDACE ROE FROM KALIX WITH CLASSIC TOPPINGS</i> 245 SEK
UTVALDA OSTAR <i>SELECTION OF CHEESE</i> 185 SEK	BOQUERONES FRÅN BISCAYABUKTEN MED STEKT SURDEG <i>BOQUERONES FROM BISCAYA SERVED WITH SOURDOUGH BREAD</i> 95 SEK

förrätter
starter

pilgrimsmussla <i>scallop</i> SERVERAS SMÖRSTÉKT MED SÄSONGENS GRÖNA BLAD SAMT CITRONSÅS <i>SERVED PANFRIED WITH SEASONAL GREENS AND LEMON SAUCE</i> 225 SEK	smörgåstårta <i>gâteau sandwich</i> PÅ RÄGBRÖD MED FÄRSKA SKALDJUR <i>SERVED ON RYEBRED WITH FRESH SEAFOOD</i> 295 SEK
savolax <i>saumon fumé á froid</i> KALLRÖKT LAX SERVERAS MED PICKLAD GURKA, SENAPSKRÄM SAMT GRÖNA BLAD <i>COLD SMOKED SALMON SERVED WITH PICKLED CUCUMBER, MUSTARD ANT LETTUSE</i> 195 SEK	råbiff <i>tartare</i> KLASSISK MED GRÖNSALLAD SAMT POMMES ALLUMETTES <i>SERVED CLASSIC TABLE SIDE WITH SALAD AND POMMES ALLUMETTES</i> 1/2 205 SEK 1/1 295 SEK
vit sparris <i>blanches</i> SERVERAS MED LÖK OCH DRAGON SAMT GAMMELKNAS KRÄM <i>WHITE ASPARAGUS SERVED WITH ONIONS, TERRAGON AND CHEESE</i> 195 SEK	

	
huvudrätter <i>main courses</i>	
smörstekt sjötunga <i>dover sole</i> SERVERAS MED ÖRINGROM, RAPSSKOTT OCH SAUCE "SANDEFJORD" SAMT POMMES DUSHESSE <i>SERVED WITH TROUT ROE, RAPESEEDS AND SAUCE "SANDEFJORD" & POMMES DUSHESSE</i> 495 SEK	
dagens rätt <i>plat du jour</i> serveras måndag-fredag 11.30-15.00 275 SEK	

trerätters middag
three course menu
serveras enbart till hela sällskapet
695 SEK

femrätters middag
five course menu
serveras enbart till hela sällskapet
1150 SEK

ost <i>cheese</i> SERVERAS MED FRUKTBRÖD & MARMELAD <i>WITH FRUIT BREAD & MARMELADE</i> 85 SEK PER OST 185 SEK FÖR 3 OSTAR	grillad kaly <i>veau grillé</i> MED PISTAGE, NEKTARIN, SPRITÄRTOR, OSTKRÄM, FRITERAD POTATIS OCH SAUCE AROMATIC ANNO 2017 <i>GRILLED VEAL, PEAS, NECTARINE, CHEESE, FRIED POTATOES AND SAUCE AROMATIC ANNO 2017</i> 495 SEK
	agnolotti <i>agnolotti</i> FYLLD MED SPENAT & CITRON, RAPSSKOTT, STEKT SVAMP SAMT OSTSÅS <i>AGNOLOTTI FILLED WITH SPINACH AND LEMON, RAPESEEDS, FRIED MUSHROOMS CHEESE SAUCE</i> 295 SEK

desserter
desserts

jordgubbar <i>fraises au rhum baba</i> SORBET, RHUM BABA & VITCHOKLAD MOUSSE <i>STRAWBERRIES WITH RHUM BABA & WHITE CHOCOLATE</i> 165 SEK	rabarber <i>rhubarbe</i> SERVERAS INKOKT MED CREME BRULÉ <i>RHUBARB WITH CREME BRULÉ</i> 145 SEK
pralin <i>mignardise</i> FRÅN VÅRT KONDITORI <i>FROM OUR PASTRY</i> 55 SEK	pâtisserie <i>pâtisserie</i> BAKELSE FRÅN VÅRT KONDITORI <i>FROM OUR PASTRY</i> 120 SEK