

*Välkommen!*



TERRASSEN 33 MÖH

*Mat på Terrassen – där vinden är kryddan och fåglarna står för bakgrundsmusiken*



## Sommarmeny

### OST-CHARKBRICKA 165 kr

Passar med:

**Champagne Hommage á Gaston Burtin Extra Brut** - frisk syra 995 kr  
och eleganta bubblor balanserar sálta och feta ostar.

**Jämtlands Mango IPA** 99 kr

### STEAK MINUTE 385 kr

Bankad grillad ryggbiff, serveras med rödvinssås, bearnaise, cocktailtomater samt pommes

Passar med:

**Conde Valdemar Reserva Rioja** - kraft och fatkaraktär 145/525 kr  
matchar grillat kött och rödvinssås.

### KOTTENS HAMBURGARE 235 kr

Väddöcheddar, sallad, tomat, picklad rödlök, majonnäs, saltgurka och pommes  
Halv portion för barn upp till 12 år 120 kr

Passar med:

**Badet Clément Rouge** - mjukt och lättdruckat burgarvin. 110/450 kr  
Eriksberg 99 kr

### VEGAN BURGER 195 kr

Sallad, tomat, picklad rödlök, vegansk chilimajo och saltgurka

Passar med:

**Abbotts & Delaunay Sauvignon Blanc** - syra och fräschör 120/470 kr  
balanserar hetta och sálta.

### BOOKMAKERTOAST 315 kr

Grillad ryggbiff, dijonmajonnäs, äggula, pepparrot, pommes

Passar med:

**Menicucci Chianti DOCG Riserva** - örtig och frisk stil 145/525 kr  
som passar hela rätten.

### CEASAR SALLAD 225 kr

Kyckling, räkor, halloumi, vegan kör vi med svamp

Passar med:

**Kyckling**

**Villa Huesgen Riesling** - hög syra balanserar 130/495 kr  
sálta och krämighet.

**Räkor**

**Abbotts & Delaunay Sauvignon Blanc** - krispig syra 120/470 kr  
och citrus lyfter räkor och dressing.

**Halloumi**

**Frappo Rosé** - frisk bärighet och syra fungerar 135/495 kr  
mycket bra till grillad halloumi.

**Vegan / Svamp**

**Badet Clément Blanc** - frisk och aromatisk 110/450 kr  
stil till veganska smaker och dressing.

**Frappo Rosé** - hög syra och örtighet fungerar fint 135/495 kr  
till svamp och picklade toner.

### MOULES MARINIÉRES 265 kr

Vitvinskokta blåmusslor, grädde, persilja, serveras med baugette

Passar med:

**Champagne Hommage á Gaston Burtin Extra Brut** 995 kr  
- elegant och lyxig matchning till skaldjur.

**Abbotts & Delaunay Sauvignon Blanc** - citrus, krusbär 120/470 kr  
och hög syra lyfter blåmusslor, vitvin och örter perfekt.

### FISKGRYTA 279 kr

Tomat, saffran, vitt vin, grädde, räkor, blåmusslor, aioli

Passar med:

**Caruso & Minini Sciantoné** - fyllig chardonnay fungerar 135/495 kr  
fint till saffran och grädde.

Mat på Terrassen – där vinden är kryddan och fåglarna står för bakgrundsmusiken



<b>PYTT BELLMAN</b> <i>Rå äggula, smörgåsgurka, rödbeta</i>	<b>185 kr</b>	<b>KOTTENS RÅKMACKA</b> <i>Handskalade räkor på grillat levainbröd</i>	<b>259 kr</b>
<b>Passar med:</b> <b>Rizzardi Valpolicella Classico</b> - frisk syra och körsbärstoner möter salta, stekyta och rödbetor fint.	<b>130/475 kr</b>	<b>Passar med:</b> <b>Frappo Rosé</b> - torr och frisk rosé som fungerar överraskande bra till räkor och majonnäs.	<b>135/495 kr</b>
<b>Lucifer</b>	<b>99 kr</b>	<b>Jämtlands Mango IPA</b>	<b>99 kr</b>
<b>HÄRGJORDA KÖTTBULLAR</b> <i>Gräddsås, potatismos och pressgurka</i> <i>Halv portion för barn upp till 12 år</i>	<b>175 kr</b> <b>90 kr</b>	<b>BERGSMACKA</b> <i>Lufttorkad skinka &amp; ost på rostat levainbröd</i>	<b>135 kr</b>
<b>Passar med:</b> <b>Badet Clément Rouge</b> - fruktigt och mjukt vin som fungerar lätttrycket till husmanskost.	<b>110/450 kr</b>	<b>Passar med:</b> <b>Frappo Rosé</b> - frisk syra och rödbärrighet ger ett fint lyft till skinka och smält ost.	<b>135/495 kr</b>
<b>Eriksberg</b>	<b>95 kr</b>	<b>BELGISK VÅFFLA</b> <i>Serveras med glass och jordgubbssylt eller hjortronsylt</i>	<b>95 kr</b>

Se tavlån för dagens husman



## Danska Smørrebrød



Det danska smørrebrødets ursprung finner du i mitten av 1800-talet. Arbetarna behövde rejält med energi till lunchens matsäck, madepakken. Den innehöll ett rejält, mättande rågbröd med pålägg från gårdagens middag, som en bit stekt fisk eller kött.

Med tiden utvecklades smørrebrødet från en enkel men rustik arbetarlunch till ett danskt mathantverk. Smørrebrødens fader, Oskar Davidsen, var en

vinhandlare i Köpenhamn som i slutet av 1800-talet började servera smörgåsar till sina kunder. Till slut var hans smørrebrød populärare än vinet och 1888 öppnade han en smørrebrødsforretning på Nørrebro med 177 varianter på menyn.

Se tavlån för dagens Smørrebrød





# DRYCKER

## På tapp



	40 cl	50 cl	75 cl
CARLSBERG	85 kr	100 kr	145 kr
PORETTI	95 kr	110 kr	150 kr
STAROPRAMEN	100 kr	115 kr	155 kr

## På flaska



ERIKSBERG 50 cl	95 kr
PERONI 33 cl (glutenfri)	89 kr
CARLSBERG HOF 33 cl	79 kr
LÄTTÖL	50 kr
JÄMTLANDS IPA	99 kr
JÄMTLANDS MANGO IPA	99 kr
JÄMTLANDS BOCKÖL	99 kr

## Cider



SOMMERSBY PÄRON	79 kr
GARAGE HARD LEMON	79 kr
GALIPETTE ALKOHOLFRI	74 kr
SOMERSBY PÄRON ALKOHOLFRI	69 kr

## Vin



SE SEPARAT VINLISTA

## Spritz



APEROL SPRITZ	145 kr
CAMPARI SPRITZ	145 kr
SARTI SPRITZ	145 kr
LEMON SPRITZ	145 kr

## Snaps



NORRLANDS AKVAVIT 5 cl	145 kr
OP ANDERSSON 5 cl	145 kr
SKÅNE AKVAVIT 5 cl	145 kr
GAMMELDANSK 5 cl	145 kr

## Alkoholfritt



CARLSBERG alkoholfri	69 kr
STAROPRAMEN alkoholfri	69 kr
SOMMERSBY PÄRON alkoholfri	69 kr
LÄSK 30 cl	39 kr
KAFFE & TE	45 kr