

VARMRÄTTER

KORV OCH SURKÅL

HANDSTOPPAD KORV MED HEMMAGJORD SENAP, ÖLKOKT SURKÅL, PICKLAD RÖDLÖK, VINEGRETTSSALLAD OCH RÖKT MAJO. SERVERAS MED VÅRT EGET DRAVBRÖD.
195 KR

ÖLBRÄSERAD FLÄSKSIDA

FLÄSKSIDA SOM NATTBAKATS MED ÖL, FOND OCH ROSMARIN, SERVERAS MED POTATIS-PURE, SKYSÅS PÅ STOUT OCH VINEGRETTSSALLAD.

235 KR

BLOMKÅL X 4

VARIANter PÅ BOLMKÅL. ROSTAD, PICKLAD, RÅHYVLAD OCH PURE. SERVERAS MED PICKLAD LÖK, ROSTADE HASSELNÖTTER OCH ÖRTOLJA.

205 KR

SAFFRANSDOFTANDE FISKGRYTA

MED DAGENS FÄRSKA FISK, RÅKOR OCH BLÅMUSSLOR. KRYDDAD MED SAFFRAN OCH EN GNUTTA FRISK HUMLE. SERVERAS MED KRUTONGER VITLÖKSMAJO OCH VÅRT EGNA DRAVBRÖD.

225 KR

SNACKS

INLAGDA OLIVER:

25 KR

JORDNÖTTER:

25 KR

ÖLKORV

PRODUCERAD I SOLLENTUNA AV KORVHANTVERK. VÄLJ MELLAN SORTERNA: SÖDERTUGG, ITALIENAREN OCH TRE SORTERS PEPPAR.

40 KR ST, 3 ST FÖR 100KR

FÖRRÄTTER

ROSTAD KULPOTATIS

MED CHILLIMAJO OCH VITLÖKSMAJO.

79 KR

LAXTARTAR

PÅ MÖRKT DRAVBRÖD. MED DILLKRÄM, PICKLAD SCHARLOTTENLÖK, GRÖNJOLJA OCH KRUTONGER.

110 KR

OST OCH SENAP

DET KLASSISKA ÖLTILLTUGGET I BELGIEN, TVÅ SORTER LAGRAD GOUDA SERVERAS MED HEMMAGJORD SENAP OCH SELLERISALT.

89 KR



DESSERT OCH SÖTSAKER

MÖRK CHOKLADTERRINE

MED VITCHOKLAD-KRÄM, KROSSADE MARÄNGER SAMT ROSTAD MALT, MYLTADE HALLON OCH KÖRBÄRSPULVER.

110 KR

LAKRITSKOLA-PARFAIT

MED GRÖNA BLAD I ÖLHONUNGSVINEGRETT.

95 KR

KOLA I CHOKLAD

UTSÖKT CHOKLADÖVERDRAGEN KOLA FRÅN PÄRLANS KONFEKTYR, PERFEKT TILL KAFFET, AVECEN ELLER TILL EN FLASKA LASSE I GATAN. FINNS I SMAKERNA: VANILJ HAVSSALT, TRIPPELCHOKLAD, PISTAGENÖT

25 KR