

DRYCK



Serveras mellan 11:00–22:30

MOUSSERANDE

Taittinger / Champagne.	155 kr
Åstad Vingård 2019	135 kr
Gramona Imperial / Cava.	115 kr
Clotilde Davenne / Crémant de Bourgogne.	110 kr
Conti Riccati / Prosecco	95 kr

VITT

Attis Lias Finas / Albariño / 2018.	125 kr
Clotilde Davenne / Chablis / Chardonnay / 2018	115 kr
Kloof Street / Chenin Blanc / 2020	110 kr

RÖTT

Dominio de Tares / Baltos / Mencia / 2017.	115 kr
Bordon Crianza / Rioja / 2017	110 kr

ROSÉ

Gramona Mart / Penedés / 2021.	113 kr
--	--------

ÖL

Halmstad Brygghus / Bryggmästarens Pilsner (Eko)	65 kr
Halmstad Brygghus / Hallands Golden Lager	70 kr
Halmstad Brygghus / Vallgatans Pale Ale	75 kr
S:t Eriks / Stadens Glutenfria IPA	70 kr

CIDER

Galipette Cidre Brut / Frankrike	75 kr
--	-------

ALKOHOLFRITT

Serveras mellan 08:00–22:30

Richard Juhlin / Non Alcoholic / Sparkling Wine.	90 kr
Sigtuna Brygghus / N .A .P .A / Non Alcoholic / Pale Ale	45 kr
Hafi / Mousserande / Jordgubb	90 kr
Hafi / Fruktdryck / Päron och gurka	45 kr
Hafi / Äppelmust.	55 kr
Fentimans / Rosé Lemonade.	45 kr
Coca Cola	30 kr
Coca Cola Zero	30 kr
Ramlösa / Kolsyrat vatten	30 kr
Kaffe.	25 kr
The.	25 kr

MAT



SNACKS & SÖTT

Serveras mellan 08:00–22:00

Saltrostade marconamandlar	65 kr
Halländska rotfruktschips	65 kr
Marinerade oliver & cornichons	65 kr
Saltgurka med honung och smetana	45 kr
Stekt levain med tegelostkräm och jalapeñosalsa	75 kr
Fruktfat	110 kr
Vår egen chokladtryffel med färska bär.	85 kr

LITE STÖRRE RÄTTER

Serveras mellan 11:00–20:00

Gnudi och tomatsås	165 kr
<i>Gnudi, tomatsås, kapris, oliver, parmesan, ädelost, ruccola</i>	
Fänkål och burrata	165 kr
<i>Burrata, dillpesto, saltad gurka, hyvlad fänkål, brödcrush</i>	
Getotsallad med lupinböna	145 kr
<i>Rostad getost, gulbeta, ruccola, parmesanost, lupinböna, bönkräm</i>	
Chips och löjrom	175 kr
<i>Chips, smetana, gräslök, citron och picklad lök</i>	

Har du allergier? Prata med oss.