

Förrätter

Vitlöksfrästa pilgrimsmusslor <i>blandad med säsongens sallad, fullkornskrutonger och balsamico-vattenkrasse dressing</i>	99:-
Toast Skagen <i>toppad med kalixløjrom</i>	95:-
S.O.S <i>tre sorters sill, två sorters ost samt dillkokt potatis</i>	89:-
Serranoskinka <i>med grillad halloumi, pinjenötter, basilikaolja och örtcrostini</i>	79:-
Gratinerad chèvreost <i>på valnötsbröd, honung och syltade rotfrukter</i>	79:-
Grillad lantbröds k iva <i>med parmaskinka, tomatröra, vitlök, basilika och mozzarella</i>	79:-

Pasta

Linguini <i>med pilgrimsmusslor, gröna musslor, basilika, vitlök, mascarpone och tomatsås</i>	149:-
Fettuccini <i>med oxfile, rödlök och cognac i krämig Karl-Johansvampsås</i>	148:-
Mozzarellaöverbakad canelloni <i>med spenat, ricottaost, rostade grönsaker och tomatsås</i>	130:-

Fisk

Husets fiskgryta <i>med vitlöksbröd och chiliaioli</i>	175:-
Grillad rödingfile <i>på smörslungad spenatbädd serveras med hummer-saffranssås, forellrom och dillkokt potatis</i>	185:-
Stekt gösfile <i>med olivolja, champinjoner, kapris, basilika, vitvin och körsbärstomater serveras med dillkokt potatis</i>	179:-
Grillad marulksfile <i>med dragon smaksatt tomatsås, västerbottenpuré och sötpotatiscrème toppad med svart stenbitsrom</i>	189:-

Kött

Enbärsgrillad tournedos <i>med rostade grönsaker, rödvin och Karl-Johansvampsås, toppad med ruccola och hyvlad parmesan serveras med potatisgratäng</i>	220:-
Grillad biff <i>med pommes, rödvinsås, bearnaise och liten klassisk tomatsallad</i>	188:-
Helstekt lammrygg <i>med rostade grönsaker, honungsglacerade rödbetor, chèvrecreme och marsalasås serveras med potatisgratäng</i>	209:-
Parmalindad majskycklingfilé fylld med västerbottenost <i>chilislungad broccoli, tomatsås och klyftpotatis</i>	179:-
Grillade fläskfilémedaljonger <i>med gorgonzolasås och rostade grönsaker serveras med potatisgratäng</i>	159:-
Grillad kalventrecôte <i>med cognac-grönpepparsås, smörstekta champinjoner och valfri potatis</i>	195:-
Oxfileé på planka <i>serveras med rostade grönsaker och bearnaise</i>	198:-

Dessert

Chokladtryffel	49:-
Dagens sorbet <i>med färsk frukt</i>	65:-
Crème brûlée	68:-
Äppelstrudel <i>med vaniljglass</i>	65:-
Blåbärspaj <i>med vaniljsås</i>	60:-

Rött Vin

Ortonese Sangiovese, Merlot Daunia IGT/Italien gl. 65:- fl. 219:-
Merlot-druvan mjukar upp Sangioveses höga syra vilket resulterar i ett mycket välbalanserat vin med intensiv fruktig smak av mogna körsbär, björnbär och kryddor.

GalloFamily Vineyards Cabernet Sauvignon/Kalifornien gl. 73:- fl. 250:-
Medelfylligt vin med läckra toner av mörka bär och en viss antydning av ek och kryddighet.

Four Sisters Shiraz/Australien gl. 82:- fl. 275:-
Medelstor, fruktig smak av mörka och röda bär. Kryddighet, inslag av fat och örter.

Pater Sangiovese di Toscana IGT/Italien fl. 295:-
Medelstor, kryddig, saftig smak av körsbär, björnbär, tranbär och inslag av fat.

Amalaya de Colomé Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat/Argentina fl. 299:-
Medelfyllig, frisk och något eldig smak med inslag av röda bär, kryddor och fat.

Coto Vintage Crianza/Rioja, Spanien fl. 337:-
Medelfylligt, mjukt vin med behaglig frukt och balanserat fatinslag.

Tralcetto Montepulciano d'Abruzzo/Italien fl. 342:-
Medelfyllig, generös, typisk Montepulcianosmak av mörka körsbär, svartpeppar och viol.

Côtes-du-Rhône-Villages/Frankrike fl. 356:-
Fyllig, balanserad, bärig smak med bra tanniner och lite kryddiga, mintiga toner i eftersmaken.

Middelvrei Pinotage/Sydafrika fl. 399:-
Medelfylligt vin med bra, djup struktur och packat med frukt. Djup och lång balanserad avslutning. Typ exempel på modern pinotage.

Vitt Vin

GalloFamily Vineyards Chardonnay/Kalifornien gl. 65:- fl. 219:-
Relativt fylligt, friskt och fruktig med underbara toner av tropisk citrus med viss antydning av ek och kryddighet.

Peter Lehmann Weighbridge Chardonnay/Australien gl. 83:- fl. 279:-
En ofatad, fruktig och torr Chardonnay med frisk smak av honung, persika och melon.

Cono Sur Organic Sauvignon Blanc/Australien gl. 97:- fl. 349:-
Ekologiskt odlade druvor; torr, fräsch och elegant med inslag av mogen blodgrape och mineral.

Petit Chablis Domaine Louis Moreau/Frankrike fl. 399:-
Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med fin syra.

McPherson Cabernet Sauvignon Rosé /Australien gl. 69:- fl. 250:-
En fräsch rosé, full av sommarköfter med fruktig smak av hallon och smultron.

Alkoholfritt alternativ kan erbjudas

Portvin
Romariz/ Portugal cl.14:-

Champagne
Moët & Chandon liten fl. 195:-

Bollinger Brut fl.590:-

Mousserande
Ronar/ Spanien gl.69:- fl.229:-

Drinkmeny

Predinner-Fördrinkar 5cl

Dry Martini 95:-
Manhattan 95:-
Whisky sour 95:-
Cosmopolitan 95:-

Cocktails 5cl

Raspberry Fizz 95:-
Kir Royal 99:-
Danko goes to Havanna 95:-
Old Fashioned 95:-

After dinner 3cl 6cl

Irish coffe 59:- 95:-
Baileys coffe 59:- 95:-
Kaffe D.o.m – Benedictine 59:- 95:-
Kaffe Carlsson

Vodka/Gin/Rom/Tequila

Absolut 16:-/cl
Svartvinbär 16:-/cl
Skåne 16:-/cl
Bäska droppar 16:-/cl
O.P 16:-/cl
Tangeray Gin 18:-/cl
Havana Añejo Reserva 16:-/cl
Sauza 16:-/cl

Läsk och Vatten

Läsk, Ramlösa, Juice 25:-

Kaffe

Kaffe, The 19:-
Espresso enkel/dubbel 22:-/27:-
Cappuccino 27:-
Cafe au Lait 30:-

Fatöl Liten 0,4 Pint
Starköl 40:- 47:- 55:-
Lättöl 22:- 27:-

Flaska 33cl

Mariestad 47:-
Corona 47:-
Heineken 47:-
Staropramen 47:-
Hof mellanöl 45:-

Flaska 50cl

Mariestad 55:-
Bishops Finger 63:-
Päroncider 55:-
Spendrups mellanöl53:-

Likörer

Amaretto 16:-/cl
Baileys 16:-/cl
Cointreau 18:-/cl
Kahlua 16:-/cl
Sambuca 17:-/cl
Grand Marnier 17:-/cl
Benedictine 17:-/cl
Creme De Cassis 17:-/cl
Frangelico 16:-/cl
Limoncello 16:-/cl
Likör 43 16:-/cl
Hallonlikör 16:-/cl
Drambuie 19:-/cl

Whisky

Famous Grouse 16:-/cl
Jameson 16:-/cl
Makers Mark 21:-/cl
Lagavulin 26:-/cl
The Macallan 12Y 24:-/cl
Laphroaig 22:-/cl
Glenmorangie 22:-/cl

Cognac/Calv./Grappa

Grönsteds VS 16:-/cl
Monopol 20:-/cl
Remi Martin 22:-/cl
Xanté 18:-/cl
Calvados 20:-/cl
Punch 16:-/cl
Grappa 17:-/cl

