



Fördrinkar



Gin & Tonic 140 kr
JGL (Jameson, Ginger Ale & Lime) 140 kr
*Capresetini, basilika infuserad gin, Vermouth,
tomatvatten & basilikaolja 140 kr*
Champagne Etienne Dumont Brut 160 kr
Prosecco 85 kr
Cava Eureka Brut Nature 110 kr
Chavin alkoholfri 55 kr



Snacks

Marinerade oliver 55 kr
Marcona mandlar 55 kr
Chips med parmesan & syrad grädde 45 kr



Caviar

Caviar Oscietra Royal 10g & vodka
395 kr





Meny Invito



*Jordärtskockssoppa med rostad mandel,
karamelliserad silverlök & lakrits*

*Lammytterfilé med bakad jordärtskocka,
karamelliserad getost & lammragu*

*Vaniljsemifreddo med Amaretto, äppelkompott
& rosmarinhonung*

499 kr

Meny Gastronomico



*Löjrom med smörstekt bröd, rödlök, syrad
grädde & citron*

*Oxfile med sås bordelaise, tryffelsmör, rostad
silverlök & potatis bakad i karamelliserad
grädde och grönpeppar*

Chokladtryffel & kaffe

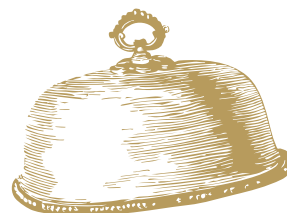
699 kr



Förrätter

Jordärtskockssoppa med rostad mandel, karamelliserad silverlök & lakrits 140 kr

Vin: Tierra Palms Chardonnay 115 kr



Råbiff med pinjenötter, basilika, stracciatella & krispigt bröd 165 kr

Vin: AP Vino Rosso Corvina, Rondinella, Merlot & Cabernet Sauvignon 110 kr

Antipasti med chark, oliver, ost & marmelad 195 kr

Vin: Mario Primo Chianti Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia & Trebbiano 120 kr

Löjrom med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde & citron 250 kr

Vin: Domaine Louis Moreau Petit Chablis, Chardonnay 165 kr



Caviar Oscietra Royal (30g) med smörstekt bröd, rödlök, syrad grädde & citron 659 kr

Vin: Domaine Louis Moreau Petit Chablis, Chardonnay 165 kr

Barnmeny

Friterat kycklingbröst med pommes & aioli 149 kr

Pasta Alfredo, parmesansås & friterat kycklingbröst 139 kr

Frikadeller i tomatsås med pasta 139 kr

Friterad fisk med pommes & aioli 149 kr



Pizza Bambino med lufttorkad skinka & mozzarella 129 kr

Pizza Bambino Margherita med mozzarella & basilika 129 kr

Varmrätter



Oxfile med sås bordelaise, tryffelsmör, rostad silverlök & potatis bakad i karamelliserad grädde och grönpeppar 440 kr

Vin: Torre del Falasco Ripasso Superiore, Corvina, Corvinone och Rondinella 145 kr

Lammytterfile med bakad jordärtskocka, karamelliserad getost & lamragu 325 kr

Vin: Memoro Rosso, Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola & Merlot del Veneto 115 kr

Schnitzel Milanese fylld med prosciutto crudo & mozzarella, salvia, marsalavinssky, rostade tomater & pommes 275 kr

Vin: Gran Sasso Montepulciano d'Abruzzo, Montepulciano 125 kr

Råbiff med pinjenötter, basilika, stracciatella, krispigt bröd & pommes 285 kr

Vin: AP Vino Rosso Corvina, Rondinella, Merlot & Cabernet Sauvignon 110 kr

Havsabborre med San Marzano & hummer beurre blanc, sauterad svartkål med pinjenötter & kapris, citronsyllad zucchini, kronärtskocka & Taggiasche oliver 325 kr

Vin: Tierra Palms Chardonnay 115 kr



Pasta & Vegetariskt

Pasta Alfredo med krispig kyckling, parmesan, svartpeppar & örtsallad 245 kr

Vin: AP Vino Rosso Corvina, Rondinella, Merlot & Cabernet Sauvignon 110 kr

Frutti di mare med rödräkor, blåmusslor, tomat, vitt vin, olivolja, chili, vitlök & persilja 295 kr

Vin: AP Vino Bianco, Garganega, Trebbiano, Catarratto & Sauvignon Blanc 110 kr



Rostad rotselleri med jordärtskocksstomp, tryffelstekt svamp & brynt hasselnötssmör 230 kr

Vin: Memoro Rosso, Primitivo, Montepulciano, Nero d'avola & Merlot del Veneto 115 kr

Pizza



Margherita - Mozzarella & basilika 180 kr

Prosciutto - Prosciutto & pesto genovese 220 kr

Quattro formaggi - Mozzarella, parmesan, taleggio, gorgonzola, päron & rosmarinhonung (Blond) 215 kr

Pepperoni - Pepperoni, grillad paprika, mozzarella & vitlöksmascarpone 225 kr

Nduja - Nduja, rostad tomat & basilika 230 kr

Bellaverde - Bellaverde, mandel, ruccola & ricotta (Blond) 230 kr

Skaldjur - Rödräka, blåmusslor, chili, vitlök, tomat 245 kr (gäller ej pizza torsdag)

Pizza - sides

Pesto, bearnaise, aioli, pizzasallad 35 kr -
Lufttorkad skinka 40 kr

Dessert

Mascarpone & pistagepannacotta med maräng, blodapelsin & mörk chokladkräm 110 kr

Vaniljsemifreddo med Amaretto, äppelkompott & rosmarinhonung 110 kr

Tryfflar 35 kr

Ost, kex, päronkompott & honung 129 kr

Glass & sorbet 45 kr / kula

Stracciatella (glass med krossad mörk choklad)

Pistageglass

Vaniljglass

Mango & Passionsfruktssorbet

Grappaprovning med två grappa, tryffel & kaffe 150 kr

Romprovning med två rom, tryffel & kaffe 150 kr



Bubbel

Champagne Etienne Dumont

Brut 160 kr

Prosecco 85 kr

Cava Eureka Brut Nature 110 kr

Chavin alkoholfri 55 kr



Vitt vin

Vino della casa bianco l'talja Bianco

Italiano, blandade druvor 100 kr

Domaine Louis Moreau Petit Chablis,

Chardonnay 165 kr

AP Vino Bianco, Garganega,

Trebbiano, Catarratto & Sauvignon

Blanc 110 kr

Tierra Palms, Chardonnay 115 kr



Rött vin

Vino della casa rosso l'talja Rosso

Italiano, blandade druvor 100 kr

Torre del Falasco Ripasso Superiore,

Corvina, Corvinone och Rondinella

145 kr

Memoro Rosso, Primitivo,

Montepulciano, Nero d'avola &

Merlot del Veneto 115 kr

AP Vino Rosso, Corvina, Rondinella,

Merlot & Cabernet Sauvignon 110 kr

Mario Primo Chianti, Sangiovese,

Canaiolo Nero, Malvasia & Trebbiano

120 kr

Gran Sasso Montepulciano

d'Abruzzo, Montepulciano 125 kr



Fatöl

40cl 50cl

Norrlands Guld

78kr 89kr

Menabrea Bionda

89kr 110kr

Voodoo Ranger

Hazy IPA

89kr 110kr

The Tail of a Whale

89kr 110kr

Flasköl

Peroni Nastro Azzurro glutenfri 95 kr

Peroni Gran Riserva Doppio 50cl 120 kr

People's Bulldog IPA 3,5% - 75 kr

Sir Taste a Lot 3,5% - 75 kr

Omaka Bryggeri A.K.A.I.P.A IPA 95 kr

Briska cider 80 kr

Alkoholfritt

Menabrea Alkoholfri 50 kr

Easy Rider IPA 50 kr

Läsk 45 kr

Lemonad 60 kr

Pellegrino 50cl 70 kr

**Mustly äppelmust med kvällens
smak 60 kr**

Chavin Zero, Chardonnay eller

Syrah 70 kr

