

CLASSIC COCKTAILS 5 cl

NEGRONI	175
Hernö Old Tom Gin, Antica Formula, Campari, apelsin	
DRY MARTINI	175
Hernö Gin, Noilly Pratt, Oliv/Twist	
MANHATTAN	175
Bulleit Bourbon, Antica Formula, Angostura bitters, körsbär	
OLD FASHIONED	175
Bulleit Bourbon, socker, Angostura & Orange Bitters, apelsin	
MOSCOW MULE	175
Absolut Vodka, Fever Tree Ginger Beer, Lime	
FIDEL CASTRO	175
Matusalem Solera 7, Fentimans Ginger Ale, Lime	
LYNCHBURG LEMONADE	175
Jack Daniel's, Cointreau, citronjuice, sprite	

MOUSSERANDE COCKTAILS

ELDERFLOWER SPRITZER	165
Mosnel-Spumante Brut, St-Germain, Sodavatten & Kiwi	
APEROL SPRITZ	165
Mosnel-Spumante Brut, Aperol, Sodavatten, Apelsin	
KIR ROYAL	165
Mosnel-Spumante Brut, Creme de Cassis	
FRENCH 75	185
Gin, citronjuice, sockerlag, Champagne	

GIN & TONICS 4 cl

Tanqueray Gin, Tonic Water (Fever Tree), Citron	135
Stockholm Bränneri Gin, Tonic Water (Fever Tree), Citron	140
Hernö Gin EKO, Tonic Water (Fever Tree), Citron	145
Kyrö Gin, Granskotts tonic (Eko Bryggeriet), Citron	145
Opihr Gin, Tonic Water (Fever Tree), Kardemumma, Lime	150
Hendrick's Gin, Nordic tonic-gurka by EB, Citron	170
Monkey 47 Gin, Tonic Water (Fever Tree), Citron	180

ETT URVAL AV DRYCKER ATT BÖRJA MED / A SELECTION OF DRINKS TO START WITH**FATÖL / DRAFT BEER**

Eriksberg Karaktär 5,4% 40 cl	91
Carlsberg Hof 4,2% 40 cl	83
Nya Carnegie 100W IPA 6,8% 40 cl	104

GLAS CHAMPAGNE / GLASS OF CHAMPAGNE 15 cl

Pol Roger Brut Réserve NV, Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier, FRA	190
Gäst glaset – fråga oss om aktuell producent	235

VITT VIN / WHITE WINE 18 cl

Chablis -22, La Roche Châtel, Chardonnay, FRA	185
Sancerre 'Les Baronnes'-23, Henri Bourgeois, Sauvignon Blanc, FRA	190
Tradition Riesling -23, Philipp Kuhn, Riesling, EKO, DEU	167
Askesäng -22, Kullaberg Vingård Ab, Sauvignier/Solaris, SWE	199

RÖTT VIN / RED WINE 18 cl

Côtes du Rhône -22, Chateau Mont Redon Grenache/Syrah, FRA	145
Black Stallion -20, Black Stallion Estate Winery, Cabernet Sauvignon, USA	195
Barbera d'Alba "Prunotto" -19, Pian Romualdo, Barbera d'Alba, ITA	155

ALKOHOLFRITT / NON ALCOHOLIC

Leffe Blonde 0,0%, 33 cl burk	65
Sigtuna N.A.P.A Pale ale 0,5%, 33 cl	62
Richard Juhlin Blanc de Blancs 20 cl	75
Lyres Amalfi Spritz 0,5%	79



FÖR OCH MELLANRÄTTER STARTERS AND MEDIUM DISHES

SILLTALLRIK 3 eller 5 sorter 145/225
med kavring och Västerbottensost
HERRING PLATE 3 or 5 varieties
with dark rye bread and Västerbottens cheese

TOAST SKAGEN – 100 g /200 g
toppad med forellrom 198/285
toppad med Kalixlöjrom 235/345
TOAST SKAGEN
mix of shrimps, mayonnaise and dill served on toast
garnished with trout roe
garnished with Kalix bleak roe

KÖKETS VAL AV 3 ELLER 5 DELIKATESSER 210/325
THE KITCHENS CHOICE OF 3 OR 5 DELICACIES

RUNDRÖKT ÅL 255
med äggröra och kavring
SMOKED EEL
with scrambled egg and rye bread

MATJESSILL 175/235
med hackat ägg, rödlök, gräslök och brynt smör
PICKLED HERRING
with chopped egg, red onion, chives and browned butter

RÄKSMÖRGÅS 120 g räkor 195
SHRIMP SANDWICH
shrimps, egg, mayonnaise, salad, garnished with trout roe

ROM ROE

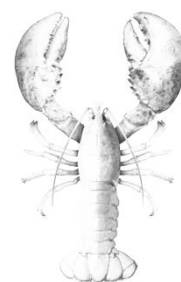
FORELLROM 40 g
med rostat bröd, hackad rödlök och smetana 265
med Västerbottensostpaj, hackad rödlök och smetana 295
TROUT ROE
with toast, red onion and smetana
with Västerbottens cheese pie, red onion and sour cream

KALIX LÖJROM 40 g
med rostat bröd, hackad rödlök och smetana 465
med Västerbottensostpaj, hackad rödlök och smetana 495
BLEAK ROE FROM KALIX
with toast, red onion and smetana
with Västerbottens cheese pie, red onion and smetana

STÖRROM
serveras med smörstekta snittar
STURGEON ROE
served with butter fried toast

BAERI 30 g, Siberian Riserva, Uruguay 795
OSCIETRA 30 g, Uruguay 995
BELUGA 30 g Royal Belgian Caviar, Belgien 2095
LISA ELMQVIST Royal Siberian 57 g, Tyskland 1290

Många av våra rätter går att få glutenfria eller laktosfria och om ni har någon annan allergi så säg gärna till så hjälper vi er att anpassa rätten efter er allergi.
Many of our courses can be served gluten or lactose free and if you may have any other allergy, please let us know so we can help you customize the dish after your allergy.



LISAS LAXAR LISAS SALMON DISHES

LAXTARTAR PÅ LISAS VIS 75 g/150 g gravad och kallrökt lax, Dijonsenap, Schalottenlök med gurknudlar, gräslökskräm, kavringskrutonger och forellrom <i>LISAS SALMON TARTAR</i> <i>cured and cold smoked salmon, Dijon mustard, shallot</i> <i>with cucumber noodles, chives cream, dark rye bread croutons and trout roe</i>	175/275
GRAVAD LAX med hovmästarsås och rostat bröd <i>CURED SALMON</i> <i>with sweet mustard sauce and toast</i>	195/285
RIMMAD LAX med dillstuvad potatis <i>SALT CURED SALMON</i> <i>with dill creamed potatoes</i>	325
FÄRSKRÖKT LAX med ägggröra med skogssvampsås och kokt potatis <i>FRESHLY SMOKED SALMON</i> <i>with scrambled eggs</i> <i>with creamy mushroom sauce and boiled potatoes</i>	325 345



SALLAD SALAD

LISAS RÄKSALLAD 120 g räkor med ägg, avokado, picklad rödlök och Rhode Islanddressing <i>SHRIMP SALAD</i> <i>with egg, avocado, pickled red onion and Rhode Island sauce</i>	265
MUSKÖSALLAD Ångad rimmad torskrygg på krispig sallad, valnötter, mandel, avokado, ägg och vinegrette <i>ELMQVIST HEALTHY SALAD WITH STEAMED FISH</i> <i>Steamed cured back of cod on crispy salad, walnuts, almonds, avocado, egg and vinaigrette</i>	375
CHÈVRE CHAUD SALLAD krispig sallad, gul och rödbetor, honung, mandel, valnötter, citronett <i>CHÈVRE CHAUD SALAD</i> <i>crispy salad, yellow and red beetroots, honey, almond, walnuts, citronett dressing</i>	245

SIDE ORDERS

Forellrom 15 g/ <i>Trout roe</i> 60	Pommes Frites/ <i>French fries</i> 55
Löjrom 15 g/ <i>Bleak roe</i> 125	Dillstuvad potatis/ <i>Dill creamed potatoes</i>65
Västerbottensost/ <i>Västerbottens cheese</i> 40	Varma grönsaker/ <i>Warm vegetables</i> 75
Skiva gravad lax/ <i>Slice of cured salmon</i> 90	Majonnäs/ <i>Mayonnaise</i>30
Vitlöksbröd/ <i>Garlic bread</i> 30	Aioli.....30
Smörstekt bröd/ <i>Butter fried bread</i> 30	Mixsallad65

SKALDJUR **SHELLFISH** Serveras efter tillgång och säsong

SKALDJURSPLATÅ	980
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 <i>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</i>	
SKALDJURSPLATÅ – FÖR 2 PERSONER	1950
1/1 amerikansk hummer, 2 havskräftor, 75 g färska räkor, 75 g rökta räkor, 150 g Chatka krabba, 100 g skagenröra, 4 st ostron serveras med majonnäs, Rhode Islandsås, aioli och rostat bröd	
SHELLFISH PLATTER	
1/1 <i>American lobster, 2 langoustine, 75 g fresh shrimps, 75 g smoked shrimps and 150 g Chatka crab, 4 oysters served with mayonnaise, Rhode Island sauce, aioli and toast</i>	
HUMMER Serveras med majonnäs och rostat bröd	
LOBSTER Served with mayonnaise and toast	
Amerikansk <i>American</i>	365/560
Irländsk <i>Irish</i>	dagspris
½ GRATINERAD HUMMER (<i>vitlök, citron och Parmesan</i>) serveras med side sallad, Pommes Frites och aioli	425
½ GRATINATED LOBSTER (<i>garlic, lemon and Parmesan cheese</i>) <i>served with side salad, French Fries and aioli</i>	
KOKTA HAVSKRÄFTOR – 300 g	495
serveras med Rhode Islandsås och rostat bröd	
LANGOUSTINE – 300 g <i>served with Rhode Island sauce and toast</i>	
CHATKA KRABBA - 200 g	650
serveras med Rhode Islandsås och rostat bröd	
CHATKA CRAB – 200 g <i>served with Rhode Island sauce and toast</i>	
FÄRSKA RÄKOR FRÅN SMÖGEN – 200 g (ej på måndagar)	285
serveras med Rhode Islandsås, Västerbottensost och rostat bröd	
FRESH SHRIMPS – 200 g (not on Mondays) <i>served with Rhode Island sauce, Västerbottens cheese and toast</i>	
RÖKTA RÄKOR – 200 g	235
serveras med aioli, Västerbottensost och rostat bröd	
SMOKED SHRIMPS - 200 g <i>served with aioli, Västerbottens cheese and toast</i>	
OSTRON OYSTERS	1/3/6/12
Serveras med kavring, Schalottenlöksvinegrett och citron	
<i>served with rye bread, shallot vinaigrette and lemon</i>	
<i>Fine de Claire</i>	32/96/192/384
<i>Speciale de Claire</i>	47/141/282/564
OSTRON PLATÅ	237
3 st Fine de Claire, 3 st Speciale de Claire	
serveras med kavring, Schalottenlöksvinegrett och citron	
OYSTERS plate	
3 <i>Fine de Claire, 3 Speciale de Claire</i> <i>served with rye bread, shallot vinaigrette and lemon</i>	



Ostron är en levande organism och konsumeras på egen risk
Oysters are a living organism and are consumed at your own risk

KLASSISKA VARMRÄTTER CLASSIC MAINCOURSES

HUSETS KLARA FISKSOPPA med räkor, aioli och vitlöksbröd <i>FISH SOUP OF THE HOUSE</i> <i>with shrimps, aioli and garlic bread</i>	335
SMÖRSTEKT GÖSFILÉ med skogssvampsås <i>BUTTER FRIED FILLET OF PIKE-PERCH</i> <i>with creamy mushroom sauce</i>	395
SJÖTUNGA MEUNIÈRE SOLE MEUNIÈRE	870
HELSTEKT RÖDTUNGA "GRENOBLE" röda och gula betor, kapris, brynt smör <i>WHOLE FRIED LEMON SOLE "Grenoble"</i> <i>red and yellow beetroot, capers, browned butter</i>	455
FISH'N CHIPS med grönärtspuré och tartarsås <i>FISH'N CHIPS</i> <i>with green pea puree and tartar sauce</i>	325
SMÖRSTEKT LAXFILÉ med ett parmesan och ört crust samt rostad pumpapuré och rödvinsky smaksatt med ingefära <i>BUTTER FRIED FILLET OF SALMON</i> <i>with a parmesan and herb crust</i> <i>roasted pumpkin puree and a red wine gravy flavored with ginger</i>	395
ÅNGAD TORSKRYGG med ägg, räkor, pepparrot och Beurre Noisette <i>STEAMED BACK OF COD</i> <i>with egg, shrimps, horseradish and Beurre Noisette</i>	455
ÅNGAD HÄLLEFLUNDRA med smörstekta kantareller, bönor och kålrabbi, laxrom samt en Sandefjordsås smaksatt med krondill <i>STEAMED HALIBUT</i> <i>with butter fried chantarelles, beans and kohlrabi, salmon roe</i> <i>and a Sandefjord sauce flavored with dill</i>	465
SKALDJURSRISOTTO med pilgrimsmusslor, blåmusslor, scampi, saffran, tomat och Parmesanost <i>SEAFOOD RISOTTO</i> <i>with scallops, mussels, scampi, saffron, tomato and Parmesan cheese</i>	375
MOULES MARINIÈRES med majonnäs och Pommes Frites <i>MOULES MARINIÈRES</i> <i>with mayonnaise and French Fries</i>	295
STEKT SALT SILL (serveras måndag-fredag 11:00 – 17:00) med gräddkockt lök <i>FRIED SALTED HERRING (served Monday – Friday 11:00 – 17:00)</i> <i>with cream boiled onion</i>	225
LISA LUNCH (serveras måndag – torsdag 11:00 – 14:00) <i>TODAY'S LUNCH (served Monday – Thursday 11:00 – 14:00)</i>	255
LISAS FREDAGSLUNCH (serveras fredagar 11:00 – 14:00) <i>LISAS FRIDAY LUNCH (served Friday 11:00 – 14:00)</i>	295



DESSERTER DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE	115
<i>Tokaji Aszu 5 puttons, st stephen's Crown -19 Ungern</i>	<i>136 / 8cl</i>
LISAS KOLAPAJ med lätt vispad grädde	120
<i>LISAS CARAMEL PIE</i> <i>with lightly whipped cream</i>	
<i>Pineau de Charentes 10 years,</i> <i>Ch de Belon, Cab Sauvignon/ Cab franc/ Merlot, FRA</i>	<i>136 / 8cl</i>
CHOKLADTÅRTA med salt kolakräm och lätt vispad grädde	125
<i>CHOCOLATE CAKE</i> <i>with salted caramel cream and lightly whipped cream</i>	
<i>Graham's 10 Year Old Tawny Port, Portugal</i>	<i>198/ 8cl</i>
VARMA MYLTADE HJORTRON med vaniljglass, lätt vispad grädde och mandelflarn	145
<i>WARM CLOUDBERRIES</i> <i>with vanilla ice-cream, lightly whipped cream and almond flake</i>	
DAGENS DESSERT <i>TODAY'S DESSERT</i>	dagspris
WRÅNGEBÄCKSOST med körsbärsarmelad	120
<i>WRÅNGEBÄCKS CHEESE – Swedish hard cheese</i> <i>with cherry marmalade</i>	
HEMGJORD GLASS ELLER SORBET 1kula/2 kulor med mandelflarn	55/95
<i>HOMEMADE ICE CREAM OR SORBET</i> <i>with almond flake</i>	
HUSETS TRYFFLAR MÖRK OCH VIT CHOKLAD	30/55
<i>CHOCOLATE TRUFFLES OF THE HOUSE</i> <i>DARK OR WHITE CHOCOLATE</i>	
KAKA TILL KAFFET <i>SMALL PASTRY TO YOUR COFFEE</i>	45

AFTER DINNER COCKTAILS

5 cl

ESPRESSO MARTINI Absolut Vodka, Kahlúa, Espresso	165
BRANDY ALEXANDER Cognac, Cacao Brown, grädde, muskotnöt	165
IRISH COFFEE John Jameson, farinsocker, kaffe, grädde	165
KAFFE CARLSSON Baileys, Cointreau, kaffe, grädde	165



LISAS HISTORIA

År 1926 köpte Lisa ett stånd i Östermalms Saluhall och grundade vad hennes kolleger skulle kalla "Europas finaste fiskaffär".

Lisa började med två anställda biträden och springpojken Enar, som blev kvar hos henne ända till pension.

1963 kom den tredje generationen Elmqvist in i bilden. Lisa, sonen Hans och sonsonen Christer jobbade nu sida vid sida och utökade domänerna ytterligare med fyra nya stånd.

Lisa pensionerade sig 1968 och levde i ytterligare tio år men hennes erfarenhet, kunskaper och recept lever kvar inom det unika företaget som blev hennes livsverk.

Affären utökades med en ostron- och skaldjursbar, och senare byggdes också en ny delikatessdisk på det lilla torget framför stånden. Hans Elmqvist gick i pension 1985, då hade redan hans barnbarn Ulf, Peter och Ninna börjat arbeta i firman.

1986 byggdes ostronbaren om till fiskrestaurang. Under åren har restaurangen utvecklats och är i dag ofta topprankad av kräsna kritiker med rekommendationer i t.ex. Guide Michelin.

2021 fyllde familjeföretaget Lisa Elmqvist 95 år. Fyra generationer av familjen Elmqvist har genom sitt genuina intresse för hantering och tillagning av fisk och skaldjur utvecklat verksamheten från ett anspråklöst torgbord på Munkbron till förmodligen en av världens främsta inom sitt gebit.

April 2016 flyttade verksamheten till en temporär saluhall på Östermalmstorg då den ordinarie hallen genomgick en omfattande renovering och den 5 mars 2020 invigdes den nyrenoverade saluhallen.

Framtiden? Ja, vi hoppas att du som kund och

gäst ska göra som vi gjort – ständigt ta med dig nya generationer till oss på Lisa Elmqvist.

THE STORY ABOUT LISA

In 1926 Lisa bought one stall in Östermalm's food hall and laid the foundation for what her fellow workers would call "the most superior fish shop in Europe". Lisa started her business with three employees – two shop assistants and the errand boy Enar who remained with her until she retired.

In 1963 the third generation of the family Elmqvist came on the scene. Lisa, her son Hans and her grandson Christer were now working together, and the business expanded with four new stalls. Lisa retired in 1968 and lived for another ten years but her experience, knowledge and recipes lives on in the unique business which was her lifetime achievement.

The shop expanded with an oyster and shell- fish bar and later a new delicatessen counter was created on the little marketplace in front of the stalls. Lisa's son, Hans Elmqvist, retired in 1985 and at that time his grandchildren Ulf, Peter and Ninna had already started to work in the company.

In 1986 the oyster bar was converted to a fish restaurant. During the years the restaurant has developed and today it is often top ranked by discerning critics with recommendation in e.g. Guide Michelin.

In 2021 the family business celebrated its 95th anniversary. Four generations of the family Elmqvist have through its genuine interest in the handling and preparation of fish and shellfish developed the business from a modest market table at Munkbron to probably one of the world's best within its field.

April 2016 the business moved to a temporary market hall on Östermalmstorg when the regular hall underwent extensive renovation and restoration and on the 5th of March 2020 the newly renovated market hall was inaugurated.

The future? Yes, we hope that you as a customer will do what we have done – always bring a new generation to us at Lisa Elmqvist



CHAMPAGNE BY THE GLASS

15cl

Pol Roger Brut Réserve NV , <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier, FRA</i>	190
Gäst-glaset – fråga oss om aktuell producent	235
Mosnel Franciacorta Brut NV , DOCG, Spumante-Talento, <i>Chard./P. Blanc/ P. Noir , ITA</i>	148

WHITE WINES BY THE GLASS

18cl

'Askesäng' Kullabergs Vingård - 22, <i>Souvignier/Solaris, SWE</i>	199
Chablis -22, La Roche Chatel, <i>Chardonnay, FRA</i>	185
Macon Chanitre -22, Dominique Cornin, <i>Chardonnay, FRA</i>	182
Rully 'La Chantalienne Blanc' -20, Château d'Étroyes, <i>Chardonnay, FRA</i>	210
Saint-Romain -22, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay, FRA</i>	220
Chapeau -20, Jérémie Huchet, <i>Chenin Blanc, FRA</i>	161
Sancerre 'Les Baronnes' -23, Henri Bourgeois, <i>Sauvignon Blanc, FRA</i>	190
Muscadet 'Clos les Monyts' , Sèvre et Maine, Sur Lie -22, <i>Melon de Bourgogne, FRA</i>	167
Picpoul de Pinet -22, Gérard Bertrand, <i>Picpoul, FRA</i>	145
Gentil Hugel -22, Hugel & Fils, <i>Riesling/P. Gris/Muscat/Gew, FRA</i>	160
Riesling "Hugel" , Hugel & Fils -22, <i>Riesling, FRA</i>	175
Riesling ESTATE "Hugel" , Hugel & Fils -19, <i>Riesling, FRA</i>	193
Gewurztraminer -20, Hugel & Fils, <i>Gewurztraminer, FRA</i>	172
Mäushöhle Riesling -21, Von Winning, <i>DEU</i>	165
Tradition Riesling -23, Philipp Kuhn, <i>Riesling, EKO, DEU</i>	167
Riesling Feinherb -22, Hattenheim, Erste Lage, George Müller, <i>DEU</i>	177
Allram 'Strass' -23, <i>Grüner Veltliner, AUT</i>	172
Pinot Grigio -23, Cantina Tramin, <i>Pinot Grigio, ITA</i>	167
Nespolino -22, <i>Trebbiano/Chardonnay, ITA</i>	115
Black Stallion -21, <i>Chardonnay, USA</i>	185
Soalhiero - 23, Primeras Vinhas, <i>Alvarinho, PL</i>	158
La Carmina -22, Bodegas Tamaral, <i>Albariño, ESP</i>	161



ROSÉ BY THE GLASS

18cl

Minuty 'M' -23, <i>Grenache, Cinsault, Tibouren, FRA</i>	140
---	-----

RED WINES BY THE GLASS

18cl

Côtes du Rhône -22, Chateau Mont Redon <i>Grenache/Syrah, FRA</i>	145
Bourgogne Rouge -22, Benjamin Leroux, <i>Pinot Noir, FRA</i>	201
Alpha Zeta Valpolicella Ripasso -21 <i>Corvina/Rondinella ITA</i>	149
Barbera d'Alba "Prunotto" -19, Pian Romualdo, <i>Barbera d'Alba, ITA</i>	155
Nespolino -21, <i>Sangiovese/Merlot, ITA</i>	115
Marqués de Murrieta Reserva -19, Finca Ygay, <i>Tempranillo/Graciano ESP</i>	165
Black Stallion -20, <i>Cabernet Sauvignon, USA</i>	195
Noble Vines 'Collection 667' -21, <i>Pinot Noir, USA</i>	175



CHAMPAGNE

1/1

Pol Roger NV brut Réserve NV, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	950
Pol Roger Brut Vintage 2016 <i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	1175
Pol Roger Blanc de Blanc 2015, <i>100 % Chardonnay</i>	1175
Pol Roger Rosé 2018 <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	1150
Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2015, <i>Pinot Noir/Chardonnay</i>	3495
Billecart-Salmon Brut Reserve, <i>Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier</i>	1025
Billecart-Salmon Brut Vintage 2013, <i>Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier</i>	1225
Billecart-Salmon Blanc de Blanc, NV, <i>Chardonnay</i>	1095
Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois 2008, <i>Chardonnay</i>	1995
Billecart-Salmon Cuvée Louis Salmon Blanc de Blanc 2008, <i>Chardonnay</i>	2095
Bollinger Special Cuvée Brut, <i>Chardonnay/Pinot Noir/P. Meunier</i>	1125
Bollinger Rosé Brut, <i>62% Pinot Noir/40% Chardonnay/14% P. Meunier</i>	1195
Bollinger PN TX 2018 <i>100 % Pinot Noir</i>	2195
Bollinger R.D. 2007, <i>60% Pinot Noir/40% Chardonnay</i>	4295
Bollinger R.D. 2008, <i>60% Pinot Noir/40% Chardonnay</i>	4495
Bollinger La Grand Année Brut 2012, <i>65% Pinot Noir/35% Chardonnay</i>	2795
Bollinger La Grand Année Rosé 2012, <i>67 %Pinot Noir/33 %Chardonnay</i>	2795
Charles Heidsieck Brut Réserve NV, <i>P. Noir/ Chardonnay/ P. Meunier</i>	1045
Charles Heidsieck BdB NV, <i>P. Noir/ Chardonnay/ P. Meunier</i>	1175
Charles Heidsieck Vintage 2013, <i>P. Noir/ Chardonnay/ P. Meunier</i>	1349
Deutz Brut Classic NV, <i>P. Noir/P. Meunier/Chardonnay</i>	1005
Deutz Blanc de Blanc 2017, <i>Chardonnay</i>	1599
Deutz 'Amour de Deutz' 2010, <i>Chardonnay</i>	3195
Deutz 'Amour de Deutz' 2013, <i>Chardonnay</i>	2895
Deutz Vintage 2015, <i>P. Noir/P. Meunier/Chardonnay</i>	1295
Deutz Cuveé William 2013, <i>Pinot Noir/Chardonnay/ P. Meunier</i>	2495
Deutz 'Sakura' Rosé, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	1175
Deutz Rosé 2014, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	1350
Deutz Hommage à William Meurtet 2015, <i>Pinot Noir</i>	2045
Diebolt Vallois NV Brut, <i>100 % Chardonnay</i>	975
Diebolt Vallois Blanc de Blanc 2004, <i>100 % Chardonnay</i>	1575
Dom Perignon Vintage 2013, <i>Chardonnay/ Pinot Noir</i>	3395
Henriot Brut Souversain, NV, <i>Chardonnay/Pinot Noir/P. Meunier</i>	1025
Henriot Blanc de Blanc, NV, <i>100 % Chardonnay</i>	1125
Henriot 'L'inattendue' 2016, <i>100 % Chardonnay</i>	1625
Henriot Vintage 2006, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	1911
Henriot Vintage 2006 'Hemera', <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	2125
Henriot Vintage 2012, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	1309
Lanson Le Vintage Brut 2012, <i>58% Pinot Noir/48% Chardonnay</i>	1245
Louis Roederer NV, Collection 243, <i>66% Pinot Noir/34% Chardonnay</i>	1095
Louis Roederer Blanc de Blanc 2015, Brut, <i>100% Chardonnay</i>	1349
Louis Roederer Vintage 2015, Brut, <i>70% Pinot Noir, 30% Chardonnay</i>	1495
Louis Roederer Cristal 2015, Brut, <i>60 % Pinot Noir/40 %Chardonnay</i>	3495
Perrier-Jovët Blanc de Blancs 2015, Brut, <i>100 %Chardonnay</i>	1345
Taittinger Brut Reserve, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	995
Taittinger Brut Vintage 2016, <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	1295
Taittinger Comtes de Champagne 2008, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	3995
Taittinger Comtes de Champagne 2011, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	3095
Taittinger Comtes de Champagne 2012, <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	3295
Krug Grande Cuvée 171ème Edition	3095



MAGNUM OCH STÖRRE

Pol Roger NV Brut Réserve, Magnum (1,5Liter) <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	1850
Pol Roger NV Brut Réserve, Jeroboam (3,0 Liter) <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	3700
Pol Roger Vintage 2016, Magnum (1,5 Liter) <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	2395
Billecart-Salmon Brut Réserve, NV, Magnum (1,5Liter) <i>Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier</i>	2030
Billecart-Salmon Cuvée Nicolas Francois Brut 2006, Magnum (1,5Liter) <i>Chardonnay</i>	4898
Billecart-Salmon Elisabeth Salmon Rosé 2009, Magnum (1,5Liter) <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	5379
Charles Heidsieck Vintage 2012, Magnum (1,5Liter) <i>P. Noir/Chardonnay</i>	2995
Deutz Brut Classic NV, Magnum (1,5Liter) <i>P. Noir/P. Meunier/Chardonnay</i>	1990
Deutz Vintage 2014, Magnum (1,5Liter) <i>P. Noir/P. Meunier/Chardonnay</i>	2590
Deutz Blanc de Blanc 2017, Magnum (1,5Liter) <i>Chardonnay</i>	2875
Deutz Hommage á William Meurtet 'La côte Glacière' 2015, Magnum (1,5Liter) <i>Pinot Noir</i>	3625
Henriot Brut Vintage 2008, Magnum (1,5Liter) <i>Chardonnay/Pinot Noir</i>	3995
Tattinger Brut Vintage 2016, Magnum (1,5Liter) <i>Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier</i>	2565

MOUSSERANDE

Gran Buque, Cava, <i>Macabeo/Parellada/Malvasia</i> , ESP	625
Perelada Brut 'Blue Festival', Cava, <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada</i> , ESP	675
Mosnel Franciacorta Brut NV, DOCG, Talento, <i>Chard./P. Blanc/P. Noir</i> , ITA	740
Mosnel Franciacorta Santén 2018, DOCG, Talento, <i>Chardonnay</i> , ITA	944
Mosnel Franciacorta Extra Brut EBB 2016, DOCG, Talento, <i>Chardonnay</i> , ITA	1122
Loimer Brut Rosé, <i>Zweigelt/Pinot Noir/St. Laurent</i> , AT	725



VITA VINER WHITE WINE

FRANKRIKE FRANCE

1/1

BOURGOGNE

Chablis

Chablis -22, La Roche Châtel, <i>Chardonnay</i>	740
Chablis -18, William Fevre Magnum , <i>Chardonnay</i>	1595
Chablis -23, Domaine Alain Gautheron, <i>Chardonnay</i>	795
Chablis -12, Domaine Alain Gautheron Magnum , <i>Chardonnay</i>	1561
Chablis 'Vieilles Vignes' -20, Daniel-Etienne Defaix, <i>Chardonnay</i>	825
Chablis 1:er Cru 'Heritage' -19, Domaine d'Henri, <i>Chardonnay</i>	1249
Chablis 1:er Cru 'Fourneaux' -22, Alain Gautheron, <i>Chardonnay</i>	875
Chablis 1:er Cru 'Les Fourneaux' -22, Alain Gautheron, <i>Chardonnay</i>	975
Chablis 1:er Cru 'L'homme Mort' -19, Domaine d'Henri, <i>Chardonnay</i>	1061
Chablis Grand Cru 'Le Clos' -21, William Fevre, <i>Chardonnay</i>	1565
Chablis Grand Cru 'Bougras' -19, William Fevre, <i>Chardonnay</i>	1495
Chablis Grand Cru 'Valmur' -19, Domaine Alain Gautheron, <i>Chardonnay</i>	1415
Chablis Grand Cru 'Vaudesir' -20, Domaine Alain Gautheron, <i>Chardonnay</i>	1275

Côte de Beaune

Corton-Charlemagne Grand Cru -17, Joseph Drouhin, <i>Chardonnay</i>	2495
Corton-Charlemagne Grand Cru -20, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay</i>	2685
Corton-Charlemagne Grand Cru -20, Bouchard Père et Fils, <i>Chardonnay</i>	2390
Chassagne Montrachet 'Vieilles Vignes' -22, David Moret, <i>Chardonnay</i>	1505
Chassagne Montrachet -20, Bouchard Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	1249
Chevalier- Montrachet G.C -21, Bouchard Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	6462
Meursault, -21, Roux Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	1498
Meursault -20, Bouchard Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	1225
Meursault 'Le Clous' -19, Bouchard Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	1118
Meursault 1 :er Cru 'Genevrières' -22, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay</i>	2077
Meursault 1 :er Cru 'La Pièce Sous Le Bois' -22, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay</i>	1746
Clos Saint-Landry 1 :er Cru P.C -19, Bouchard Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	1315
Puligny-Montrachet 'Les Chalumaux' P.C -18, Bouchard Père & Fils, <i>Chardonnay</i>	1686
Puligny-Montrachet 'Les Enseignerres' -21, David Moret, <i>Chardonnay</i>	1669
Rully 'La Chantalienne Blanc' -20, Château d'Étroyes, <i>Chardonnay</i>	840
Saint-Romain -22, Benjamin Leroux, <i>Chardonnay</i>	880

Mâconnais

Macôn-Chaintré -22, Dominique Cornin, <i>Chardonnay</i>	728
Pouilly-Fuissé 'Vieilles Vignes Blanc' -20, Albert Ponnelle, <i>Chardonnay</i>	1025
Saint-Veran -22, Domaine des Comtes Lafon, <i>Chardonnay</i>	845

LOIRE

Centre-Loire

Sancerre 'Insolite' -22, Frank Millet, <i>Sauvignon Blanc</i>	945
Sancerre 'Les Baronnes' -23, Henri Bourgeois, <i>Sauvignon Blanc</i>	760
Sancerre 'Les Cailottes' -22, Jerobaum (3L), Pascal Jolivet, <i>Sauvignon Blanc</i>	3495
Pouilly Fumé -23, Pascal Jolivet, <i>Sauvignon Blanc</i>	795
Pouilly Fumé 'Les Pierres de Pierre' -20, Domaine Masson-Blondelet, <i>Sauvignon Blanc</i>	775

Pays Nantais

Muscadet 'Clos les Montys' - Sèvre et Maine, Sur Lie -22, Jérémie Huchet, <i>Melon de Bourgogne</i>	668
Muscadet 'Monnieres-Saint Fiacre' - 12, Jérémie Huchet, <i>Melon de Bourgogne</i>	725

Touraine

Chapeau -20, Jérémie Huchet, Chenin Blanc	644
---	-----

LANGUEDOC

ACO Picpoul de Pinet

Picpoul de Pinet -22, Gérard Bertrand, Picpoul	580
--	-----

RHÔNE

Côtes Du Rhône

Belleruche -23, M. Chapoutier Grenache Blanc/Clarietta/Bourboulenc	595
--	-----

Hermitage

Chante-Alouette-18, M. Chapoutier, Marsanne	1160
Ermitage 'Le Méal'-19, M. Chapoutier, Marsanne	2498
Hermitage -21, Maison les Alexandrins, Marsanne/Roussanne	1045

Châteauneuf-du-Pape

Domaine de la Solitude Tradition Blanc -22, Famille Lancon, Grenache Blanc/Clairette/Roussanne/Piepoul/Boucolenc	1160
--	------



ALSACE

Riquewihr

Gentil 'Hugel' -22, Hugel & Fils, Gew./Riesling/Pinot Gris/Muscat/Sylv.	640
Riesling 'Hugel' -22, Hugel & Fils, Riesling	700
Riesling Estate 'Hugel' -19, Hugel & Fils, Riesling	774
Riesling 'Schoelhammer' -12, Hugel & Fils, Riesling	1750
Gewurztraminer 'Hugel' -20, Hugel et Fils, Gewurztraminer	690
Pinot Blanc 'Hugel' -22, Hugel & Fils, Pinot Blanc	695
Pinot Gris 'Grossi Laüe' -11, Famille Hugel, Pinot Gris	1395
Pinot Gris 'Grossi Laüe' -14, Famille Hugel, Pinot Gris	1075

Wintzenheim

Les Pierrets -17, Josmeyer, Riesling	911
--------------------------------------	-----

TYSKLAND GERMANY

Reinhessen

Westhofener Riesling Trocken -23, Wittmann, Riesling	669
--	-----

Rheingau

Riesling Feinherb Hattenheim, Erste Lage -22, George Müller, Riesling	710
--	-----

Pfalz

Tradition -23, Philipp Kuhn, <i>Riesling, EKO</i>	668
Burgweg Grosskarlbacher -21, Philipp Kuhn, <i>Riesling, EKO</i>	799
Kirshgarten GG -22, Philipp Kuhn, <i>Riesling, EKO</i>	935
Von Winning Mäushöhle -21, <i>Riesling</i>	660
Von Winning Pechstein GG -21, <i>Riesling</i>	1065
Von Winning Jesuitgarten GG -20, <i>Riesling</i>	1125
Von Winning Lagenmorgen GG -20, <i>Riesling</i>	1095

ÖSTERRIKE AUSTRIA

Kamptal

Allram 'Strass' - 23, Grüner Veltliner	688
--	-----

Wachau

Weingut F.X. Pichler Loibner Ried 'Bürgstall' -21, Riesling	990
Weingut F.X. Pichler Loibner Ried 'Klostersatz' -22, Riesling	895
Weingut F.X. Pichler Loibner -22, Grüner Veltliner	845
Weingut F.X. Pichler Dürnsteiner -21, Grüner Veltliner	995
Weingut F.X. Pichler Loibner Ried 'Kellerberg' -22, Grüner Veltliner	1498
Weingut Emmerich Knoll 'Loibenberg' -22, Riesling Federspiel	945
Weingut Emmerich Knoll 'Kreütles' -22, Grüner Veltliner Smaragd	1075
Weingut Emmerich Knoll 'Loibenberg' -21, Grüner Veltliner Smaragd	1115
Weingut Emmerich Knoll 'Loibenberg' -22, Riesling Smaragd	1195
Weingut Emmerich Knoll 'Kellerberg' -22, Riesling Smaragd	1215
Mathias Hirtzberger -18, Spitaler Grüner Veltliner Smaragd	1049

SPANIEN SPAIN

Priorat

Lium d' Alba -22, Trosso del Priorat, Grenache/Viognier/Macabeu	795
---	-----

Rias Baixas

Terras Guada -22, Bodega Terras Guada, Albariño/Caiño/Loureiro	715
La Carmina -22, Bodegas Taramal, Albariño	644

ITALIEN ITALY

Sudtirol-Alto Adige

Pinot Grigio -23, Cantina Tramin, Pinot Grigio	668
--	-----

Romagna

Nespolino Poderi dal Nespole -23, Trebbiano/Chardonnay	460
--	-----

Piemonte/Langhe

Gaja Rossj-Bass -22, Chardonnay	1125
---------------------------------	------

PORTUGAL

Vinho Verde

Soalhiero -23, Primeras Vinhas, Alvarinho	632
---	-----



AUSTRALIEN AUSTRALIA

Yarra Valley

Giant Steps 'Sexton Vineyards' -18, Giant Steps, Chardonnay 855

Victoria

Viognier By Farr -19, Wine by Farr 895

USA

Napa Valley

Black Stallion -21, Black Stallion Estate Winery, Chardonnay 740

Sonoma Mountain

Kistler 'Les Noisetiers' -21, Chardonnay 2495

SVERIGE SWEDEN

Kullaberg

Askesäng -22, Kullabergs Vingård Ab, *Souvignier/Solaris* 798

ROSÉ VINER ROSÉ WINE

Côtes de Provence

M de Minuty -23, Grenache, Cinsault 560

Sancerre Rosé -22, Pinot Noir, Frank Millet 695



RÖDA VINER RED WINE

FRANKRIKE FRANCE

1/1

Bordeaux

Pessac-Léognan

Château Picque Caillou -09, Merlot/Cabernet Sauvignon 1115

Saint-Emilion

Château La Serre -10, Cabernet Franc / Merlot 1075

Château Bélair Monange -08, Merlot 1448

Château Bélair Monange -12, Merlot 1274

Margaux

Chateau Giscours -05, Merlot/Cabernet Sauvignon 2725

Chateau Giscours -10, Merlot/Cabernet Sauvignon 2475

Pomerol

Château Certan de May -08, Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon 2345

Château Certan de May -12, Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon 2125

Château Chantalouette -16, Merlot/Cab. Franc/Cab. Sauvignon 936

Château Plince -16, Merlot/Cab. Franc 1185

Château Trotanoy -14, Merlot/Cab. Franc 2325

Bourgogne

Côte de Nuits

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

Clos Saint-Denis Grand Cru -21, Benjamin Leroux, Pinot Noir 3817

Chambolle Musigny- 17, Joseph Drouhin Pinot Noir, EKO 1510

Chambolle Musigny- 19, Domaine Anne et Hervé SIGAUT Pinot Noir 1195

Côte de Beaune

Bourgogne Rouge -22, Benjamin Leroux, Pinot Noir, 776

Clos des Mouches -15, Joseph Drouhin, Pinot Noir, EKO 1495

Clos des Mouches -18, Joseph Drouhin, Pinot Noir, EKO 1365

Corton Grand Cru-17, Benjamin Leroux, Pinot Noir 1880

Le Corton Grand Cru -18, Bouchard Père et Fils, Pinot Noir 2124

Pommard Charmots 1:er Cru -16, Ballot Millot et Fils, Pinot Noir 1295

Pommard 1:er Cru -15, Bouchard Père et Fils, Pinot Noir 1325

Alex-Corton Les Boutières 'Les Parcelles de Saulx' -17, Domaine Belleville, Pinot Noir 1145

Volnay Les Caillerets 1:er Cru -21, Bouchard Père et Fils, Pinot Noir 1398

Vigne de L'enfants Jésus 1 :er Cru, -20, Bouchard Père et Fils, Pinot Noir 1749

Monthélie -18, Bouchard Père et Fils, Pinot Noir 925

Rhône

Chateauneuf-du-Pape

Croix de Bois -20, M. Chapoutier, Grenache 1375

Côtes Du Rhône

Mont Redon -21, Chateau Mont Redon, Grenache/Syrah 580

Cote Rotie

La Mordorée -15, M. Chapoutier, Syrah 1386

Crozes-Hermitage

Crozes-Hermitage -15, Vincent Paris Selection, Syrah 895

Hermitage

Ermitage 'Le Pavillon' -19, M. Chapoutier, Syrah 2998

Gigondas

Les Jocasses -20, M. Chapoutier, Grenache/Syrah/Mourvèdre 915



ITALIEN ITALY

Piemonte

Barbera d'Alba -19, "Prunotto", Pian Romualdo, Barbera	620
Barolo Dagromis -18, Gaja, Nebbiolo	1550
Barolo Dagromis -19, Gaja, Nebbiolo	1495
Barolo Marcenasco -14, Renato Ratti, Nebbiolo	1425
Barolo Marcenasco -19, Renato Ratti, Nebbiolo	1325
Barolo Albe -17, G.D. Vajra, Nebbiolo	1095
Barolo Via Nuova -17, E. Pira e Figli Chiara Boschis, Nebbiolo EKO	1195
Barolo 'Cerequio' -12, Michele Chiarlo, Nebbiolo	1995
Barolo 'Cerequio' -13, Michele Chiarlo, Nebbiolo	1925
Barolo 'Cerequio' -15, Michele Chiarlo, Nebbiolo	1849
Barbaresco Albesani -15, Cantina del Pino, Nebbiolo	895
Barbaresco 'Prunotto' -18, Pian Romualdo, Nebbiolo	925
Barbaresco DOCG, -18, Bruno Rocca, Nebbiolo	1095

Veneto

Alpha Zeta Valpolicella Ripasso -21, Corvina/Rondinella	596
---	-----

Toscana

Campo di Sasso 'Insoglio' del Cinghiale -19, Merlot/Syrah/Cab Franc/Petit Verdot	725
Promis Ca' Marcanda -16, GAJA, Sangiovese/Cab. Sauvig./Merlot	795
Brunello di Montalcino -15 Pieve Santa Restituta, Gaja, Sangiovese	1695
Brunello di Montalcino -18 Pieve Santa Restituta, Gaja, Sangiovese	1595

Emilia-Romanga

Nespolino -21, Merlot/Sangiovese	460
----------------------------------	-----

SPANIEN SPAIN

Rioja

Marqués de Murrieta Reserva -19, Finca Ygay, Tempranillo/Graciano	660
---	-----

USA

Napa Valley

Black Stallion -20, Cabernet Sauvignon	780
Napanook -14, Dominus Estate, Cab.Sauv/Franc+Petit verdot	1198
Othello -16, Dominus Estate, Cab.Sauv/ Petit verdot	1049

Russian River Valley

Williams Selyem -21, Russian River Valley, Pinot Noir	1861
Williams Selyem Eastside Road Neighbors -17, Russian River Valley, Pinot Noir	1995
Kistler -21, Pinot Noir	2195

Paso Robles

Rabble Zinfandel -19, San Luis Obispo County, Zinfandel	728
---	-----

Monterey

Noble Vines 'Collection 667' -21, Pinot Noir	700
--	-----

ARGENTINA

Mendoza

Alta Reserva -15, Pascual Toso, Malbec	695
--	-----

AUSTRALIEN

Victoria

Shiraz By Farr -16, Shiraz	795
Shiraz By Farr -19, Shiraz	715

South Australia

Basket Range 'Estate Pinot Noir' -22, Pinot Noir	790
--	-----

DESSERTVIN DESSERT WINE

Moscatel de Setubal -19, Bacalhoa, Portugal	152
Muscat de Beaumes de Venise -20, Delas, Muscat, Frankrike	152
Tokaji Aszú 5 puttonyos, St. Stephan's Crown -19, Ungern	136
Pineau de Charentes 10 Y Ch. de Beaulon, Semillion/Sauv Blanc, Frankrike	136
Pineau de Charentes 10 Y, Ch. de Beaulon, Cab. Sauv/Cab. Franc/Merlot, Frankrike	136
Prinz von Hessen, Riesling Auslese -15, Tyskland	160
Graham's Tawny Port 10 år, Portugal	198

37,5 cl

Sauternes, Château Fontaine -22, Semillon, Frankrike	598
--	-----



SNAPS VODKA

Aalborg Jubileums Akvavit	27
Aalborg Dild Akvavit	27
Bäska Droppar	27
Hallands Fläder	27
Herrgårds Akvavit	27
Lysholms Linie Akvavit	27
Löjtens Export, Akvavit	27
Norrlands Akvavit, Prima,	27
O.P Andersson Akvavit EKO	27
Skåne Akvavit	27
Absolut Vodka, Sverige	27
Grey Goose Vodka, Frankrike	35
Purity Vodka, Sverige	29

GIN / TEQUILA

Hernö Gin, Sverige EKO	30
Hernö Old Tom Gin, Sverige EKO	32
Hendrick's® Gin, Storbritannien	38
Kyrö Gin, Finland	32
Monkey 47 Gin, Tyskland	42
Stockholm Bränneri Gin, Sverige EKO	29
Tanquray™ Gin, Storbritannien	28
Pepe Lopez Premium Silver, Mexico	27
Fortaleza Blanco, Mexico	32

LIKÖR

Amaretto di Saronno®	25
Bailey's® Irish cream	25
Cointreau®	28
Drambuie®	25
Grand Marnier®	28
Limoncello di Capri	25
Luxardo® Maraschino	25
Kaluha	25
Sambucca di Molinari	25
Seve Fournier	26
St: Germain®	25
Strega®	25
Xanté Poire au Cognac	25

ROM/PUNSCH

Burgal 1888, Dominicanska Rep.	30
Ron Diplomatico Reserva, Venezuela	33
Ron Matusalem Solera 7,	27
Ron Matusalem, Gran Reserva, Solera 23 YO.	38
Zacapa Centenario 23 YO, Guatemala	39
Cederlunds Torra	22

APERITIF & BITTER

Aperol®	18
Averna	26
Campari® Bitter	18
Fernet Branca	29
Gämmeldansk Original	26
Jägermeister	26

PRIS/CL**BRANDY**

Ximenez-Spinola-Solera 1948	39
-----------------------------	----

ARMAGNAC

Janneau v.s.o.p	31
Château de Laubade Intemporel 12 Y	60

CALVADOS

Boulard XO	35
Boulard Auguste XO	75
Château de Breuil 20 år	39

COGNAC

Château De Beaulon XO 12 årig single Estate	28
Delamain Mr Daugés - Testimony	139
Delamain Ancestral	115
Delamain Pléaide 1989	110
Grönstedts Monopol	27
Grönstedts XO	31
Grönstedts Extra	37
Grönstedts Le National XO	81
Hennessy VS	27
Hennessy XO	76

GRAPPA

Grappa di Brunello di Montalcino, 'Rennina', Gaja	32
Grappa Tignanello, Cab.Sauvignon + Sangiovese.	30
Sarpa Oro di Poli <i>ekfatslagrad</i>	34

MARC

Marc de Chateau Mont-Redon, Rhonedalen	27
Marc de Bourgogne Hors d'age 15 år	31

WHISKEY BOURBON BRANDY**SKOTTLAND/SCOTLAND**

Highland	
Famouse grouse, Blended, Vatted scotch	27
Speyside	
Macallan 12 YO Double Caask, single malt	34
Islay	
Jura 10 YO, single malt	29
Lagavulin, 16 YO, single malt	38
Lowland	
Auchentoshan, 12 YO, single malt	31

IRLAND/IRISH

John Jameson, premium blend	27
-----------------------------	----

SVERIGE/SWEDEN

Mackmyra Svensk EK, Single malt	29
---------------------------------	----

USA

Bulleit Bourbon, Kentucky Straight Bourbon Whiskey	31
Bulleit Rye, Straight American Rye Whiskey.	34
Jack Daniels, Sour mash, Tennessee	27
Woodford Reserve, Kentucky Straight Bourbon W.	35
Michter's US*1 Straight Bourbon	44

JAPAN

Nikka From the Barrel	29
Nikka Super Rare Old	34

ÖL/CIDER BEER

FAT DRAFT

	30cl	40cl
Eriksberg Karaktär Lager 5,4% Sverige	69	91
Kronenbourg 1664 5,0% Lager Frankrike	71	93
Nya Carnegie 100 W IPA 6,8%, Sverige	82	104
Carlsberg Hof 4,2% Lager Danmark, EKO	61	83
Carlsberg Alcohol Free, Lager 0,5% Danmark	48	58

FLASKA BOTTLE

Carnegie Porter 5,5%, Sverige 33cl		82
San Miguel Especial, (Gluten free) 5,4%, Spanien 33cl		76
Staropramen Pils 5,0%, Tjeckien 33 cl		77
Nils Oscar God lager 5,3%, Sverige 33 cl		76
Eriksberg Lager 5,3%, Sverige 50 cl		89
ST. Eriks IPA India Pale Ale 5,3%, Sverige 33 cl		81
Erdinger Weissbier Veteöl 5,3%, Tyskland 50 cl		105
Tuborg Green Lager 4,2%, Danmark 33cl EKO		69
Brooklyn Defender IPA 3,5 %, Sverige 33 cl		72

ÖL ALKOHOLFRI NON ALCOHOL BEER

Leffe Blonde 0,0% Belgien 33cl		65
Sigtuna N.A.P.A Pale ale 0,5%, 33 cl		62
Mikkeller 'Drinking in the Sun' Vete 0,3%, Danmark 33 cl		66

CIDER

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

LÄSK/VATTEN SOFT DRINK/WATER

Coca Cola® / Cola Zero® / Fanta® / Sprite®		45
Champis – Carbonated softdrink		45
Kiviks Musteri – Päron/Ingefära EKO		59
Kiviks Musteri – Citron-Lemonad EKO		59
Kiviks Musteri – Årets Skörd Äppelmust mousserande EKO		59
Nordaq Mineralvatten/ Sparkling water 33cl / 75cl		39/65
Nordaq Mineralvatten/ Still water 33cl / 75cl		39/65

ALKOHOLFRIIT/ ALCOHOL FREE

MOUSSERAT/SPARKLING

Richard Juhlin Blanc de Blancs 0,0% 20 cl		85
---	--	----

VIN/ WINE

Natureo Free, Torres, Muscat 0,5%, USA (18cl)		65
---	--	----

SPRITZ

Lyres Amalfi Spritz 0,5%		79
--------------------------	--	----

KAFFE/COFFEE TE/TEA by Johan & Nyström

KAFFE

Brygg		'Fika'	45
Espresso	enkel/dubbel	'La Bomba'	40/44
Macciato	enkel/dubbel	'La Bomba'	41/45
Cappuccino/Latte		'La Bomba'	47/50

TE

Earl Grey <i>bergamott</i>		42
Grönt Miss Saigon, <i>exotiska frukter och vanilj</i>		42
Rooibos <i>kaktus/lime</i>		42



Swedish	English	French	German	Spanish	Italian
Abborre	Perch	Perche	Barsch	Perca	Pece Persico
Bergtung	Long Flounder	Limande commune	Branzunge	Mendo limon	Limanda
Fjärsing	Stingfish	Vive	Weever	Escorpión	Tracine
Gös	Pike-Perch	Sandre	Zander	Lucioperca	Luccioperca
Hälleflundra	Halibut	Flétan noir	Hellibut	Hipogloso	Halibut
Kolja	Haddock	Églefin	Schellfisch	Eglefino	Eglefino
Kummel	Hake	Merluche	Hechtdorsch	Merluza	Nasello
Lax	Salmon	Saumon	Lachs	Salmón	Salmone
Långa	Ling	Morue longue	Langfisch	Maruca	Merluzzo Lungo
Makrill	Mackerel	Maquereau	Makrele	Caballa	Sgombri
Marulk	Angler	Baudroie/Lotte	Seeteufel	Rape	Coda di Rospo
Piggvar	Turbot	Turbot	Steinbutt	Rodaballo	Rombo Chiodato
Röding	Char	Truite rouge	Rotforelle	Trucha salmonada	Salmerino
Rödspätta	Plaice	Carelet/ Plie	Goldbutt	Platija	Platessa
Rödtunga	Lemon Sole	Limande sole	Rotzunge	Bruja	Sogliola Limanda
Sej	Coalfish	Colin/Lieu	Kohler	Carbonero	Merluzzo Carbonaro
Sik	White fish	Lavaret	Maräne	Corégono	Lavarello
Sill	Herring	Hareng	Hering	Arenque	Aringa
Sill salt	Salted herring	Hareng salé	Salzhering	Arenque salado	Aringhe salate
Sjötunga	Sole	Sole	Seezunge	Lenguado	Sogliola
Slätvar	Brill	Barbue	Glattbutt	Rodaballo	Rombo Chiodato
Strömming	Baltic herring	Harreng baltique	Ostsee hering	Arenque	Aringa
Tonfisk	Tuna	Thon	Thunfisch	Atún	Tonno
Torsk	Cod	Morue fraiche	Dorsch	Bacalao	Merluzzo
Uer	Redfish	Rascasse du nord	Rotbarsch	Babio de mar	Scorfano



VÅRA ÖPPETTIDER

Måndag	11:00 – 19:00
Tisdag – Torsdag	11:00 – 22:00
Fredag	11:00 – 23:00
Lördag	11:30 – 23:00

Köket stänger 1 timme innan stängning



Free Wi-Fi