

DRYCK



Serveras mellan 11:00–22:30

MOUSSERANDE

Taittinger / Champagne.	175 kr
Gramona Innoble / Cava	165 kr
Clotilde Davenne / Crémant de Bourgogne.	120 kr
Conti Riccati / Prosecco	95 kr

VITT

Attis Lias Finas / Albariño / 2018.	130 kr
Clotilde Davenne / Chablis / Chardonnay / 2018	140 kr
Kloof Street / Chenin Blanc / 2020	110 kr

RÖTT

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

ROSÉ

Château d'Esclan / Whispering Angel / 2021	115 kr
--	--------

ÖL

Halmstad Brygghus / Nelson Sauvin Pilsner (eko)	75 kr
Halmstad Brygghus / Hallands Golden Lager	75 kr
Halmstad Brygghus / Vallgatans Pale Ale	80 kr
S:t Eriks / Stadens Glutenfria IPA	90 kr

CIDER

Galipette Cidre Brut / Frankrike	105 kr
--	--------

ALKOHOLFRITT

Serveras mellan 08:00–22:30

Richard Juhlin / Non Alcoholic / Sparkling Wine.	95 kr
Sigtuna Brygghus / N .A .P .A / Non Alcoholic / Pale Ale	60 kr
Hafi / Jordgubb & Rabarber	55 kr
Hafi / Äppelmust.	55 kr
Coca Cola	35 kr
Coca Cola Zero	35 kr
Ramlösa / Kolsyrat vatten	35 kr
Kaffe, brygg.	30 kr
The.	30 kr

MAT



SNACKS & SÖTT

Serveras mellan 08:00–22:30

Saltrostade marconamandlar	80 kr
Halländska rotfruktschips	95 kr
Marinerade oliver & cornichons	70 kr
Bönkräm med gräslök, citron och rågsnacks.	85 kr
Friterad potatis med ostkräm och riven tegelost	95 kr
Fruktfat	120 kr
Vår egen chokladtryffel med färska bär.	65 kr

MELLANRÄTTER

Serveras mellan 11:00–21:00

Vitlöksfocaccia	115 kr
<i>Tegelostkräm och syrad lök</i>	
Svamptoast med brie och lökchutney	165 kr
<i>Svartkål, senapsmajonnäs, prästost, riven tegelost</i>	
Spetskålsallad med getost	175 kr
<i>Betor och dillsalsa</i>	
Tomatsoppa med rostad paprika.	155 kr
<i>Vitlök, oregano, basilika och stekt bröd</i>	
Burrata med stekt surdegsbröd	245 kr
<i>Smörstekt svamp med brynt smör och soja, dill</i>	
Chips och löjrom	255 kr
<i>Smetana, gräslök, citron och syrad lök</i>	

Har du allergier? Prata med oss.