

Förrätter

Grillat vitlöksbröd	39.-
Tillagas över öppen eld	
Krämig tzatziki med vitlöksbröd	59.-
Serveras med ruccolasallad	
Italiensk Bruschetta	79.-
Med het salami, mozzarella, basilikaolivolja, soltorkade tomater, ruccolasallad & färska örter	
Black Tiger	89.-
Kolgrillade tiggerräkor serveras med kaviar & citrondipp	

Barnens Meny 69.-

Husets Lasagne Al Forno
Grillad korv
Grillad Köttbullar med sylt
Pannkakor med vispgrädde & sylt
välj mellan färskpomes frites eller potatismos .
Och mycket annat - Fråga gärna personalen

Kolgrillade Rätter

Färsk Ryggbiff med husets bearnaisesås	199:-
Färsk Entrecote Cafe de paris	199:-
Kycklingfilé på husets vis med krämig tzatziki	159:-
Timjanmarinerad Lammkotlett med het BBQsås	189:-
Mix Plate (Tigerräkor, Lammkotletter & Kycklingfiléspett med BBQsås)	249:-
Plankstek av färsk Ryggbiff med duchesspotatis	199:-
Basilikamarinerad Laxfilé med kräfttzatziki	189:-
Dijon-och basilikamarinerad Tonfiskfilé med wasabi & citrondipp	189:-
Ratatouillegrönsaker i örtmarinerad halloumiost & tzatziki	129:-

Tillbehör: välj mellan färsk pommes frites, potatisgratäng, bulgur eller säsongens sallad

Pasta

Husets Lasagne Al Forno toppad med hyvlad parmesanost	129:-
---	-------

Sallader

Tomat- och Mozzarellasallad med parmaskinka med basilikaolivolja	149:-
Kolgrillad cypros halloumiost med saltorkade tomater & kalmataoliver	149:-
Caesarsallad med kolgrillad kycklingfilé	149:-

Alla sallader serveras med grillat vitlöksbröd

Desseter

Gammaldags Vaniljgräddglass	59:-
Serveras med läcker choklad-eller carameltopping	
Husets krämiga Mousse i säsongens smaker	59:-
Kladdkaka med Kahlúagrädde	59:-
Krämig kladdkaka & vispad grädde med en touch av Kahlúa	
Knaffe - En Libanesisk favorit	59:-
<i>Rekommenderas för den som vill prova något alldeles extra</i>	
Mozzarella & sockerlag i en ljuvlig smakkombination	
Serveras med pistageglass	
Dessertöl 33cl	99:-
Nils Oscar Barley Wine	
Detta öl passar bäst efter maten.	
Serveras med choklad tryffel	

Kaffedrinkar

Irish Coffee: Jameson, Farinsocker

Dom Café: Bénédictine Liqueur

Baileys Coffee

The Scottish Mistake: Grant's, Drambuie

4cl 85:-

Café Negro: Galliano

6cl 120:-

Café Royal: Farinsocker, Cognac

Minst 4cl

Alla kaffedrinkar serveras med grädde och riven mörk choklad

Kaffe & Te

Kaffe 25:-

Espresso 23:-/29:-

Cafe Macchiato 23:-

Cappuccino 27:-

Cafe Latte 29:-

Islatte 29:-

Latte Macchiato 29:-

KolaLatte 32:-

DaimLatte 32:-

ChokladLatte 32:-

Varm LyxChoklad 32:-

Något till kaffet: 19:-

Tryffel

Te 25:-

Svart

Summer Fruits

Earl Grey

Lover's Leap Ceylon

Grönt

Japansk Lime

Oriental Sencha

Rött

Rooibos

African Red

Specialtéer

Chai Te 29:-

Chai Latte 29:-

Läsk & Lättöl

Coca Cola/Cola Light/Cola Zero

Fanta

Sprite

Hallonsoda

Loka Naturell/Citron

Lättöl

Apelsinjuice

Mjök

Ovanstående Drycker 29:-/st

Röda Viner

Torre del Fiasco Corvina IGT 2008 Italien	Glas	Flaska
Ett medelfylligt, smakrikt vin med inslag av björnbär moreller, mörk choklad. Körsbärskärnor samt pigg syra och fruktig, lång eftersmak Passar perfekt till <i>aperitif</i> , pasta grillat fisk, kött av nöt & lamm.	59	229
Mc Pherson-2008/2009 (South Eastern Australia) Shiraz	65	249
Fruktig, frisk & medelfyllig smak med inslag av röda bär & vanilj, med en touch av ekfat. Passar bra till grillade rätter av ljust & mörkt kött samt pasta.		
Feudo Arancio DOC -2007 (Sicilien, Italien) Nero d'Avola	69:-	259:-
Smak av mörk frukt, kryddighet & toner av körsbärskärnor i eftersmaken. Passar bra till grillad fisk & många olika sorters grillade kött rätter.		
Cono Sur Cabernet Sauvignon 2007 Chile	75	269
<i>Medelfylligt vin med behaglig strävhet & lång eftersmak, med härliga inslag av svarta vinbär, plommon, lite choklad och aning vanilj.</i> Passar till Grillad kyckling, olika rätter av fläsk, lamm & nöt . Bra allroundvin		
Museum Crianza 2003 Spanien Tinta del país		319:-
<i>Fyllig, sträv och balanserad smak med mäktig frukt och härliga tanniner.</i> <i>Inslag av mörka bär, svarta vinbär, vanilj, akrits, läder och fat.</i> <i>Passar till Kraftigare kötträtter, gärna grillat lamm, & mörkt kött.</i>		

Rosévin

Trapiche Organic Rosé 2009 Cuyo Argentina (Ekologiskt)	69:	259:-
<i>Ett fruktigt vin med toner av röda bär & örter.</i> <i>Passar bra som aperitif eller till sommarens mat, som grillade skaldjur eller fisk.</i> <i>Prova gärna till kryddiga kötträtter.</i>		

Vita Viner

Gallo Chardonnay USA 2008	Glas	Flaska
Relativt fylligt, friskt & fruktigt vin med toner av tropisk frukt & citrus med viss antydning av ek & kryddighet. Passar till pasta, sallader eller grillat ljust kött & kyckling.	59:-	229:-
Barossa Riesling Peter Lehmann 2008 Australien	69:-	259:-
<i>Torr, frisk smak av lime & mineral med en krispig avslutning & balanserad syra. Perfekt till skaldjur & lättare sallader. Prova gärna till grillad kyckling</i>		
Cono Sur Sauvignon Blanc Organic 2009 San Antonio Chile		280:-
<i>Torr, ganska lätt, elegant vin med inslag av grapefrukt, mineral & en aning paprikafrukt. Fräsch elegant fruktsyra Den eleganta stilen gör att vinet passar bra som aperitif, till lätta grillrätter av fisk- & skaldjur.</i>		

Mousserande Vin

Brut Reserva Penedes Spanien	69:-	259:-
<i>Rätt fylligt, torrt vin med bra friskhet och lång eftersmak, samt en elegant mousse. En cava som passar både som aperitif & till smakrikare rätter av fågel, fisk & skaldjur</i>		

Champagne

Champagne de Pompadour (Champagne, Frankrike)		599:-
<i>Torr, frisk, aningen brödig smak med inslag av äpple, grapefrukt & choklad. Fantastisk som aperitif eller till fisk & skaldjursrätter.</i>		

Apertif

Martini Bianco

Martini Rosso

Martini Extra Dry

Cinzano

15:-/cl

Cognac

Grönstedts Monopole

Martell V.S.

Renault Carte Noir

20:-/cl

Likörer

Baileys

Benedictine

Coïntreau

Drambuie

Galliano

Kahlúa

X'anté Päruncognac

18:-/cl

Övrigt

Absolut Vodka

Bacardi Razz

Bacardi Superior

Jägermeister

Gilbey's Gin

Grappa

OP Andersson

Raki

18:-/cl

Whisky

Blended

Grant's	18:-/cl
<i>Nyansrik doft med medelstor rökighet med inslag av malt</i>	
Jameson	18:-/cl
<i>Kryddig aromrik karaktär med doft av ek & fat</i>	
Famous Grouse	18:-/cl
<i>Smakrik med viss sötma & pålitlig fatkaraktär</i>	
Johnnie Walker Black Label 12 years	20,-/cl
<i>Kraftfull smak med vaniljlik fatkaraktär & torr, ganska rökig eftersmak</i>	
Chivas Regal 12 years	20:-/cl
<i>Aningen rökig med inslag av fat, gräs, citrusskal, knäck & vanilj</i>	

Single Malt

Highland Park 18 year	32:-/cl
<i>Nyanserad med inslag av torkad frukt, nötter, mörk choklad & honung.</i>	
Macallan 12 years	26:-/cl
<i>Fyllig och balanserad med inslag av sherrytoner, torkad frukt & russin</i>	
Talisker 10 years	26:-/cl
<i>Stor rökig doft med inslag av malt & peppar</i>	
Auchentoshan 12 years	26-/cl
<i>Elegant & fruktig med fatkaraktär, inslag av nötter, halm, päron & honung</i>	
Ardbeg 10 years	26:-/cl
<i>Stor mycket rökig doft med ton av fat, tjära, jord & ljung</i>	
Bowmore 12 years	26:-/cl
<i>Mycket rökig & stor, lite fruktig intensiv doft av tjära</i>	
Lagavulin 16 years	32:-/cl
<i>Stor komplex doft, kraftigt rökig karaktär med inslag av jord och fat</i>	

Öl, Cider & Blanddrycker

Fatöl 40cl 49:-

Heineken ICE Cold

Flasköl 33cl 52:-

Samuel Adams

Murphy's Irish Red

Newcastle

Starobrno

Mellanöl 49:-

Flasköl 50cl

Mariestad 59:-

Nils Oscar God Lager 65:-

Dessertöl 33cl 99:-

Nils Oscar Barley Wine

Detta öl passar bäst efter maten.

Serveras med choklad tryffel

Cider 50 cl 59:-

Päron

Blanddrycker 55:-

Bacardi Breezer (Lime, Watermelon eller Pineapple)

Smirnoff Ice

Drinkar

Nordpolspäron

(X'anté, fruktsoda)

Bacardi Highball

(Bacardi, Cointreau, citron, sodavatten)

Rizzer

(Bacardi Rizzer, limejuice, fruktsoda)

Black Russian

(Absolut Vodka, Kaluha)

White Russian

(Absolut Vodka, Kahlua, mjölk)

Tequila Sunrise

(Tequila, apelsinjuice, grenadine)

GT

(Gilbey's Gin, Tonic Water)

Screwdriver

(Absolut Vodka, apelsinjuice)

B 52

(Kaluha, Cointreau, Baileys)

(Minst 4cl) 20:-/cl