**Cocktails 139,-**

Aperol Spritz

Hugo Spritz

Tequila sunrise

Summer razz

Gin & Tonic

Mimosa

Passoã Sour

Limoncello Spritz

Mango daiquri

Negroni

Amaretto sour

Rosa Pantern

Piña Colada

Margarita

Whiskey Sour

Passoã spritz

Summer Spritz

Moscow mule

Dry martini

Rom & Cola

Tom Collins

**Kaffedrinkar 139,-**

Irish coffee

Spanish Coffee

Coffee Baileyes Lumumba

Kaffe Karlsson

Espresso martini

**Mocktails 99,-**

Virgin Sunrise

Virgin Mimosa

Affogato

**FÖRRÄTTER**

**Toast Skagen**  119,-

**Chiliräkor**, sweetchiliräkor med rostad baguette 119,-

**Räkskål** med rostad baguette & aioli 119,-

**Rökta räkor** med rostad baguette & aioli 139,-

**4st/8st Havskräftor** med vitlökssås & rostad baguette159,-/279,-

**Vitlöksbröd** med aioli & hackad gräslök 69,-

**Heta vitlöksgambas** med vitlöksbröd139,-

**HUVUDRÄTTER**

**Sillamacka** stekt sill på grovt bröd, rödkålssallad, rödlök & senapssås 129,-

**Räksmörgås** bröd med majonnäs, ägg, sallad & handskalade räkor 179,-

**Stekt Sill** med potatismos, lingon, rödkål, sallad, rödlök & senapssås 189,-

**Stekt panerad Spättafilé**

med potatismos, fräsch sallad, ärtor & remouladsås 189,-

med pommes frites, fräsch sallad, ärtor & remouladsås 199,-

**Fisksoppa** krämig mustig soppa med lite sting med baguette 179,-**Silltallrik,** löksill, senapssill, romsill, stekt sill, Crème fraiche, gräslök & smörslungad delikatesspotatis 189,-**Fish´n Chips** 199,-**Schnitzel** med smörslungad potatis, fräsch sallad & aioli 219,-

**Caesarsallad** med stekta scampispett, romansallad, tomat, rädisor, picklade morötter toppat med gräslök, krutonger & caesardressing 219,-**Sommarsallad** med handskalade räkor, romansallad, edamamebönor, rödkålsallad, morötter, salladsost, krutonger, granatäpple samt pumpakärnor, gräslök, tranbär, rädisor & vinägrett 229,-

**Friterade scampi & bläckfiskringar** med sallad & aioli 189,-

**Taco x2** 1.toppat med varmrökt lax & chilimajonnäs,

2.toppat med stekt Scampispett & Wasabi crème 199,-

**Vegetarisk Tacos x 2**

1, Sallad, edamer bönor, granatäpple, friterade grönsaksbiffar, chilimajonäs

2, Sallad, picklade morötter, rädisor & wasabi creme 179,-

**Stekta laxbiffar** med potatismos, ärtor, rödkål, lingon och senapssås 179,

**Varmrökt Laxfilé** med örtkrydda, smörslungad delikatesspotatis, fräsch sallad, skagenröra & senapssås 229,-

**Laxtallrik** kallrökt eller gravad lax med smörslungad delikatesspotatis, fräsch sallad & senapssås 229,-

**”Wägga Special”** varmrökt laxfilé, rökt lax, gravad lax, makrillfilé, stekt sill, skagenröra, fräsch sallad, smörslungad potatis & senapssås 239,-

**Stekt Scampispett** med sallad, potatissallad, tomat, granatäpple & aioli 199,-

**Stekt Laxfilé** med smörslungad delikatesspotatis, fräsch sallad, tomat,

granatäpple, skagenröra & senapssås 249,-**Pepparstekt Laxfilé** med delikatesspotatis, fräsch sallad, tomat, granatäpple, skagenröra & wasabicrème249,- **Ugnsbakad Fjällrödingfilé** med smörslungade potatis, ärtor, skirat smör 249,-

**Ugnsbakad Torskrygg** toppad med knaperstekt bacon, potatismos, ärtor, kapris & skirat smör 249,-

**Vinkokta Blåmusslor** hela musslor med skal, vitlöksdressing, bröd & pommes (garanterat öppna musslor 80%) 239,-**Skaldjurspanna** halv hummer, havskräftor, chiliräkor & vinkokta musslor i krämig sås & baguette 349,-

**DESSERTER**

**Hembakad Hallonpaj** med vaniljsås/glass 55,-/69,-

**Kladdkaka** med grädde & hallonsås/ glass 55,-/69,-

**Pecantårta** med grädde/vaniljglass 59,-/69,-

**Rabarber & jordgubbspaj** med vaniljsås/ glass 59,-/69,-

**Citronmarängtartelett** med hallonsås & grädde 75,-

**Äppeltartelett** med vaniljsås 75,-

**Cheesecake Key Lime**  59,-

**Morotskaka**  45,-

**Brownie** 45,-

**Pistageglass** med chokladsås 89,-

**Skogsbärsglass** 89,-

**Cocosglass**  89,-

**Äppelglass** med Calvados 98,-

**Crême Brûlee** 98,-

**Creme catalana** 75,-

**Mascarpone mandel** 75,-

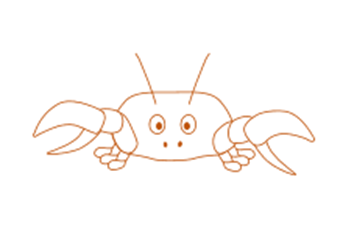
**Coupe Denmark** vaniljglass med chokladsås & grädde 79,-

**Heisse Liebe** vaniljglass med varm hallonsås & grädde 79,-

**Banana Splitt** 79,-

**Exotisk glasscocktail** 79,-

**BARNMENY**

****

**Stekt sill** med mos eller pommes 99,-

**Spättafilé** med mos eller pommes 109,-

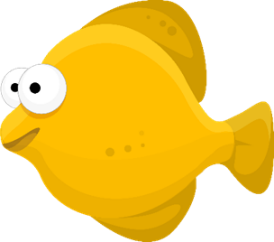
**Fish´n chips** 109,-

**Varmrökt laxfilé** med smörslungad potatis, skagenröra & senapssås 149,-

**Scampispett**, 1 spett med sallad, valfri dressing, mos eller pommes 99,-

**Schnitzel** med sallad, valfri dressing, mos eller pommes 129,-

**Endast pommes** med ketchup 45,-

Barnmenyn gäller endast barn under 10 år

Serveras på en barntallrik

**VINLISTA**

**VITA VINER**

**Schlossmühlenhof Sauvignon blanc, torrt** Flaska 0,75 **369,-** Tyskland, RheinhessenGlas 0,2**99,-**

Druva: Sauvignon Blanc Friskt & saftigt vin med typiska arom från krusbär, grapefruit, lite citrus och ny klippt gräsmatta.

Väldigt aromatiskt men samtidigt ovanligt frisk. De Sauvignon - vinbergen nära Westhofen ligger för Rheinhessiskt förhållanden på stolta 300m. Genom det har druvorna en lång mognadsprocess, högt aromuttryck och stabilt och friskt syra.

**J Rosch Riesling Leiwener Feinherb** Flaska 0,75 **369,-**

TysklandGlas 0,2 **99,-**

Druva: Riesling 10,5%

Druvorna skördas för hand och vinet jäser helt naturligt I upp till fyra månader.

Halvtorrt friskt vin med tydliga mineraler toner och inslag av päron, äpple och aprikos.

Lång frisk eftersmak med markerad syra.

**Weingut Frank Grüner Veltliner** Flaska 0,75 **469,-**

Österrike Ursprung: Niederösterreich

Detta vin är gjort av 100 % Grüner Veltliner

Druvorna till vinet är handplockade och vinet kalljäst och lagrat i ståltankar innan buteljering.

Ljust gul färg med grön kant. Doften är frisk med inslag av mineral, grapefrukt och vitpeppar.

Smaken är torr och mycket frisk med kryddiga toner av grapefrukt och mineral.

**D´autrefois Chardonnay**  Flaska 0,75 **429,-**

Frankrike Ursprung: vin D áutrefois

Druva: Chardonnay

Ljust gul färg. Helt torrt och fruktigt vin med mjuk och elegant fruktsyra.

Välbalanserad och fin eftersmak. Inslag av vita blommor, mandel och melon.

**Jaffelin Saint-Vèran** Flaska 0,75 **499,-**

Frankrike

Druva: Chardonnay 13 % Bourgogne

Vinet lagras I äldre ekfat, i knappt ett år, innan filtrering och buteljering.

Torrt ocvh smakrikt vin med mineraltoner och inslag av akaciahonung, vita blommor och mogna päron.

Lång frisk elegant eftersmak.

**VITT VIN**

**Pinot Grigio 2023** Flaska0,75 **599,-**

Italy 13,5

Vin region Trentino Alfo Adige

Friskt och fruktigt vin som passar utmärkt till fisk och skaldjur

**Chablis Vieilles** Vignes Domaine de Oliveira Lecestre

Frankrike Flaska 0,75 **699,-**

Detta vin kommer från hjärtat av Chablis. Vinrankorna i den 1,8 hektar stora vingården är mer än 50 år gamla. Vinet produceras i temperaturkontrollerade ståltankar, utan syrets negativa inverkan, för att bevara druvans friskhet och livliga fruktighet. Vinet har genomgått malolaktisk jäsning och fått vila 10-12 månader med regelbunden omrörning av jästfällningen, innan filtrering och buteljering. Torrt druvigt vin med tydliga mineraltoner och inslag av grapefrukt och citrus. Lång, frisk och elegant eftersmak.

**RÖDA VINER**

Husets vin

**San Lorenzo**  Glas 0,2  **99,-**

Rosso Conero 13,5% Flaska 0,75 **369,**-

Conero Marche, Italy

Utvecklad doft med mörka körsbär, vanilj och läder.

Fyllig och smakrik med ekfatstoner och choklad med eftersmak.

**Barbera Moliss** **699,-**

Barbera Dásti, Italy 14%

Doft av frukt, vanilj, tjära och kryddor. Intensivt rubinröd, violett färg. Smaken är torr, flintig och rund med toner av hallon, tobak och torkad frukt. Mjuka tanniner med fin syra. Bra till fläsk, vilt, kalv och pastarätter.

**Bodega Etchart Cafeyate** **429**,-

Malbec Argentina, Salta 13,5%

**ROSÉ VINER**

**Schlossmühlenhof Spätburgunder Blanc noir** Glas 0,2 **99**,-

Tyskland, RheinhessenFlaska 0,75 **399,-** Druva: Spätburgunder Frisk & fruktigt vitvin från blåa druvor. Doften är av stenfrukt såsom persika och aprikos men även ananas & passionsfrukt. Genom en elegant fruktsyra stöds dessa aromer. Det perfekta sällskapsvinet som passar till fisk & skaldjur**.**

**Leth**

*Österrike*Glas 0,2 **99,-**

Friskt och bärigt vin Flaska 0,75 **399,-**

**ALKOHOLFRITT RÖTT VIN**

Jacob´s Creek Glas 0,2  **75,-**

AustralienFlaska 0,75 **269,-**

Halvtorr, fruktig och välbalanserad smak med ton av mörka bär och lite kryddigt avslut.

Passar till de allra flesta sammanhang som ersättare till vitt vin med alkohol.

**ALKOHOLFRITT VITT VIN**

**Jacob´s Creek** Glas 0,2 **75,-**

Australien Flaska 0,75 **269,-**

Halvtorr, fruktig och välbalanserad smak med ton av päron, melon och vanilj.

Passar till de allra flesta sammanhang som ersättare till vitt vin med alkohol.

**MOUSSERANDE VINER**

**Sartori Prosecco Spumante Erfo**  flaska 0,2 **129,-**

Italien Ursprung: Veneto

Druvsorten Glera till vinet Erfo odlas i Veneto-regionen, uppe i bergen strax norr om Treviso. Framställningen består initialt utav pressning av druvor som skördats i mitten av september och som sedan genomgår en temperaturkontrollerad jäsning. Den andra jäsningen, för att skapa moussen, sker i ståltank, den så kallade Charmat metoden. Friskt fruktigt vin med toner av päron, äpple och citrusblom. Välbalanserad eftersmak med fin mousse..

**Prosecco Pizolato** 0,75 **399,-**

Italien Organic 11 % 0,2 **129,-**

**Val Dóca Prosecco DOC extra dry Cru Millsimato** 0,75 **449,-**

Prosecco tillverkas i hela regionen Veneto, men för att klassificeras som DOC måste druvorna komma från Conegliano och/eller Valdobbiadene. För att uppfylla kraven finns stadgar för det maximala antalet skördar på gården, lägsta alkoholhalt, lagringstid och geografiskt ursprung mm. Detta är en Extra Dry med en sockerhalt på 15 gram per liter. Lätt halvtorrt mousserande vin med inslag av persika, päron, vita blommor och citrus. Frisk balanserad eftersmak.

**CHAMPAGNE**

**Charles Montaine Champagne Brut** 0,75 **899,-** *Frankrike, Champagne*

Vinet består av 50% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier och 20% Chardonnay. Man använder den traditionella Champagnemetoden vid vinframställningen och vinerna lagras minimum två år på jästfällningen i källaren i Dizy innan de når marknaden. Torr och balanserad smak med viss brödighet och inslag av grapefrukt i eftersmaken.

**Demoiselle la Parisienne** 0,75 **599,-**

*Frankrike, Champagne*

Demoiselle La Parisienne Millésimmé består huvudsakligen av Chardonnay vilket ger vinet friskhet och elegans, 80% Chardonnay, 20 % Pinot Noir lyder proportionerna. Druvorna som ingår i vinet är endast från vingårdar med status ”premier cru” och ”grand cru” vilket  borgar det högsta kvaliteten. Endast must från första pressningen ingår i vinet och det lagras månader på jästfällningen innan degorgering. Med en sötma på 12 gram per liter är vinet klassat som Brut i Champagne. Tydliga mognadstoner med inslag av mineraler, äppelskal och nougat. Smaken är ren med nyanser av citrus, mineraler och vanilj.

**Moët**& **Chandon** Brut Imperial 0,75 **899,-**

Frankrike, Champagne

Ikonisk champagne från Moët & Chandon maison som representerar dess renaste stilmässiga uttryck.

Den kombinerar förfining av Chardonnay med strukturen av Pinot Noir, och använder sig av Meuniers sammetslena mjukhet. Det stilistiska avtrycket garanteras genom tillsats av 20-30 % reservviner. Den ser ljuset efter 24 månaders förfining.

Halmgul med gyllene nyanser, den påminner om spänning och intensitet på näsan med toner av grönt äpple och mousserande citrusfrukter. På gommen försvinner friskheten från de vita blommorna och mineralinslagen till briochens elegans och färska valnötter, i en överdådig och raffinerad njutning.

Perfekt från aperitif till efterrätt, den är perfekt med skaldjur såsom ostron.

**DRYCK**

Läsk/ Lättöl flaska 33cl 38,-

Kaffe/ te 35,-

Cappuccino 48,-

Café Latte 48,-

Espresso/ dubbel espresso 35,-/45,-

Varm choklad 38,-

Lemonad 45,-

Iskaffe 55,-

Festis 12,-

**ÖL**

**Flaskor 0,33l**

Carlsberg Hof organic 4,2 % 69,-

Melleruds 4,2% 75,-

A ship full of IPA 5,8% 85,-

Heineken 5% 85,-

Singha 5% 75,-

Peroni 5% 85,-

Bira Moretti 4,6% 85,-

Pitburger 4,8% 85,-

San Miguel 5,4% 85,-

1664 Blanc 5% 85,-

**Flaskor 0,5l**

Eriksberg 5% 89,-

Eriksberg PALE ALE 5,6% 95,-

Erdinger 5,3% 98,-

Staropramen 5% 98,-

Mythos 98,-

**Cider** 4,5%

Briska fläder 69,-

**ÖL alkoholfri**

4 cl 100,-

6 cl 150,-

**Grappa**

Banfi Grappa di Brunello 25,-/cl

**Whiskey**

Jack Daniels 25,-/cl

Jamesson 25,-/cl

Grants 25,-/cl

Famous Grouse 25,-/cl

Red label 25,-/cl

Black label 25,-/cl

Ballantines 25,-/cl

J&B 25,-/cl

Glenkinchie 25,-/cl

**Rom**

Captain Morgan 25,-/cl

Havana club 25,-/cl

**Cognac**

Grönstedts Monopole 25,-/cl

Grönstedts VS 25,-/cl

Martell VS 25,-/cl

**Likör**

Baileys 25,-/cl

Kahlua 25,-/cl

Cointreau 25,-/cl

Jägermeister 25,-/cl

Sambuca 25,-/cl

Carlsberg alcoholic free organic 0,5% 42,-Eriksberg 0,5% 42,- Ship full of ipa 0,0% 48,-

**Cider alkoholfri**

Briska fläder 42,-

OP Andersson 25,-/cl

Gammel Dansk 25,-/cl

Jubileums Akvavit 25,-/cl

Skåne 25,-/cl

Tequila 25,-/cl

Fernet Branca 25,-/cl