

APERITIF

Den Gamle och Rabarbern 2 cl rom, 2 cl Sour Rhubarb, Red Soda	88:–
Dry Martini 3 cl gin, 1 cl torr vermouht	103:–
Hallonrus 4 cl Bacardi Razz, Red Soda	88:–
Negroni 2 cl gin, 2 cl Campari, 2 cl Martini Rosso	104:–
Rospiggens Gin & Tonic 4 cl Stockholms Bränneri Dry Gin, Fever Tree Tonic Water	101:–
Nicolas Feuillatte, Brut Réserve 20 cl Champagne	140:–
Mocktail Passionfruit Martini/Pink Gin & Tonic	48:–

FÖRRÄTTER

Veckans förrätt	100:–
Rökt ankbröst Sötpotatispuré	145:–
<i>Drick gärna:</i> Voerzio Martini, Langhe DOC, Piemonte (Nebbiolo)	75 cl 389:– 25 cl 150:– 18 cl 108:–
Rödbetscarpaccio Getostcrème, balsamico	135:–
<i>Drick gärna:</i> Henri Bourgeois, Sancerre (Sauvignon Blanc)	75 cl 395:– 25 cl 153:– 18 cl 110:–

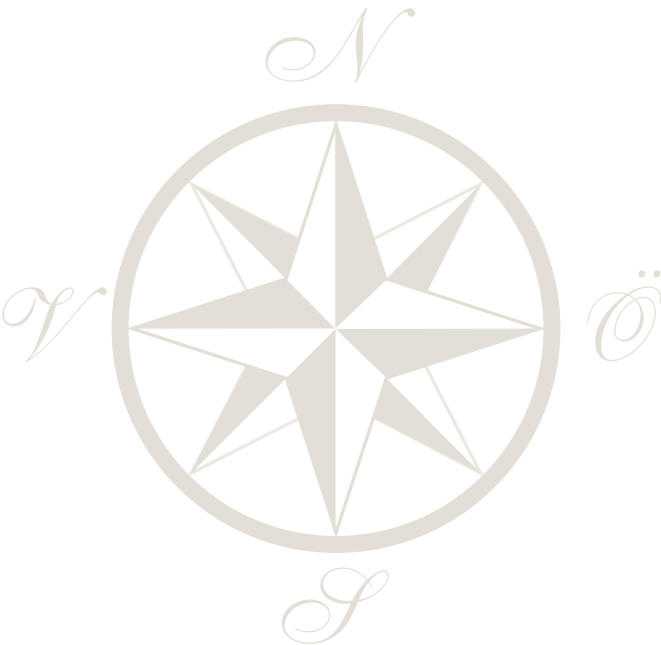
VARMRÄTTER

Veckans varmrätt	315:–
Hälleflundra Skaldjursrisotto, skummig musselsås	335:–
<i>Drick gärna:</i> Famille Descombe, Bourgogne (Chardonnay)	75 cl 389:– 25 cl 150:– 18 cl 108:–
Oxkinder Tryffelsmaksatt potatispuré, rödvinssky	335:–
<i>Drick gärna:</i> E. Guigal, Châteauneuf-du-Pape, Rhône (Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre)	75 cl 450:– 25 cl 174:– 18 cl 125:–
Veckans vegetariska varmrätt	245:–

Har du allergier eller vill veta mer om köttets ursprung?
Fråga gärna vår personal.

Glutenfria, laktosfria, vegetariska och veganska alternativ
finns på begäran.

Halv portion kan beställas för barn upp till 12 år.



DESSERTER

Veckans dessert	90:–
Hjortrontiramisu <i>Drick gärna:</i> Torres, Floralis, Moscatel Oro, Spanien	8 cl 72:–
Båtens utvalda ostar <i>Drick gärna:</i> Brännland Iscider, Sverige	8 cl 85:–
Båtens chokladtryffel <i>Drick gärna:</i> Compañero Elixir Orange, Jamaica	4 cl 98:–

KAFFE & AVEC

Ett urval från vårt sortiment:

Kaffe/Te	29:–
Apelbrand Åländskt äppelbrännvin, 4 cl	115:–
Diplomático Single Vintage Rom, 4 cl	156:–
D.O.M. Coffee D.O.M. Bénédictine 4 cl	93:–
Kaffe Karlsson Baileys 2 cl, Cointreau 2 cl	93:–
Laphroaig Four Oak Maltwhisky, 4 cl	110:–