

FÖRRÄTTER / STARTERS

Champinjonsoppa med timjanolja Mushroom soup served with thyme oil	89: -
Bruschetta med vitlök, tomat, basilika och lufttorkad skinka Bruschetta served with garlic, tomato, basil and cured ham	99: -
Åsa´s plockbricka / Åsas mixplate Friterade lökringar, lantchips, ölkorv, sriracha majonnäs, limeaioli, vindruvor och chokladtryffel / Fried onion rings, potato chips, beer salami, sriracha mayonnaise, lime aioli, grapes and a chocolate truffle	179: -

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

Husets hemmagjorda lasagne House homemade lasagna	159: -
Paj – (Köttfärsalj / Ost- & skinkalj) Pie – (Shepard´s pie / Cheese- & ham pie)	139: -
Grillad Panini (Kyckling / Ost- & skinka) Grilled Panini (Chicken / Cheese- & ham)	115: -
Kvällens husman (fråga personalen) Daily special (ask the staff)	139: -

BARNENS FAVORITER / KIDS MENU

(valid up to 12 years)

Pannkaka med sylt & grädde Pancake with jam & whipped cream	79: -
---------------------------------------------------------------------------	-------

DESSERTER / DESSERTS

Salty caramel cheesecake med hackad mandel Salted caramel cheesecake with chopped almond	99: -
Hallon Trifle med hallonsås, vaniljgrädde, Digestive och hallon Raspberry trifle with cold raspberry sauce, vanilla cream, crispy Digestive biscuit and raspberries	89: -
2 Tryffel med lagrad rom och kaffe / 2 Truffles with rom and coffee Hemmagjord tryffel, 4 cl Plantation & kaffe / Homemade truffles, 4 cl Plantation rom & coffee	169: -