

Varvrätter

GÄSTENS VAL

TRYFFELBURGARE

Smashad nötfärsburgare serveras med tryffelmajo, ölsyltad lök, Pepper Jack-ost, sallat, tomat, coleslaw och pommes.

GLM

Gluten- och mjölkfria alternativ finns

189 kr

Dryckestips: Kona Hanelei IPA 89 kr



HALLOUMIBURGARE

Friterad halloumiburgare serveras med avokadokräm, picklad lök, chiligurka, sallat, tomat, rostad vitlöksaioli, coleslaw och pommes.

GLM

Glutenfritt alternativ finns

189 kr

Dryckestips: Rosé, Coteaux d'Aix en Provence, Frankrike, glas fr. 95 kr

CHEESEBURGARE

Smashad nötfärsburgare serveras med hamburgerdressing, Pepper Jack-ost, sallat, tomat, coleslaw och pommes.

GLM

Glutenfritt alternativ finns

179 kr

Dryckestips: fatöl, krusovice 82 kr



POKÉ BOWL

Jasminris, avokadokräm, picklad lök och rotselleri, chiligurka, syrad fänkål, friterade kycklingpopcorn, rostad vitlöksaioli och lime.

GLM

Veganskt och glutenfritt alternativ: marinerad Oumph!

179 kr

Dryckestips: Rosé, Matues, glas fr. 85 kr
Chateau Soverain, Cabernet sauvignon, glas fr. 125 kr

MOULES MARINIÈRES

Vinkokta musslor serveras med surdegsbröd och rostad vitlöksaioli.

GM

229 kr

Dryckestips: Cava, Delapierre brut tradición, glas fr. 95 kr
Riesling, La vue, glas fr. 105 kr

GÄSTENS VAL

RYGGBIFF

200 g grillad ryggbiff med kappa serveras med stekta säsongsprimörer, rödvinssås, timjankräm och pommes.

100 g extra kött: 99 kr

299 kr

Dryckestips: Rib Shack Pinotage Shiraz, glas fr. 95 kr
El Esteco Malbec, glas fr. 145 kr

VI REKOMMENDERAR

TUNA STEAK

Grillad tonfisk serveras med udonnudlar, zucchini, cocktailtomater, chili, ingefära, soja, syrad fänkål och svartkål samt chili- & sojamajo.

G

289 kr

Dryckestips: Canyon Road Pinot grigio, glas fr. 84 kr
Chateau Soverain, Cabernet sauvignon, glas fr. 125 kr

Allergisk eller bara nyfiken? Fråga oss gärna vad maten innehåller!

Innehåll: **G** = gluten, **L** = laktos, **M** = mjölkprotein