



SKALDJUR / SHELLFISH serveras efter tillgång och säsong

SKALDJURSPLATÅ 695

½ amerikansk hummer, 1 havskräfta, 50 g färska räkor, 50 g rökta räkor, 100 g Chatka krabba serveras med majonnäs, Rhode Islandsås, aioli och rostat bröd

SHELLFISH PLATTER –

½ American lobster, 1 langoustine, 50 g fresh shrimps, 50 g smoked shrimps and 100 g Chatka crab served with mayonnaise, Rhode Island sauce, aioli and toast

SKALDJURSPLATÅ – FÖR 2 PERSONER 1590

1/1 amerikansk hummer, 2 havskräftor, 75 g färska räkor, 75 g rökta räkor, 150g Chatka krabba, 100g skagenröra, 4 st ostron, 80 g vinkokta musslor med Pommes Frites serveras med majonnäs, Rhode Islandsås, aioli och rostat bröd

SHELLFISH PLATTER –

1/1 American lobster, 2 langoustine, 75 g fresh shrimps, 75 g smoked shrimps and 150 g Chatka crab, 4 oysters, 80 g wine boiled mussels and French fries served with mayonnaise, Rhode Island sauce, aioli and toast

HUMMER

serveras med majonnäs och rostat bröd

LOBSTER

Served with mayonnaise and toast

Amerikansk/American

Irländsk/Irish

Svensk/Swedish

215/395
dagspris
dagspris

KOKTA HAVSKRÄFTOR – 300 g

serveras med Rhode Islandsås och rostat bröd

LANGOUSTINE – 300 g

Served with Rhode Island sauce and toast

395

CHATKA KRABBA - 200 g

serveras med Rhode Islandsås och rostat bröd

CHATKA CRAB – 200 g

Served with Rhode Island sauce and toast

325

FÄRSKA RÄKOR FRÅN SMÖGEN – 200 g (ej på måndagar)

serveras med Rhode Islandsås, Västerbottensost och rostat bröd

FRESH SHRIMPS – 200 g (not on Mondays)

Served with Rhode Island sauce, Västerbotten cheese and toast

265

RÖKTA RÄKOR – 200 g

serveras med aioli, Västerbottenost och rostat bröd

SMOKED SHRIMPMS - 200 g

served with aioli, Västerbotten cheese and toast

195

OSTRON

serveras med kavring, Schalottenlöksvinegrett och citron

OYSTERS

served with rye bread, shallot vinaigrette and lemon

Fine de Claire

Speciale de Claire

1/3/6/12

30/90/180/360
45/135/270/540

OSTRON PLATÅ

3 st Fine de Claire, 3 st Speciale de Claire

serveras med kavring, Schalottenlöksvinegrett och citron

OYSTERS PLATE

3 Fine de Claire, 3 Speciale de Claire

served with rye bread, shallot vinaigrette and lemon

225



FÖR OCH MELLANRÄTTER / STARTERS AND MEDIUM DISHES

SILLTALLRIK 3 eller 5 sorter serveras med danskt rågbröd och Västerbottensost <i>HERRING PLATE 3 or 5 varieties</i> <i>served with rye bread and Västerbottens cheese</i>	131/199
MATJESSILL med brynt smör, hackat ägg, rödlök, gräslök och kokt potatis <i>PICKLED HERRING</i> <i>with browned butter, egg, red onion, chives, boiled potatoes</i>	149/210
TOAST SKAGEN - 100gr/200gr <i>TOAST SKAGEN</i> <i>mix of shrimps, mayonnaise and dill served on toast</i> toppad med forellrom <i>garnished with trout roe</i> toppad med Kalixlöjrom <i>garnished with Kalix bleak roe</i>	182/269 204/310
TONFISK OCH PILGRIMSMUSSELTARTAR på smörstekt toast med ostronmajonnäs, ponzu dressing, friterad lök och nashi päron <i>TUNA AND SCALLOP TARTAR</i> <i>on butter fried toast with oyster mayonnaise, ponzu dressing, deep-fried onion and nashi pear</i>	210
LISAS HUMMERSOPPA med skaldjursravioli och sojarostad mandel <i>LISA'S LOBSTER BISQUE</i> <i>with seafood ravioli and soya roasted almond</i>	215
RÄKSMÖRGÅS 120 gr räkor <i>SHRIMP SANDWICH</i> <i>shrimps, egg, mayonnaise, salad, garnished with trout roe</i>	175

SALLAD / SALAD

RÄKSALLAD 130 gr räkor med rostat matvete, marinerad gurka, picklad rödlök, avokadokräm och Rhode Isladdressing <i>SHRIMP SALAD</i> <i>with roasted wheat berry, marinated cucumber,</i> <i>pickled red onion, avocado and Rhode Island sauce</i>	215
MUSKÖSALLAD Ångad rimmad torskrygg på krispig sallad, valnötter, avokado, ägg och vinegrett <i>ELMQVIST HEALTY SALAD WITH STEAMED FISH</i> <i>Steamed cured back of cod on crispy salad, walnuts,</i> <i>avocado, egg and vinaigrette</i>	265

SIDE ORDERS

Forellrom 15 gr/ Trout roe	40
Löjrom 15 gr/ Bleak roe	85
Västerbottensost/ Västerbottens cheese	30
Skiva gravad lax/ Slice of cured salmon	90
Vitlöksbröd/ Garlic bread	25
Smörstekt bröd/ Butter fried bread	15
Pommes Frites/ French fries	45
Dillstuvad potatis/ Dill creamed potatoes	35
Varma grönsaker/ Warm vegetables	65
Majonnäs/ Mayonnaise	15
Aioli/ Aioli	35

ROM / ROE

FORELLROM 40gr

TROUT ROE

med rostat bröd, hackad rödlök och smetana 260
with toast, red onion and smetana

med Västerbottensostpaj, hackad rödlök och smetana 295
with Västerbottens cheese pie, red onion and sour cream

KALIX LÖJROM 40gr

BLEAK ROE FROM KALIX

med rostat bröd, hackad rödlök och smetana 365
with toast, red onion and smetana

med Västerbottensostpaj, hackad rödlök och smetana 395
with Västerbottens cheese pie, red onion and smetana

STÖRROM

serveras med smörstekta snittar

STURGEON ROE

served with butter fried toast

BAERI 30 gr, Siberian Riserva, Uruguay 795

OSCIETRA 30 gr, Uruguay 995

BELUGA 30 gr, Royal Belgian Caviar, Belgien 1995

LISA ELMQVIST Osetra Imperial 57 gr, Tyskland 1290

GOLDEN OSETRA 30 gr, Kina 1695

LISAS LAXAR / LISAS SALMON DISHES

LAXTARTAR PÅ LISAS VIS 75 gr/150 gr

159/258

gravad och kallrökt lax, Dijonsenap, Schalottenlök
 med gurknudlar och forellrom

LISAS SALMON TARTAR

*cured and cold smoked salmon, Dijon mustard, shallot
 with cucumber noodles and trout roe*

GRAVAD LAX

215

med hovmästarsås och rostat bröd

CURED SALMON

with sweet mustard sauce and toast

RIMMAD LAX

315

med dillstuvad potatis

SALT CURED SALMON

with dill creamed potatoes

KALLRÖKT LAX

med ägggröra 255

med skogsvampsås och kokt potatis 315

COLD SMOKED SALMON

with scrambled eggs

with cream boiled wild mushrooms



KLASSISKA VARMRÄTTER / CLASSIC MAINCOURSES

HUSETS KLARA FISKSOPPA med räkor, aioli och vitlöksbröd <i>FISH SOUP OF THE HOUSE</i> with shrimps, aioli and garlic bread	305
SMÖRSTEKT GÖSFILÉ med skogsvampsås <i>BUTTER FRIED FILLET OF PIKE PERCH</i> with cream boiled wild mushrooms	345
SJÖTUNGA MEUNIÈRE <i>SOLE MEUNIÈRE</i>	595
HELSTEKT RÖDTUNGA med kapris, rödbetor och pepparrot <i>FRIED HOLE LEMON SOLE</i> with caper, beet roots and horseradish	365
FISH 'N CHIPS med grönärtspurè och remoulad <i>FISH 'N CHIPS</i> with green pea puree and remoulade	295
ÅNGAD TORSK med friterat ägg, räkor, pepparrot, gräslökskräm och beurre noisette <i>STEAMED COD</i> with deep-fried egg, shrimps, horseradish, chive cream and beurre noisette	375
STEKT SALT SILL (serveras mån - fred 11-16) med gräddkockt lök och kokt potatis <i>FRIED SALT HERRING (served Mon - Fri 11-16)</i> with cream boiled onion and boiled potato	185
SKALDJURSRISOTTO med pilgrimsmusslor, blåmusslor, scampi, saffran, tomat och Parmesan ost <i>SEAFOOD RISOTTO</i> with scallops, mussels, scampi, saffron, tomato and Parmesan cheese	295
GRÖNSAKSRISOTTO med svamp och blandade primörer <i>VEGETABLE RISOTTO</i> with mushrooms and mixed autumn vegetables	235
MOULES PORTUGUESE med chorizo, koriander, chili, schalottenlök, aioli och Pommes Frites <i>MOULES PORTUGUESE</i> with chorizo, coriander, chili, shallots, aioli and French fries	255

VECKANS LUNCH

(dessa rätter serveras endast på angivna veckodagar mellan 11:00 - 15:00)

Måndag	DAGENS ÅNGADE FISK sotad spetskål, Sandefjordssås, forellrom, gräslök <i>TODAY'S STEAMED FISH blackened point cabbage, "Sandefjord" sauce, trout roe, chive</i>	195
Tisdag	HAVETS WALLEBERGARE med ärtor, potatispuré och brynt smör <i>SEAFOOD "WALLEBERGARE" with peas, potato puree and browned butter</i>	195
Onsdag	DAGENS UGNSBAKADE FISK morot/ingefärskräm, kungsmussling, smörad svamp/kål buljong <i>TODAY'S BAKED FISH carrot/ginger cream, mushroom, buttered mushroom/cabbage broth</i>	195
Torsdag	DAGENS ÅNGADE FISK blodapelsin, rättika, rostad rotselleri, kaprismajonnäs <i>TODAY'S STEAMED FISH blood orange, black radish, blackened celeriac, caper mayonnaise</i>	195
Fredag	HUSETS FISKGRATÄNG på rödtungafilé med vitvinsås, räkor och parmesan <i>FISH GRATIN on fillet of lemon sole, with white wine sauce, shrimp and parmesan cheese</i>	255

DESSERTER / DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE <i>CRÈME BRÛLÉE</i>	105
LEMON CURD med italiensk maräng och hallon <i>LEMON CURD</i> <i>with Italian merengue and raspberries</i>	95
DAGENS DESSERT <i>TODAY'S DESSERT</i>	115
CHOKLADMUSSE med mandelflarn och färska bär <i>CHOCOLATE MOUSSE</i> <i>with almond cake and fresh berries</i>	75
HEMGJORD GLASS <i>HOMEMADE ICE CREAM</i>	55/95
HEMGJORD SORBET <i>HOMEMADE SORBET</i>	55/95
HUSETS TRYFFLAR MÖRK OCH VIT CHOKLAD <i>CHOCOLATE TRUFFLES OF THE HOUSE</i> <i>DARK OR WHITE CHOCOLATE</i>	30/55
KAKA TILL KAFFET <i>SMALL PASTRY TO YOUR COFFEE</i>	35



CHAMPAGNE

1/1

Pol Roger NV brut Reserve, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	775
Pol Roger Pure NV Brut Non dosage, <i>Chardonnay/P. Noir/P. Meunier</i>	913
Pol Roger Brut Vintage 2008 <i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	1065
Pol Roger Brut Vintage 2009 <i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	925
Pol Roger Blanc de Blanc 2008, <i>100 % Chardonnay</i>	1249
Pol Roger Blanc de Blanc 2012, <i>100 % Chardonnay</i>	1080
Pol Roger Rosé 2009 <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	995
Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2008, <i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	1995
Billecart-Salmon vintage 2008, <i>Pinot Meunier/Chard./P. Noir</i>	1195
Billecart-Salmon Blanc de Blanc, NV, <i>Chardonnay</i>	1025
Billecart-Salmon Cuvée Louise Blanc de Blanc 2006, <i>Chardonnay</i>	1805
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Chardonnay/Pinot Noir/P. Meunier</i>	980
Bollinger Rosé Brut, <i>62% Pinot Noir/40% Chardonnay/14% P. Meunier</i>	1195
Bollinger R.D. 2004, <i>60% Pinot Noir + 40% Chardonnay</i>	3025
Deutz Brut Classic NV, <i>P. Noir/P.Meunier/Chardonnay</i>	862
Deutz Blanc de Blanc 2013, <i>Chardonnay</i>	1325
Deutz Amour Blanc de Blanc 2008, <i>Chardonnay</i>	1995
Deutz Vintage 2012, <i>Chardonnay</i>	1065
Deutz Cuvée William 2007, <i>61 Pinot Noir/ 29 Chardonnay /10 P. Meunier</i>	1895
Deutz Rosé NV, <i>Chardonnay</i>	1025
Deutz Rosé 2012, <i>Chardonnay</i>	1125
Diebolt Vallois NV Brut, <i>100 % Chardonnay</i>	835
Diebolt-Vallois Blanc de Blanc 2010 <i>100 % Chardonnay</i>	935
Diebolt-Vallois Fleur de Passion 2010 <i>100 % Chardonnay</i>	1595
Dom Pérignon Rosé 2006, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	3995
Henriot Brut Souversain, NV, <i>Chardonnay/Pinot Noir/P. Meunier</i>	781
Henriot Brut, Millésime 2006, <i>Chardonnay/Pinot Noir/P. Meunier</i>	945
Henriot Blanc de Blanc, NV, <i>100 % Chardonnay</i>	895
Laurent-Perrier NV, Brut, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	785
Laurent-Perrier Vintage, Brut Millésimé 2007 <i>Chard./P. Noir</i>	875
Laurent-Perrier NV Rosé, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	945
Louis Roederer NV, Brut Premier, <i>66% Pinot Noir/34% Chardonnay</i>	925
Louis Roederer Vintage 2012, Brut, <i>70% Pinot Noir/30% Chardonnay</i>	1065
Louis Roederer Blanc de Blanc 2011, Brut, <i>100% Chardonnay</i>	1195
Louis Roederer Cristal 2012, Brut, <i>100% Chardonnay</i>	2799
Tattinger Brut Reserve, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	895
Tattinger Comtes de Champagne 2007, <i>Chardonnay</i>	1945

MAGNUM & STÖRRE / MAGNUM & BIGGER

Pol Roger NV Brut Réserve, Magnum (1,5Liter)	1295
Pol Roger NV Brut Réserve, Jeroboam (3,0 Liter)	2495
Billecart-salmon Brut Réserve, NV, Magnum (1,5Liter)	1120
Laurent-Perrier NV Rosé Magnum , (1,5Liter)	1695
Moët & Chandon Methuselahs (6liter / 8flaskor)	6550

MOUSSERANDE

Aretey, Brut Reserva, Cava, <i>Macabell/ Parellada/Xarel-lo</i> , ESP	495
Il Mosnell Brut, DOCG, Talento, <i>Chard./P. Blanc/ P. Noir</i> , ITA	650
Raventos i Blanc "de Nit" Rosé -17 <i>Xarel.lo/Macabeu/Parellada/Monastrell</i>	579

VITA VINER/ WHITE WINE

FRANKRIKE/FRANCE

1/1

BOURGOGNE

Chablis

Petit Chablis -18, Domaine d'Henri, <i>Chardonnay</i>	596
Chablis -18, Domaine Alain Gautheron, <i>Chardonnay</i>	659
Chablis 'Saint Pierre' -14, Domaine d'Henri, <i>Chardonnay (Magnum)</i>	1195
Chablis 'Heritage' -15, Domaine d'Henri, <i>Chardonnay</i>	908
Fourchaume 1:er Cru -17, Domaine d'Henri, <i>Chardonnay</i>	770
Fourchaume 1:er Cru -17, Domaine des Malandes, <i>Chardonnay</i>	743
Sécher 1:er Cru -17, Joseph Drouhin, <i>Chardonnay</i>	798
Vaudésir Grand Cru -17, Domaine des Malandes, <i>Chardonnay</i>	953

Cote de Beaune

Corton-Charlemagne -17, Joseph Drouhin, <i>Chardonnay EKO</i>	2186
Corton-Charlemagne -18, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay EKO</i>	2186
Chassagne Montrachet, -17, Joseph Drouhin, <i>Chardonnay EKO</i>	976
Saint-Romain -18, Sous Le Château, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay</i>	700
Meursault, -18, Joseph Drouhin, <i>Chardonnay EKO</i>	833
Meursault -17, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay, EKO</i>	890
Puligny-Montrachet -17, Domaine Bzikot Père et Fils, <i>Chardonnay</i>	1011
Puligny-Montrachet -18, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay</i>	1147
Montrachet Marquis de Laguiche -17, Josef Drouhin, <i>Chardonnay</i>	5765

Mâconnais

Macôn-Chanitre -17, Dominique Cornin, <i>Chardonnay</i>	625
---	-----

LOIRE

Sancerre

Henri Burgouis -19, <i>Sauvignon Blanc</i>	598
--	-----

Pouilly Fumé

Pouilly Fumé Terres Blanches -18, Pascal Jolivet, <i>Sauvignon Blanc</i>	633
--	-----

Muscadet

Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie -18,	495
Domaine de la Chauvinière, <i>Melon de Bourgogne</i>	

Vouvray

Vouvray Cuvée Silex -18, Vigneau-Chevreau, <i>Chenin Blanc</i>	588
--	-----

LANGUEDOC

ACO Picpoul de Pinet

Picpoul de Pinet -19, Gérard Bertrand, <i>Picpoul</i>	548
---	-----

RHÔNE

Cotes Du Rhône

Belleruche -17, M. Chapoutier <i>Grenache Blanc/Clarietta/Bourboulenc</i>	563
---	-----

Hermitage

Hermitage blanc, -16, Nicolas Perrin, <i>Marsanne, Roussanne</i>	876
--	-----

Saint-Joseph

Les Granillites Blanc-15, M. Chapoutier <i>Marsanne</i>	736
---	-----

ALSACE

Riquewihr

Gentil 'Hugel' -18, Hugel & Fils, <i>Gew./Riesling/Pinot Gris/Muscat/Sylv.</i>	587
Riesling 'Hugel' -18, Hugel & Fils, <i>Riesling</i>	608
Riesling 'Hugel' -17, Hugel & Fils, <i>Riesling Magnum</i>	1080
Riesling Estate 'Hugel' -17, Hugel & Fils, <i>Riesling</i>	695
Riesling Schoelhammer 'Hugel' -09, Hugel & Fils, <i>Riesling</i>	1175
Gewurztraminer 'Hugel' -16, Hugel et Fils, <i>Gewurztraminer</i>	608
Pinot Blanc 'Hugel' -18, Hugel & Fils, <i>Pinot Blanc</i>	608

Ribeauvillé

Pinot Gris Reserve -16, F E Trimbach, <i>Pinot Gris</i>	605
---	-----

Wintzenheim

Les Pierrets -14, Josp Meyer, <i>Riesling</i>	833
---	-----

TYSKLAND/GERMANY	1/1
Reinhessen	
Westhofener Riesling Trocken -16, Wittmann <i>Riesling</i>	669
Rheingau	
Riesling Feinherb Hattenheimer -17, George Müller, <i>Riesling</i>	632
Pfalz	
Tradition -18, Philipp Kuhn, <i>Riesling, EKO</i>	587
Kirshgarten GG -18, Philipp Kuhn, <i>Riesling, EKO</i>	785
Ruppertsberger Reiterpfad 1:e Lage -15, Von Winning, <i>Riesling, EKO</i>	615
Langenmorgen GG -18, Von Winning, <i>Riesling, EKO</i>	716
ÖSTERRIKE/AUSTRIA	
Kamptal	
Bründlmayer -18, Weingut Bründlmayer, <i>Grüner Veltliner</i>	619
Wachau	
Weingut F.X. Pichler -18, Dürnsteiner Smaragd , <i>Grüner Veltliner</i>	761
Weingut Emmerich Knoll -17/18, Ried Loibenberg Smaragd , <i>Riesling</i>	986
Weingut Emmerich Knoll -16/17, Ried Kellerberg Smaragd , <i>Riesling</i>	926
SPANIEN/SPAIN	
Rioja	
Capellanía-13, Marqués de Murrieta, <i>Viura</i>	645
Rias baixas	
Pazo Barrantes -18, <i>Albarino</i>	580
Calabobos -15, Lagar de Costa, <i>Albariño</i>	565
Priorat	
Trosso del Priorat -18, Lium d' Alba, <i>Grenache/Viognier/Macabeu</i>	658
ITALIEN/ITALY	
Sudtirol-Alto Adige	
Pinot Grigio -18, Cantina Tramin, <i>Pinot Grigio</i>	611
Romagna	
Nespolino Poderi dal Nespoli, <i>Trebbiano/Chardonnay</i>	392
Piemonte/Langhe	
Angelo Gaja Rossj-Bass -16/15, GAJA, <i>Chardonnay</i>	720
Pieropan "La Rocca" -16, <i>Soave Classico</i>	695
PORTUGAL	
Vinho Verde	
Soalhiero -19, Primeras Vinhas, <i>Alvarinho</i>	632
NYA ZEELAND/NEW ZEELAND	
Marlborough	
Hunky Dory -18, <i>Sauvignon Blanc, EKO</i>	577
AUSTRALIEN/ AUSTRALIA	
Yarra Valley	
Giant Steps Chardonnay -19, Giant Steps, <i>Chardonnay</i>	648
USA	
Mendocino	
Cannonball -17, Canonball Wines, <i>Sauvignon blanc</i>	648
Napa Valley	
Black Stallion -18, Black Stallion Estate Winery, <i>Chardonnay</i>	648
ROSÉ VINER / ROSÉ WINE	
Piemonte	
Joseffa Saffirio Rosato -19, <i>Nebbiolo</i>	540

RÖDA VINER/ RED WINE

FRANKRIKE/FRANCE 1/1

BORDEAUX

Pessac-Léognan

Château Picque Caillou -14, *Merlot/Cabernet Sauvignon* 598

Saint-Emilion

Château La Serre -10, *Cabernet Franc / Merlot* 948

Château Bélair -08, *Merlot* 1274

Margaux

Chateau Giscours -05, *Merlot/Cabernet Sauvignon* 1937

Pomerol

Château Certan de May -04 *Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon* 1625

Château Certan de May -06 *Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon* 1475

Château Certan de May -14 *Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon* 1325

Château Latour à Pomerol -13 *Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon* 948

Château Chantalouette -10 *Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon* 692

Château Trotanoy -11 *Merlot/Cab. Franc* 1649

BOURGOGNE

Cote de Nuits

Chambertin Clos de Beze Grand Cru -17, J. Drouhin *Pinot Noir, EKO* 4498

Clos Saint-Denis Grand Cru -18, Benjamin Leroux, *Pinot Noir* 2514

Chambolle Musigny- 14, Joseph Drouhin *Pinot Noir, EKO* 1370

Chambolle Musigny- 17, Joseph Drouhin *Pinot Noir, EKO* 1310

Côte de Beaune

Côte de Beaune -16, Joseph Drouhin, *Pinot Noir, EKO* 740

Clos des Munches -15, Joseph Drouhin, *Pinot Noir, EKO* 1265

Corton Grand Cru -14, Benjamin Leroux, *Pinot Noir* 1195

Pommard Charmots 1 :er Cru -16, Ballot Millot et Fils, *Pinot Noir* 1011

RHÔNE

Chateauneuf-du-Pape

Barbe Rac -15, M. Chapoutier, *Grenache* 1137

La Bernardine -16, Chapoutier, *Grenache* 1175

Croix de Bois -16, M. Chapoutier, *Grenache* 1195

Cotes Du Rhône

Mont Redon -18, Chateau Mont Redon, *Grenache/Syrah* 460

Cote Rotie

La Mordorée -15, M. Chapoutier, *Syrah* 1386

Crozes-Hermitage

Crozes-Hermitage -15, Vincent Paris Selection, *Syrah* 665

Crozes-Hermitage -15, Domaine Les Alexandrins, *Syrah* 645

Saint Joseph

'Les Granits' -13, M. Chapoutier, *Syrah* 909

ITALIEN/ITALY

Piemonte

Barbera d'Alba -17, " Prunotto", Pian Romvaldo, *Barbera* 600

Barolo Marcesasco -14, Renato Ratti, *Nebbiolo* 905

Barolo Albe -14, G.D. Vajra, *Nebbiolo* 715

Barbaresco Albesani -15, Cantina del Pino, *Nebbiolo* 795

Barbaresco DOCG, -14, Bruno Rocca, *Nebbiolo* 769

Veneto

Ville di Antanè Valpolicella Ripasso Superiore -17 *Corvina/Rondinella* 560

Toscana

Promis Ca ' Marcanda -16, GAJA, *Sangiovese/Cab. Sauvig./Merlot* 770

Chianti Classico-15, Calogero Cali, Tenuta Di Capraia *Sangiovese/Cabernet Sauvignon/Merlot* 631

Brunello di Montalcino -12 Pieve Santa Restituta, Gaja, *Sangiovese* 1223

Brunello di Montalcino -13 Pieve Santa Restituta, Gaja, *Sangiovese* 1023

Brunello di Montalcino -14 Pieve Santa Restituta, Gaja, *Sangiovese* 1023

Sassicaia -17, Tenuta San Guido, Bolgheri, *Cabernet Sauvignon/Merlot/Cabernet Franc* 2995



SPANIEN/SPAIN

Rioja

Marqués de Murrieta Reserva -15, Finca Ygay, *Tempranillo/Graciano* 616

Jumilla

Castillo San Simón, *Tempranillo* 392

USA

Napa Valley

Black Stallion -17, *Cabernet Sauvignon* 636

Napanook -09, Dominus Estate *Cab.Sauv/Franc+Petit verd* 1298

Napanook -14, Dominus Estate *Cab.Sauv/Franc+Petit verd* 1198

Oregon

Shea Wine Cellars Estate -14, Willamette Valley, *Pinot Noir* 851

Sonoma County

Williams Selyem -17, Russian River Valley, *Pinot Noir* 1311

ARGENTINA

Mendoza

Alta Reserva -15, Pascual Toso, *Malbec* 623

AUSTRALIEN

Victoria

By Farr Shiraz -16, *Shiraz, AUS* 700

DESSERTVIN/ DESSERT WINE

/ cl

Alambre 20 years, Moscatel de Setubal, José Maria da Fonseca, Portugal 19

Muscat Beaumes de Venise -15, Nicolas Perrin, *Muscat* 19

Tokaji Aszú 5 puttonyos, St. Stephan ´s Crown -10, Ungern 17

Pineau de Charentes 10 years, Ch. de Beaulon, *Semillion/Sauvignon Blanc*, Frankrike 17

Pineau de Charentes 10 years, Ch. de Beaulon, *Cab. Sauvignon/Cab. Franc/Merlot*, Frankrike 17

Graham´s Tawny Port 20 years, Portugal 30

Villa Heusgen Riesling Auslese -18, Enkircher Zeppwingert, Mosel, Tyskland 17

Peter Lehman Botrytis -11, *Semillion*, P. Lehmans wines, Australien 21



ÖL/CIDER/BEER

FAT/DRAFT	30cl	40cl
Eriksberg Karaktär <i>Prem Lager 5,4%</i> Sverige	63	84
Carlsberg Hof 4,2% Lager Danmark, EKO	56	74
Kronenbourg 1664 5,0% Lager Frankrike	64	85
Nya Carnegie 100 W IPA 6,8%, Sverige	72	96
Carlsberg Alcohol Free, Lager 0,5% Danmark	39	49

FLASKA/BOTTLE

Carnegie <i>Porter 5,5%</i> , Sverige 33cl		82
Celia, Lager (Gluten free) 4,5%, Tjeckien 33cl		71
Staropramen <i>Pils 5,0%</i> , Tjeckien 33 cl		77
Nils Oscar <i>God lager 5,3%</i> , Sverige 33 cl		76
Eriksberg Lager 5,3%, Sverige 50 cl		84
ST. Eriks IPA India Pale Ale 5,3%, Sverige 33 cl		81
Erdinger Weissbier <i>Veteöl 5,3%</i> , Tyskland 50 cl		81
Erdinger Oktoberfest <i>Veteöl 5,5%</i> , Tyskland 50 cl		88
Nya Carnegie Hoppy Daze IPA 6,0%, Sverige 33 cl		92
Tuborg Green Lager 4,2%, Danmark 33cl EKO		65

ÖL ALKOHOLFRI/NON ALCOHOL BEER

Sigtuna Non Alco Pale Ale 0,5% Sverige 33 cl		62
Eriksberg Hovmästarlager 0,5% Sverige 33cl		51

CIDER

Cidraie L. Raison 4,0%, Frankrike 33cl		72
Sommersby Päron/Pear 4,5%, Sverige 33cl		70

LÄSK/VATTEN SOFT DRINK/WATER

Coca Cola® / Cola Zero® / Fanta® / Sprite®		39
Champis – Carbonated softdrink		39
Apotekarnas Julmust, 33 cl		39
Kiviks Musteri – Päron/Ingefära EKO		59
Kiviks Musteri – Citron-Lemonad EKO		59
Kiviks Musteri – Årets Skörd Äppelmust mousserande EKO		59
Kolsyrad fläderblomsdryck från Lasätter gård / Elderflower		65
Nordaq Mineralvatten/ Sparkling water 33cl / 75cl		39/65
Nordaq Mineralvatten/ Still water 33cl / 75cl		39/65

ALKOHOLFRITT MOUSSERANDE/ NON ALCOHOL SPARKLING

Richard Juhlin Mousserande (20cl/70cl)		75/285
--	--	--------

ALKOHOLFRITT VIN/ NON ALCOHOL WINE

VITT / WHITE

Natureo Free, Torres, <i>Muscat 0,5%</i> , USA (18cl)		59
Verjus, Wölffer Estate Vineyard, <i>Alkoholfri Druvjuice 0%</i> , USA (18cl/70cl)		89 / 370

RÖTT / RED

Fre Premium Red, Sutter Home(0,5%) USA (18cl)		59
---	--	----