

# MENY

Hos oss kommer maten i omgångar så dela gärna vid bordet.  
Vi rekommenderar runt 3-4 tapas per person. Vid allergier, fråga oss!

## TAPAS

### KÖTT

<b>ANKRILETTE</b>	<b>145</b>
Vetetortilla, gräslöksemulsion, sylrig kål, hoisinsirap	
<b>OXTARTAR</b>	<b>145</b>
Tärnad oxflä, picklad senapslök, gammelknascreme, dragontuille	
<b>RYGGBIFF</b>	<b>175</b>
Morot & honungsmör, jordärtskockschips, vinägerpulver	
<b>SPETT PÅ IBERICOGRIS</b>	<b>155</b>
Rökig chilimajo, zucchini, chicharrones	

### FISK & SKALDJUR

<b>GAMBAS PIL PIL</b>	<b>155</b>
Räkor i en chili, tomat & vitlöksolja	
<b>INKOKT ÖRING</b>	<b>145</b>
Pepparrotsgrädd, syrad kålrabbi, forellrom, skaldjursolja	
<b>BLÄCKFISK "PULPO"</b>	<b>155</b>
Grillad citronemulsion, caponata & persilja	
<b>KAMMUSSLA</b>	<b>125</b>
Yuzugrädd, dillolja & friterad lök	
<b>PIGGVAR</b>	<b>195</b>
Smörad champinjonbuljong, krispig ostronskivling & tryffel	
<b>CEVICHE PÅ MAKRILL</b>	<b>155</b>
Citrusdressing, sockersaltad gurka, tomat & jalapenoolja	

### VEGETARISKT

<b>PIMIENTOS DE PADRON</b>	<b>65</b>
Små gröna paprikor	
<b>PATATAS BRAVAS</b>	<b>55</b>
Friterad potatis med bravasås & aioli	
<b>GRILLAD HJÄRTSALLAD</b>	<b>115</b>
Beurre blanc på brynt smör, mandel, parmesan & gräslök	
<b>FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR</b>	<b>85</b>
Frasiga kronärtskockor med citron & aioli	
<b>FRITERAD BRIE</b>	<b>85</b>
Krispig brieost med jalapenomarmelad	
<b>BURRATA</b>	<b>125</b>
Syltad persika, rostade fröer & myntaolja	
<b>TRYFFELARANCINI</b>	<b>95</b>
Friterade risottobollar med parmesan & örtmajo	

### SNACKS

<b>CHARK, OST &amp; OLIVER</b>	<b>165</b>
<b>MANZANILLA OLIVER</b>	<b>55</b>
<b>SPANSKA MANDLAR</b>	<b>55</b>
<b>BOQUERONES &amp; SURDEGSBRÖD</b>	<b>95</b>

## VÅRA COCKTAILS

Självklart kan vi ordna alkoholfria alternativ!

<b>CALVADOS   KANEL</b>	<b>155</b>	<b>BJÖRK   DILL</b>	<b>155</b>
Vintrigt, kaneligt & alldeles underbart. Smör- & kanelvättad Calvados. Rörs med darjeelinge, söt vermouth & bitters. Snacka om läderfåtölj. (Smör)		Örtigt, syltigt och supergott! O.P. Anderson björk med dill, citron och lite rabarber skakas ihop och toppas med äppelskum (Ägg)	
<b>VIT PERSIKA   PASSIONSFRUKT</b>	<b>155</b>	<b>JORDGUBB   BUBBLOR</b>	<b>155</b>
Fruktigt, & fantastiskt. Roku gin skakas med vit persika, citronjuice & Cocchi americano som toppas med passionsfruktsskum. (Ägg)		Jordgubbar & Moscato d'Asti med en lätt ton av fläder. Vi flörtar med sommaren redan nu. ( Klarifierad med mjölk )	

# DESSERT

## DESSERTER

**CRÈME BRÛLÉE** 125  
Nougatganache, messmörskola & vispad crème fraîche

**CITRON & HALLON** 125  
Färskost med vanilj, lemoncurd,  
marinerade hallon & crumble

**GLASS** 45/KULA  
Fråga oss om kvällens smaker

**CAFFE AFFOGATO** 70  
Vaniljglass med en enkel espresso

## KAFFE

**ENKEL ESPRESSO** 30

**DUBBEL ESPRESSO** 35

**CAPPUCCINO** 45

**KAFFE LATTE** 45

**CORTADO** 45

**MACCHIATO** 35

**BRYGGKAFFE** 35

**TE** 35

## AFTER DINNER

**IRISH COFFEE** 149  
Irish whiskey, kaffe, farinsocker, grädde

**KAFFE BAILEYS** 149  
Baileys, kaffe, grädde

**ESPRESSO MARTINI** 149  
Vodka, Kahlua, espresso, sockerlag

**BAILEYS MARTINI** 149  
Baileys, Cointreau, espresso

## AVEC

**COGNAC & CALVADOS**  
Martell VS 30/cl  
Père Magloire V.S.O.P Calvados 30/cl

**WHISKEY**  
The Macallan 12, double cask 35/cl  
Laphroaig 10 30/cl  
Bowmore 12 35/cl

**ROM**  
Zacapa 23 30/cl  
Plantation XO 45/cl  
Angostura 1919 30/cl

**GRAPPA**  
Castelgiocondo grappa 35/cl  
Luce grappa invecchiata 35/cl

**LIKÖR**  
Baileys 25/cl  
Cointreau 25/cl