

## FÖRDRINKAR

<b>Negroni</b> .....	137 kr
<i>Dry gin, campari, röd vermouth &amp; bitter</i>	
<b>Old fashioned</b> .....	137 kr
<i>Bourbon, socker &amp; bitter</i>	
<b>French 75</b> .....	137 kr
<i>Gin, Citron, socker, Champagne</i>	
<b>Cosmopolitan</b> .....	137 kr
<i>Vodka, Cointreau, Lime, Tranbär</i>	

## FÖRRÄTTER

<b>Toast Skagen på brioche</b> .....	215 kr
<i>Kalix löjrom, lök, citron &amp; dill.</i>	
<b>Matjessill</b> .....	185 kr
<i>Potatis, gräddfil, brödcrumble &amp; brynt smör</i>	
<b>Råraka med Kalix löjrom</b> .....	295 kr
<i>Löjrom, smetana, rödlök, gräslök och citron</i>	
<b>Klassisk råbiff</b> .....	195 kr
<i>Rödbetor, kapris, cornichons, dijon, rödlök, pepparrot och äggula</i>	
<b>Säsongens råbiff</b> .....	215 kr
<i>Tryffelkräm, hasselnötter, friterad palsternacka, schalottenlök, gruyere och picklade kantareller</i>	
<b>Nordisk plocktallrik</b> .....	275 kr
<i>Vildsvinssalami, lättrokt hjortrostbiff, gravat reninnanlår samt bröd och Västerbottensostcrème</i>	
<b>Rostad blomkålssoppa</b> .....	185 kr
<i>Tofu, chipotle</i>	
<b>Oliver</b> .....	49 kr
<b>Marconamandlar</b> .....	49 kr
<b>Lättsaltade chips</b> .....	39 kr

## SNAPS /cl

<b>Skåne Akvavit</b> .....	25 kr
<b>OP Andersson</b> .....	25 kr
<b>Aalborg Jubilæums Akvavit</b> .....	25 kr
<b>Hallands Fläder</b> .....	25 kr
<b>Herrgårds Aquavit</b> .....	25 kr
<b>Rånäs brännvin</b> .....	25 kr
<b>Östgöta Sädesbrännvin</b> .....	25 kr
<b>Askens egenkryddade pepparrotssnaps</b> .....	25 kr

## 1 VARMRÄTTER

<b>Askens vegetariska</b> .....	255 kr
<i>Käldolmar med kålrotpure, brysselkål, kålrabbi</i>	
<b>Oxkind bourguignon</b> .....	255 kr
<i>Morot, champinjon, sidfläsk, syltlök och potatispuré</i>	
<b>Fläkschnitzel</b> .....	235 kr
<i>Smörstekt svartkål, ansjovis -och kaprissmör, rödvinssås och pommes frites</i>	
<b>Bouillabaisse</b> .....	245 kr
<i>Torsk, hjärtmusslor, handskalade räkor, aioli och grillat bröd</i>	
<b>Biff Rydberg</b> .....	355 kr
<i>Ölkokt lök, potatis, senapsgrädd, pepparrot, saltgurka och äggula</i>	
<b>Röding</b> .....	345 kr
<i>Kålrot, kålrabbi, blåmusselsås, brynt lökcreme, dillslungad potatis</i>	
<b>Kryddstekt hjortytterfile</b> .....	355 kr
<i>Potatiskaka, vitlökssmör, anissky &amp; smörstekt brysselkål</i>	
<b>Oxfile Tournedos Rossini</b> .....	485 kr
<i>Hängmörad Oxfile från Bjursunds Slakteri. anklaver, tryffelsmör, potatiskaka, rödvinssky</i>	
<b>Husburgare</b> .....	199 kr / dubbel 248 kr
<i>Stekt lök, bacon, inlagd gurka, cheddar, senap &amp; ketchup. Serveras med saltgurka, aioli &amp; pommes frites.</i>	
<i>serveras som vegetariskt alternativ med friterad halloumi.</i>	
<b>Steak frites</b>	
<i>Hängmörade styckningsdetaljer från Bjursunds slakteri med tomat sallad, Pommes frites, bearnaisesås samt rödvinssky.</i>	
<i>välj mellan:</i>	
<b>Hängmörad Ryggbiff</b> .....	385 kr
<b>Hängmörad Oxfile</b> .....	455 kr

## AFTER WORK

Serveras måndag - fredag 16.00-18.00

Pris 159 kr

**Bouillabaisse**  
*Torsk, hjärtmusslor, handskalade räkor, aioli och grillat bröd*

**Oxkind bourguignon**  
*Morot, champinjon, sidfläsk, syltlök och potatispuré*

**Husburgare** .....

**Dubbel +45 kr**  
*Stekt lök, bacon, cheddar, inlagd gurka, senap & ketchup.*  
*Serveras med saltgurka, aioli & pommes frites.*  
*Serveras som vegetariskt alternativ med friterad halloumi.*

**Fläkschnitzel**  
*Smörstekt svartkål, ansjovis -och kaprissmör, rödvinssås och pommes frites*



## EFTERRÄTTER

Chokladbrownie .....	125 kr
<i>Päron, mjölkchokladglass, rostad vit choklad</i>	
Vanilj & kanelpannacotta .....	135 kr
<i>Apelsingel, äppelsorbet &amp; kardemummasmul</i>	
Crème Brûlée .....	95 kr
Chokladtryffel .....	45 kr
En kula vaniljglass eller kvällens sorbet .....	45 kr

Är du allergisk mot något prata med personalen.

## KAFFE & TE

Presskaffe .....	45 kr
Enkel espresso .....	35 kr
Dubbel Espresso .....	45 kr
Kaffe Latte .....	46 kr
Cappuccino .....	46 kr
Te, Svart, vitt, rött eller grönt .....	45 kr

## FATÖL

Askens Huslager .....	40 cl	85 kr
Hazy Star IPA .....	40 cl	98 kr
Bron American Pale Ale .....	40 cl	98 kr
Zlatopramen .....	40 cl	95 kr
Sierra Nevada Pale Ale .....	40 cl	105 kr

## FLASKÖL

Pilsner Urquell .....	33 cl	87 kr
König Ludwig Weissbier .....	50 cl	115 kr
Dugges Mango Shake Vanilla Sour .....	33 cl	95 kr
Dugges bloom Ginger & Lemon sour .....	33 cl	95 kr
Brekeriet Pink Passion Sour .....	33 cl	95 kr
Brekeriet Purple Rain Sour .....	33 cl	95 kr
Timmermans Kriek Lambic .....	33 cl	85 kr

## CIDER

Rekorderlig Päron .....	33 cl	85 kr
Angry Orchid Crisp Apple .....	35,5 cl	95 kr
Bulmers Original .....	50 cl	105 kr
Bulmers Red Berries .....	50 cl	105 kr

2

## VIN PÅ GLAS



### BUBBEL

Husets bubbel .....	105 kr
Husets Champagne .....	135 kr

### VITT

Husets vita vin .....	97 kr
Shadow Point - Chardonnay .....	125 kr
<i>Central Coast (Us.)</i>	
Sankt Anna - Riesling .....	125 kr
<i>Pfalz (Ty.)</i>	
Domaine Lalande - Sauvignon Blanc .....	125 kr
<i>Languedoc-Roussillon (Fra.)</i>	

### RÖTT

Husets röda vin .....	97 kr
Navarro Correas - "Alegoría" Malbec .....	135 kr
<i>Mendoza (Arg.)</i>	
Famille Guibert - Moulin de Gassac .....	125 kr
<i>Languedoc (Fr.)</i>	
Hahn - Pinot Noir .....	145 kr
<i>Monterey (Us.)</i>	

## ALKOHOLSVAGT

### ÖL

Bryggmästarens Alkohol fria 0,5% .....	33 cl	67 kr
Bron IPA Alkohol fria 0,5% .....	33 cl	67 kr

### FRUKTDRYCK

Billbäcks Äppel Cider .....	25 cl	47 kr
Billbäcks Äppel Must .....	25 cl	47 kr

### VIN

Barrels & Drums Chardonnay 0,0% .....	glas	67 kr
Barrels & Drums Sparkling 0,0% .....	glas	89 kr

## LÄSK/BUBBELVATTEN

Husets bubbelvatten .....	35 kr/person	
San pellegrino .....	50 cl	45 kr
San pellegrino Limonata .....	20 cl	39 kr

Läsk .....	33 cl	39 kr
<i>Coca cola, Fanta, Sprite, Cola zero</i>		

