

agrill

MENY

PRE DINNER COCKTAILS

Våra cocktails har sitt ursprung i tiden kring det glada 20-talet under jazzernas gyllene dagar, också känt som förbudstiden.

Our pre-dinner cocktails originates from the time around the Roaring Twenties under the Jazz Age golden days, also known as the Prohibition era.

BELLINI 110:-

Zonin Prosecco, peach purée and peach liqueur.

En klassisk bubblande cocktail.

A classic sparkling cocktail.

CLOVER CLUB 120:-

Beefeater 24 Gin, raspberry, citrus and egg white.

Uppkallad efter en herrklubb i Philadelphia med samma namn.

Named after a gentleman's club in Philadelphia with the same name.

MIMOSA 120:-

Jeanmaire Brut Champagne and freshly squeezed orange juice.

Mimosa är en fransk bubblande cocktail framtagen av Frank Meier på Ritz Hotel i Paris 1925.

It is believed to have been invented around 1925 in the Hotel Ritz Paris by Frank Meier.

ORANGE BLOSSOM 120:-

Beefeater 24 Gin, Martini Bianco and freshly squeezed orange juice.

En klassisk cocktail från förbudstiden och en stor hit bland de förbjudna drinkarna.

Receptet ansågs vara ett perfekt sätt att dölja sprit med.

During Prohibition this cocktail was a big hit among illicit imbibers.

The recipe was a perfect way to disguise booze.

FRENCH 75 125:-

Beefeater 24 Gin, Zonin Prosecco and citrus.

Skapad på Harrys New York Bar i Paris 1925. En cocktail som påstods ha en sådan "kick" att det kändes som att bli träffad av franska 75 millimeters Howitzer artillerigranater.

Invented at the famous Harry's New York Bar in Paris in 1925. It was said to have a kick like that of being hit by a French 75 mm Howitzer artillery shell.

NEW YORK SOUR 130:-

Four Roses Bourbon, Nero d'avola Merlot, citrus and egg white.

En klassisk Whisky Sour med en skvätt rödvin.

A classic whisky sour with a dash of red wine.

WHITE LADY 120:-

Beefeater 24 Gin, Cointreau and citrus.

I London 1919, på Ciro's Club, skapades den första White Lady av den berömda bartendern Harry MacElhone. Drinken utvecklade han sedan på Harry's New York Bar i Paris 1923.

Vem "The White Lady" var är dock fortfarande ett mysterium.

It was originally believed to have been created by famous bartender Harry McElhone while he was working at London's Ciro Club in 1919. He later developed it at Harry's New York Bar in Paris 1923.

Who "The White Lady" was no one seems to know.

Why not a glass of Champagne?

JEANMAIRE BRUT 125:-

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 145:-

COCKTAILS

MANHATTAN 130:-

Four Roses Single Barrel Bourbon, Martini Rosso and Angostura bitters.

Denna cocktail sägs ha uppfunnits på 1870-talet av Winston Churchills mor, Jennie Jerome Churchill, då hon höll en bankett på Manhattan Club i New York för att hedra presidentkandidaten Samuel J. Tilden. Drinken uppskattades och när gästerna lämnade festen talade de om drinken som "Manhattancocktailen".

This cocktail is said to have been invented in the 1870s by Winston Churchill's mother, Jennie Jerome Churchill, as she held a banquet at the Manhattan Club in New York in honor of presidential candidate Samuel J. Tilden. The drink was appreciated and when the guests left the party, they talked about the drink as "the Manhattan cocktail".

COSMOPOLITAN 130:-

Absolut vodka, Cointreau, lime and cranberry.

Även om denna cocktail allmänt uppfattas som en mer modern skapelse finns det ett slående likt recept för en Cosmopolitan i boken "Pioneers of Mixing at Elite Bars 1903-1933" som publicerades år 1934.

While this cocktail is widely perceived to be a more modern creation there is, it seems, a strikingly similar recipe for a Cosmopolitan which appears in "Pioneers of Mixing at Elite Bars 1903-1933", which was published in 1934.

GIMLET 130:-

Beefeater 24 Gin and lime.

År 1867 instiftades "the Merchant Shipping Act" för alla fartyg i British Royal Navy. Syftet var att förhindra skörbjugg hos männen ombord på fartygen. Fartygen var skyldiga att medföra förråd av limejuice. Sjömännen var inte sena att upptäcka att limen blev smakligare tillsammans med gin och namngav drycken efter det korkskruvsliknande verktyget som man öppnade limetunnorna med.

In 1867 "the Merchant Shipping Act" was founded for all ships in the British Royal Navy. The aim was to prevent scurvy among the men on board the ships. The ships were required to bring supplies of lime juice.

The sailors discovered that the lime was tastier with gin and named the drink after the corkscrew-like tool that you opened the lime barrels with.

NEGRONI 130:-

Beefeater 24 Gin, Martini Rosso and Campari.

Det sägs att drinken skapades av greve Camillo Negroni på 20-talet när han tröttnat på den då trendiga drinken Americano. Han spetsade den med gin och skapade därmed en ny klassiker.

It is said that the drink was created by Count Camillo Negroni in the 20s when he got tired of the then fashionable drink Americano. He spiked it with gin and thereby created a new classic.

SIDE CAR 130:-

*Martell VS *** Cognac, Cointreau and citrus.*

Uppkallad efter en amerikansk major som enligt historien alltid drack så mycket att han fick köras hem i motorcykelns sidovagn.

Named after an American major who according to the history always drank so much that he had to be driven home in the motorcycles sidecar.

APERITIFS

DUBONNET	15:-/CL
PERNOD	19:-/CL
RICARD	19:-/CL
GAMMEL DANSK	17:-/CL
LILLET	17:-/CL
MARTINI BIANCO/ROSSO	17:-/CL
CAMPARI	19:-/CL

GIN AND TONIC

Price per 5 cl

BEEFEATER 24, ENGLAND	130:-
<i>Lemon, lime and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	
TANQUERAY, ENGLAND	130:-
<i>Orange, lime and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	
BOMBAY SAPPHIRE, ENGLAND	135:-
<i>Lemon and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	
GIN MARE, SPAIN	145:-
<i>Rosemary, basil, lemon and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	
PLYMOUTH GIN, ENGLAND	145:-
<i>Lemon, lime and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	
HENDRICK'S GIN, ENGLAND	150:-
<i>Cucumber and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	
MONKEY 47 SCHWARZWALD GIN, GERMANY	155:-
<i>Grapefruit zest and Fever-Tree Indian Tonic.</i>	

SNACKS

Appetizers

- PIMIENTOS DE PADRÓN** **65:-**
Små gröna spanska paprikor med en nypa flingsalt.
Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt.
- ROSTADE MARCONAMANDLAR ***** **45:-**
Roasted Marcona almonds.
- MARINERADE KALAMATAOLIVER** **35:-**
Marinated Kalamata olives.
- VITLÖKSBRÖD */**** **50:-**
Garlic bread.

FÖRRÄTTER

Starters

- OSTRON FINE DE CLAIRE** **35:-/st | 6st 175:-**
Mignonnette, tamari och citron.
Oysters Fine de Claire with mignonnette, tamari and lemon.
- ISBRYTARTOAST **** **120:-**
Räkor, krabba, laxrom och hemslagen majonnäs på citronrostad surdegsbröd.
Shrimp, crab, salmon roe and homemade mayonnaise on toasted lemon bread.
- GRILLAD SPARRIS */***** **125:-**
Snickarskinka, sabayonne på brynt smör och rostade hasselnötter.
Grilled asparagus, ham, brown butter sabayonne and roasted hazelnuts.
- MOULES MARINIÈRES *** **125:-**
Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök och grädde.
Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic and cream.
- GAMBAS SERRANO** **130:-**
Heta vildfångade argentinska rödräkor med chili och vitlök.
Argentine red shrimps with garlic and serrano chili.
- PIZZA MARSEILLAISE */**** **135:-**
Vitlöksfrästa blåmusslor och rödräkor, saffran- och fänkålstomatsås, buffelmozzarella.
Garlic fried blue mussels, red shrimps, saffron and fennel tomato sauce, buffalo mozzarella.
- PULPO *** **145:-**
Grillade bläckfiskarmar i lime- och vitlökssmör.
Grilled pulpo with lime and garlic butter.
- AGRILLS CHARKBRÄDA *** **120:-**
Ett urval av olika charkuterier, ost och tillbehör.
Cold cuts. Chef's selection on a wooden board.
- TOMATSALLAD** **75:-**
Tåstarpstomater, basilika och schalottenvinägrett.
Tomato Salad. Swedish tomatoes, basil and scallion vinaigrette.

KÖTTLISTA

Meats

Från träkolsgrillen. All kött serveras med rödvinssås, grillad majscolv, en valfri sås och ditt val av tillbehör.

From the Charcoal grill. Every meat dish is accompanied by red wine sauce, grilled corn on the cob, and your choice of sauce and side dish.

PRIME CUT FRÅGA OSS

Kökschefens utvalda detaljer från vår separata köttlista.

The Chef's selected cuts. Ask our waiters about today's special.

PLUMA IBERICO, PATA NEGRA 225G 290:-

Fjäderstek av spansk svart gris. Välmarmorerad och smakrik, rekommenderas medium well.

Iberico Steak, black Spanish pig. Well-marbeled and rich. Spain. Recommended medium well.

OXFILÉ PREMIUM 200G 365:-

Från gårdar i Västmanland och Närke.

Tenderloin. From local farms in Västmanland and Närke regions, Sweden.

STRIPLOIN 300G 345:-

Ryggbiff med kappa, Aberdeen Black Australien.

Aberdeen Black, Australia.

TOP SIRLOIN 250G 265:-

Rostbiff av Hereford Angus Grain Fed, Australien.

Hereford Angus Grain Fed, Australia.

RIB EYE 300G 385:-

Entrecôte, Hereford Angus Grain Fed, Australien.

Hereford Angus Grain Fed, Australia.

KYCKLINGLÅRFILÉ 225G 205:-

Gårdsmärkt, Sverige.

Chicken thigh fillet. Farm labeled, Sweden.

BLEU: Helt rå kärna, knappt ljummen. *Raw to the core, barely warm.*

RARE: Halvrå kärna, ljummen. *Semi-raw to the core, tepid.*

MEDIUM RARE: Halvtillagad kärna. *Half-cooked to the core.*

MEDIUM: Tillagad kärna. Köttet är rosa från snittytan till mitten.

Medium Cooked to the core: The meat is pink from the surface to the core.

MEDIUM WELL: Tillagad kärna. Köttet är endast rosa i mitten.

Cooked to the core, the meat is only pink in the middle.

WELL DONE: Tillagad kärna. Köttet är grått från snittytan till mitten.

Cooked to the core. The meat is grey from the surface to the core.

OBS!

Kött som grillas well done kan upplevas som segt och torrt.

*PLEASE NOTE!
Some dishes are not recommended "Well Done".*

SÅSER

Sauces

SAUCE BÉARNAISE*	
RÖDVINSSÅS	
<i>Red wine sauce.</i>	
TRYFFELAIOLI	
<i>Truffle Aioli.</i>	
LIME- OCH VITLÖKSSMÖR*	
<i>Lime and Garlic Butter.</i>	
SALSA ROMESCO **/**	
Rostad paprika, mandel, hasselnötter och vitlök. <i>Roasted peppers, almonds, hazelnuts and garlic.</i>	
EXTRA SÅS20:-
<i>Additional Sauce.</i>	

TILLBEHÖR

Side dishes

POMMES FRITES	
<i>French Fries.</i>	
ROSTAD FÄRSKPOTATIS	
<i>Roasted potatoes.</i>	
FRANSK POTATISSALLAD	
<i>French Potato salad.</i>	
ÅNGADE PRIMÖRER I ÖRT- OCH RAMSLÖKSSMÖR*	
<i>Steamed seasonal vegetables in herbs and Ramson butter.</i>	
GRÖNSALLAD	
<i>Salad.</i>	
EXTRA TILLBEHÖR35:-
<i>Additional side dishes.</i>	

LÄGG TILL

Extra sides

COLESLAW25:-
GRILLAD HALLOUMI45:-
<i>Grilled Halloumi-cheese.</i>	
PIMIENTOS DE PADRON65:-
<i>Small green Spanish peppers with a pinch of sea salt.</i>	
GRILLAD MAJSKOLV*20:-
<i>Grilled corn on the cob.</i>	
GRILLADE CHORIZOS45:-
<i>Grilled Chorizos.</i>	
GRILLAT GÅRDSBACON FRÅN CARLSTRÖMS65:-
<i>Bacon from Carlströms.</i>	

* Innehåller laktos ** Innehåller gluten *** Innehåller nötter Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Contains lactose Contains gluten Contains nuts Further questions? Talk to your waitress or waiter!

A GRILL MIX

(GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER)

SERVED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE 395:-/PERS

En av våra absolut mest populära rätter som serveras på en bordsgrill. Top Sirloin Grain Fed, Pluma Iberico, kycklinglårfilé och chorizo. Serveras med rödvinssås, sauce béarnaise, tryffelaioli, salsa romesco och ditt val av tillbehör.

A selection of charcoaled meats, served on a table grill. Top Sirloin, Pluma Iberico, Chicken thigh fillet and chorizo. Served with red wine sauce, sauce béarnaise, Truffle Aioli, salsa romesco and your choice of side dish.

A GRILL DINNER

(GÄLLER FÖR MINST 2 PERSONER)

SERVED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE 595:-/PERS

Kökets tre-rättersmeny. Till förrätt får ni dela på vår charkbräda.

Som varmrätt serveras ni vår A Grill Mix och som avslutning väljer ni en valfri dessert.

Varmrätten serveras på en bordsgrill.

Chef's three-course menu. Start with our selection of cold cuts on a wooden board.

As main course, enjoy our A Grill Mix. Dinner is rounded off with your choice of dessert.

The main course is served on a table grill.

TILLBEHÖR

Side dishes

POMMES FRITES 35:-

French Fries.

ROSTAD FÄRSKPOTATIS 35:-

Roasted potatoes.

FRANSK POTATISSALLAD 35:-

French Potato salad.

ÅNGADE PRIMÖRER I ÖRT- OCH RAMSLÖKSSMÖR 35:-

Steamed seasonal vegetables in herbs and Ramson butter.

GRÖNSALLAD 35:-

Salad.

EXTRA TILLBEHÖR 35:-

Additional side dishes.

VARMRÄTTER

Mains

AGRILLS BURGARE */** 195:-

Svensk högrev och bringa med chilimajo, svensk cheddar, grillat gårdsbacon, picklad silverlök, majscolv, coleslaw och pommes frites.

Agrill's burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, cheddar cheese, pickled onion, corn on the cob, bacon and French Fries.

GRILLAD TONFISK 245:-

Mango- och ingefärssalsa, wasabi, syrad gurka, vattenkrasse och Kai-Lan.

Grilled Tuna Steak with mango- and ginger salsa, wasabi, cucumber, watercress and Kai-Lan.

MOULES FRITES * 225:-

Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde och pommes frites.

Steamed blue mussels in white wine, scallion, garlic, cream and French Fries.

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA* 190:-

Tomat, saffran, grädde, vitlök, ångade rotfrukter och aioli.

Fish- and Seafood stew with tomato, saffron, cream, garlic, steamed vegetables and aioli

HELGRILLAD FISK 295:-

Sea Bream. Stir-fry på haricots verts och vattenspenat, holy basil, röd rättika och salt kokoscrisp.

Grilled Sea Bream with stir-fry haricots verts, spinach, holy basil, radish and salty coconut crisp.

RÄKSALLAD ** 185:-

200 g handskalade räkor, ägg, sparris, krutonger och aioli

Shrimp salad with egg, asparagus, croutons and aioli

HALLOUMIBURGARE ** 180:-

Chilimajo, coleslaw, picklad silverlök, majscolv och pommes frites.

Halloumi burger. Chilli-mayonnaise, coleslaw, pickled onion, corn on the cob and French Fries.

VEGETARISKT/VEGANSKT 80:-

Vår vegetariska/veganska rätt byts ut vecka för vecka. Fråga oss om kvällens alternativ.

Vegetarian or Vegan? Ask us about the evening's options.

BARNMENY

Kids menu

Till samtliga barnrätter ingår majscolv, pommes frites och bearnaisesås

Every dish is accompanied by French Fries, sauce béarnaise and corn on the cob.

HAMBURGERTALLRIK 80:-

Hamburger.

GRILLAD ROSTBIFF 80:-

Grilled Top Sirloin.

KYCKLINGLÅRFILÉ 80:-

Chicken thigh fillet.

OSTAR

Cheeses

Serveras med hemkokt marmelad och tillbehör. Våra svenska ostar kommer från Jürss mejeri i Sörmland. Där tillverkas hantverksmässiga exklusiva ostar på ekologisk mjölk.

Served with homemade marmalade. Our Swedish cheeses comes from Jürss dairy in Sörmland region. It produces exclusive artisanal cheeses from organic milk.

SÖRMLANDS ÄDEL45:-

Blåmögelost. Syrlig med markerad sälta, lagrad 4,5 månader.

Blue cheese. Relatively soft, tangy with a distinct saltiness. Matured for four and a half months.

LINNEA BRIE45:-

Vitmögelost. Mjuk, aromatisk och lätt syrlig.

White mould cheese. Soft, aromatic and slightly tangy.

ÄNGLUNDA45:-

Kittost. Lätt syrlig och mild, aromatisk. Lagrad i 3 månader.

Washed-rind cheese. Aromatic, slightly tangy and mild. Matured for three months.

PECORINO ROMANO45:-

Lagrad italiensk fårost med tydlig sälta och frukt.

Aged Italian sheep's milk cheese with distinct saltiness and fruit.

DESSERTER

Desserts

GRILLAD PERSIKA */***105:-

Med vit persikopannacotta, blodgrape-curd och mandel.

Grilled Peach with white Peach pannacotta, blood grapefruit-curd and almonds.

CHOKLADFONDANT MED GLASS OCH BÄR*/**105:-

Chocolate fondant with Ice cream and berries.

CITRONMARÄNGPAJ */**105:-

Lemon Meringue Pie.

VANILJGLASS MED JORDGUBBAR OCH INKOKT RABARBER* 90:-

Ice cream with strawberries and rhubarb.

CRÈME BRULÉE MED EN KULA SORBET* 80:-

Creme Brulée with a scoop of sorbet.

NÅGOT ENKELT TILL KAFFET

Sweets

SORBET30:-

TURRÓN DE CHOCOLATE */***30:-

Spansk chokladnougat med nötter.

Spanish chocolate Nougat with nuts.

MACARONS */***25:-

Fråga serveringspersonalen efter dagens smaker.

Ask our waiting staff for today's flavors.

* Innehåller laktos
Contains laktose

** Innehåller gluten
Contains gluten

*** Innehåller nötter
Contains nuts

Funderingar? Prata gärna med din servitris eller servitör!
Further questions? Talk to your waitress or waiter!

ALKOHOLFRIIT

Non-alcoholic

PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7 UP	32:-
PRIPPS BLÅ LÄTTÖL	32:-
<i>Low Alcohol Beer.</i>	
MINERALVATTEN (33CL)	32:-
<i>Sparkling Mineral water.</i>	
KULLAMUST PREMIUM, ÄPPLE (25CL)	40:-
<i>Kullamust Premium, Applejuice.</i>	
JUICE ELLER MJÖLK	26:-
<i>Juice or milk.</i>	
MOUSSERANDE VIN	55:-/220:-
<i>Sparkling wine.</i>	
JACOB'S CREEK UNVINED SHIRAZ/RIESLING	65/240:-
ERIKSBERG HOVMÄSTARLAGER NON-ALCOHOLIC BEER (33CL) ...	39:-

APERITIFS

DUBONNET	15:-/CL
PERNOD	19:-/CL
RICARD	19:-/CL
GAMMEL DANSK	17:-/CL
LILLET	17:-/CL
MARTINI BIANCO/ROSSO	17:-/CL
CAMPARI	19:-/CL

AKVAVIT

Aquavit

AALBORG JUBILAEUMS AKVAVIT	17:-/CL
O.P. ANDERSSON	20:-/CL
SKÅNE AKVAVIT	20:-/CL
HALLANDS FLÄDER	20:-/CL

FATÖL

Draft beer

ERIKSBERG KARAKTÄR (40CL)	65:-
CARLSBERG EXPORT (40CL)	62:-
STAROPRAMEN PREMIUM (40CL)	69:-

FLASKÖL

Beer in bottle

ERIKSBERG (50CL)	72:-
COPPERSMITH'S BREWERY WESTERÅS WHITE IPA (33 CL)	85:-
COPPERSMITH'S BREWERY WESTERÅS THE KNIGHT'S IPA (33 CL)	80:-
COPPERSMITH'S BREWERY WESTERÅS THE QUEEN'S PA (33 CL) .	75:-
COPPERSMITH'S BREWERY WESTERÅS PREMIUM LAGER (33 CL) .	75:-
NYA CARNEGIEBRYGGERIET 100W IPA (33 CL)	80:-
JÄMTLANDS HELL LAGER (33 CL)	65:-
KRONENBOURG 1664 BLANC (33 CL)	62:-
BROOKLYN EAST IPA (33 CL)	70:-
CORONA (33 CL)	60:-
CARLSBERG HOF (33 CL)	55:-

CIDER

SPARKLING ROSÉ, PEAR (SOMERSBY 33 CL)	55:-
CIDRAIE ORIGINAL APPLE (33 CL)	75:-

CHAMPAGNE

På glas
By the glass

JEANMAIRE BRUT 125:-

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Torr och mycket frisk smak med toner av mineral samt inslag av äpple och citrus.

Dry and very fresh taste with hints of mineral and hints of apple and citrus.

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 145:-

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Torr, nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, exotisk frukt, ananas, honung, kex och mineral.

Dry, balanced, fruity, very fresh taste with hints of yellow apple, exotic fruit, pineapple, honey, biscuits and mineral.

CHAMPAGNE

På flaska
By the bottle

MUMM CORDON ROUGE 950:-

MUMM CORDON ROUGE MAGNUM 1900:-

MUMM CORDON ROUGE (300CL) 6500:-

Pinot Noir, chardonnay, pinot meunier

Torr, aningen utvecklad smak med inslag av apelsin, äpple och rostat bröd.

Dry, slightly developed flavor with hints of orange, apple and toasted bread.

MUMM N°1 GOLD 1200:-

Pinot Noir, chardonnay, pinot meunier

Torr, aningen utvecklad smak med inslag av apelsin, äpple och rostat bröd.

Dry, slightly developed flavor with hints of orange, apple and toast.

JEANMAIRE BRUT 550:-

Pinot noir, chardonnay, pinot meunier

Torr och mycket frisk smak med toner av mineral samt inslag av äpple och citrus.

Dry and very fresh taste with hints of mineral and hints of apple and citrus.

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT 640:-

Pinot noir, pinot meunier, chardonnay

Torr, nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, exotisk frukt, ananas, honung, kex och mineral.

Dry, balanced, fruity, very fresh taste with hints of yellow apple, exotic fruit, pineapple, honey, biscuits and mineral.

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE VINTAGE 2007 2900:-

Chardonnay, pinot noir, pinot menuier

Torr, nyanserad, fruktig, mycket frisk och komplex smak med inslag av gula äpplen, päron, persika, honung, kex och mineral.

Dry, balanced, fruity, very fresh and complex flavor with hints of yellow apple, pear, peach, honey, biscuits and mineral.

PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE ROSÉ VINTAGE 2006 4900:-

Pinot Noir, chardonnay, pinot menuier

Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av pion, ros, vildhallon, ljust bröd, blodapelsin och smultron.

Balanced, very fresh taste with hints of peony, rose, wild raspberry, white bread, blood orange and strawberry.

MOUSSERANDE

Sparkling

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

ITALIEN

Italy

PROSECCO ZONIN 85:-/375:-

Glera - Valpolicella, Veneto

Torr, ungdomlig, fruktig och aromatisk smak med liten sötma och inslag av päron, citrus, melon och lime.

Dry, youthful, fruity and aromatic flavor with a slight sweetness and hints of pear, citrus, melon and lime.

SPANIEN

Spain

CAMPO VIEJO CAVA BRUT RESERVA. 80:-/350:-

Macabeo, xarel-lo, parellada - Penèdes

Torrt, mycket frisk och fruktig med inslag av gula äpplen, päron och citron.

Dry, very fresh and fruity with hints of yellow apple, pear and lemon.

CAMPO VIEJO CAVA BRUT ROSÉ 85:-/375:-

Trepat - Penèdes

Torr, bärig smak med inslag av jordgubbar, hallon och blodapelsin.

Dry, berry flavor with hints of strawberry, raspberry and blood orange.

ROSÉVINER

Rosé wines

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

FRANKRIKE

France

DOMAINE HOUCART CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 95:-/370:-

DOMAINE HOUCART CÔTES DE PROVENCE ROSÉ MAGNUM . . . 850:-

Grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon - Côte De Provence

Bärig och frisk smak med inslag av hallon, smultron, vattenmelon, citrusskal och färska örter.

Berry and fresh taste with hints of raspberry, strawberry, watermelon, citrus peel and fresh herbs.

AUSTRALIEN

Australia

JACOB'S CREEK CRISP ROSÉ 85:-/330:-

Shiraz - South Eastern Australia

Fruktigt och smakrikt med toner av körsbär, granatäpple, persika, röda vinbär och blodgrapefrukt.

Fruity and flavorful with hints of cherry, pomegranate, peach, red currant and grapefruit.

VITA VINER

White wines

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

CHILE

1865 SAUVIGNON BLANC 150:-/585:-

Sauvignon blanc - Leyda Valley

Frisk och fruktig med toner av svartvinbärsblad, fläder, citrus och grapefrukt.

Fresh and fruity with notes of black currant leaves, elderflower, lemon and grapefruit.

FRANKRIKE

France

CHABLIS AOC 135:-/520:-

Chardonnay - Chablis

Nyanserad och mycket frisk och fruktig smak med inslag av gröna äpplen, citrus och mineral.

Balanced and very fresh and fruity taste with notes of green apples, citrus and minerals.

CAVES DE PERRIÈRES SANCERRE 680:-

Sauvignon blanc - Loire

Fruktig, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av krusbär, vita vinbär, citron och mineral.

Fruity, slightly aromatic, very fresh taste with hints of gooseberry, white currant, lemon and minerals.

ITALIEN

Italy

ROCCA DI MONTEMASSI CALASOLE VERMENTINO 110:-/430:-

Vermentino - Maremma, Toscana

Fruktigt, nyanserat vin med frisk smak, toner av gråpäron, honungsmelon, krusbär, lime, mineral och örter.

Fruity, balanced wine with fresh taste, hints of pears, honeydew melon, gooseberry, lime, minerals and herbs.

INSOLIA CHARDONNAY ZONIN 80:-/300:-

Insolia, chardonnay - Sicilien

Mycket friskt och fruktigt vin med aromatisk smak, inslag av exotisk frukt, persika, grapefrukt och lime.

Very fresh and fruity wine with aromatic flavor, hints of exotic fruit, peach, grapefruit and lime.

VITA VINER

White wines

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

NYA ZEELAND

New Zealand

BRANCOTT ESTATE PINOT GRIS ORGANIC (EKO) 100:-/390:-

Pinot gris - Marlborough

Fruktigt och fylligt vin med en druvig smak, toner av honung, gula päron, nektarin, kryddor, äppelskal och galiamelon.

Fruity and full-bodied wine with a grapey taste, hints of honey, yellow pear, nectarine, spices, apple peel and Galia melon.

BRANCOTT ESTATE FLIGHT SAUVIGNON BLANC. 95:-/370:-

Sauvignon blanc - Marlborough

Typiskt sällskapsvin. Ungdomlig, frisk och aromatisk smak med inslag av krusbär, honungsmelon, svartvinbärsblad och lime.

Youthful, fresh and aromatic flavor with hints of gooseberry, melon, black currant leaves and lime.

STONELEIGH RIESLING. 115:-/450:-

Riesling - Marlborough

Mycket friskt och fruktigt vin med nyanserad smak, liten sötma och inslag av päron, gröna äpplen, honung och citron.

Very fresh and fruity wine with balanced taste, slight sweetness and hints of pear, green apple, honey and lemon.

TYSKLAND

Germany

MOSELLAND ORGANIC (EKO) 85:-/320:-

Riesling - Mosel-Saar-Ruwer

Druvig, blommig och fin ungdomlig smak med sötma, inslag av päron, honungsmelon och citrus.

Grapey, floral and delicate youthful taste of sweetness, hints of pear, melon and citrus.

USA

KENWOOD CHARDONNAY 125:-/495:-

Chardonnay - Sonoma County

Smakrikt, fruktigt vin med ton av ek och inslag av päron, äpple, lime, ingefära, mineral och vanilj.

Tasty, fruity wine with notes of oak and hints of pear, apple, lime, ginger, mineral and vanilla.

RÖDA VINER

Red wines

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

ARGENTINA

GRAFFIGNA CENTENARIO MALBEC 95:-/370:-

Malbec - San Juan

Mycket fruktigt, smakrikt vin med fatkaraktär och inslag av vanilj, mörka bär, örter, kaffe och choklad.

Very fruity flavor wine with oak character and hints of vanilla, dark berries, herbs, coffee and chocolate.

ETCHART ARNALDO B. 660:-

Malbec, cabernet sauvignon, tannat - Salta

Mycket fruktig och intensiv smak med toner av rostad fatkaraktär med inslag av björnbär, svarta vinbär, choklad, kokos, kaffe och vanilj.

Very fruity and intense flavor with notes of toasted oak character with hints of blackberry, black currant, chocolate, cocoa, coffee and vanilla.

AUSTRALIEN

Australia

WYNDHAM ESTATE BIN 555 SHIRAZ 130:-/500:-

Shiraz - South Eastern Australia

Mycket fruktigt och smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, viol, choklad och lakrits.

Very fruity and flavourful wine with oak character and hints of blackberry, plums, violet, chocolate and licorice.

JACOB'S CREEK SHIRAZ CABERNET (EKO) 105:-/400:-

Shiraz, cabernet sauvignon - South Eastern Australia

Mycket fruktig och nyanserad smak med fatkaraktär, toner av mörka körsbär, björnbär, svarta vinbär, peppar och choklad.

Very fruity and balanced taste with barrel character, hints of black cherry, blackberry, black currant, pepper and chocolate.

RÖDA VINER

Red wines

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

CHILE

1865 CABERNET SAUVIGNON 130:-/500:-

Cabernet sauvignon – Maipo Valley

Mycket fruktigt och smakrikt vin med fatkaraktär och inslag av svarta vinbär, blåbär, plommon, choklad och peppar.

Very fruity and flavourful wine with oak character and hints of black currant, blueberry, plum, chocolate and pepper.

TABALÍ RESERVA ESPECIAL PINOT NOIR 130:-/500:-

Pinot noir – Limarí Valley

Bärligt och kryddigt vin med mjuk smak och toner av mogna jordgubbar, peppar och örter.

Berry and spicy wine with soft flavor and hints of ripe strawberries, pepper and herbs.

CASTILLO DE MOLINA CARMENÈRE RESERVA 95:-/370:-

Carmenère - Maule Valley

Fruktigt, nyanserat och smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, choklad, kaffe, svarta oliver och färska örter.

Fruity, balanced and tasty wine with barrel character, hints of blackberry, plum, chocolate, coffee, black olives and fresh herbs.

SIDERAL CABERNET SAUVIGNON 795:-

Cabernet sauvignon - Rapel Valley

Nyanserat, komplext, fruktigt och smakrikt vin med intensiva toner av björnbär, svarta vinbär ihop med viol och integrerad ek.

Balanced, complex, fruity and flavourful wine with intense notes of blackberry, blackcurrant together with violets and integrated oak.

ALTAÏR CABERNET SAUVIGNON 1395:-

Cabernet sauvignon, syrah, carmenère, cabernet franc, petit verdot - Alto Cachapoal Valley

Mycket komplext, nyanserat och smakrikt vin med intensiva toner av mörk frukt som plommon och björnbär samt toner av ceder, kaffe och choklad.

Very complex, balanced and flavorful wine with intense notes of dark fruits like plums and blackberries and notes of cedar, coffee and chocolate.

RÖDA VINER

Red wines

På glas och flaska

By the glass and by the bottle

FRANKRIKE

France

CHÂTEAU LE PEUY SAINCRIT 130:-/500:-

Merlot, cabernet sauvignon – Bordeaux

Fruktigt och smakrikt vin med rostad fatkaraktär och inslag av svarta vinbär, körsbär, kaffe och choklad.

Fruity and flavourful wine with toasted oak character and hints of black currant, cherry, coffee and chocolate.

CHÂTEAU BARDOULET 1050:-

Merlot, cabernet sauvignon, petit verdot – Saint Émilion, Bordeaux

Nyanserat, harmoniskt, något stramt vin med utvecklad smak av fatkaraktär, toner av svarta vinbär, körsbär, ceder, kaffe, oliver, kakao och vanilj.

Balanced, harmonious, slightly austere wine with a developed taste of barrel character, hints of black currant, cherry, cedar, coffee, olives, cocoa and vanilla.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE DU VIEUX LAZARET 950:-

Grenache, syrah, cinsault, mourvèdre – Rhône

Kryddigt, nyanserat, mustigt och smakrikt vin med inslag av fat, hallon, jordgubbar, lagerblad, peppar och lakrits.

Spicy, balanced, full-bodied and flavourful wine with hints of barrel, raspberries, strawberries, bay leaf, pepper and licorice.

RÖDA VINER

Red wines

På glas och flaska
By the glass and by the bottle

ITALIEN

Italy

CASTELLO DEL POGGIO BARBERA D'ASTI120:-/470:-

Barbera - Barbera d'Asti, Piemonte

Fruktigt och smakrikt vin med inslag av generös frukt som syltade körsbär, blåbär, örter och fat.
Fruity and flavourful wine with notes of rich fruit, candied cherries, blueberries, herbs and barrel.

MASSERIA ALTEMURA SASSEO PRIMITIVO145:-/550:-

Primitivo (Zinfandel) - Salento, Apulien

Mycket fruktigt och smakrikt vin med kryddiga toner, fatkaraktär. Inslag av mörka körsbär och plommon, med nyanser av torkad frukt, choklad och vanilj.

Very fruity and flavourful wine with spicy notes, oak character. Hints of dark cherries and plums, with hints of dried fruit, chocolate and vanilla.

NERO D'AVOLA MERLOT ZONIN 80:-/300:-

Nero d'avola, merlot - Sicilien

Ett fylligt och bärigt vin, kryddig smak med inslag av skogsbär, viol och lakrits.

A full-bodied and berry wine, spicy flavor with hints of wild berries, violet and licorice.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA ZONIN895:-

Corvina, rondinella, molinara - Valpolicella, Veneto

Fruktig och rik smak. Mjukt, strukturerat och komplext med kryddig avslutning.

Fruity and rich flavor, soft, structured and complex wine with spicy finish.

VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE ZONIN. 580:-

Corvina, rondinella, molinara, Valpolicella - Veneto

Kryddig och mustig smak med inslag av fat, körsbär, blåbär, viol, lakrits och örter.

Spicy and full-bodied flavor with hints of barrel, cherry, blueberry, violet, licorice and herbs.

BAROLO SERRALUNGA D'ALBA.995:-

Nebbiolo - Piemonte

Fyllig med bra syra, kraftiga tanniner och karaktär av kärnor, mogen frukt, tobak, läder och fat.

Full-bodied with good acidity, heavy tannins and character of kernels, ripe fruit, tobacco, leather and barrels.

SPANIEN

Spain

CAMPO VIEJO RESERVA. 115:-/450:-

Tempranillo, graciano, mazuelo - Rioja

Kryddigt och mustigt vin med utvecklad smak, fatkaraktär och inslag av körsbär, dill, choklad och vanilj.

Spicy and full-bodied wine with a developed taste, barrel character and hints of cherry, dill, chocolate and vanilla.