

## **Fördrink**

*Champagne, Paul Clouet, Sélection Grande Réserve. 155:-*

*Bubbel från Portugal, Bruto Alvarinho. 99:-*

*Rött bubbel från Italien, Lambrusco di Sorbara. 85:-*

*Glas Vitt, Vin Blanc, Clos du Tue-Boeuf. 95:-*

*Glas Rött, Langhe Nebbiolo, Eugenio Bocchino. 95:-*

*Glas Sherry, Oloroso Micaela, Bodegas Barón. 100:-*

*Gin & Tonic med blåbärs-is. 125:-*

*Ekfatslagrad Negroni rörd på lingon-is. 140:-*

*Ekfatslagrad Old Fashioned. 140:-*

*Ekfatslagrad Diplomático Rom Old Fashioned. 140:-*

## **Öl från våra grannar Omnipollo**

*Omnipollo Pilsner.*

*Omnipollo Maz Pale Ale.*

*Väntöl. 30:-*

*Väntöl. 40:-*

*0,4. 79:-*

*0,4. 89:-*

## **Snacks**

*Marcona mandlar. 49:-*

*Oliver. 49:-*

*Potatischips. 49:-*

*Sardeller i smör, serveras med bröd. 75:-*

**Dagens urval av ostron**

*Fin de Claire. 25:-/st*

*Joséphine Special. 39:-/st*

*3st Ostron kockens val. 109:-*

**Barens finaste Ost & Chark Kombo**

*3 Ostar & 3 Charkuterier 249:-*

**Barens finaste charkuterier (se charkkylan)**

*3 Sorters charkuterier. 115:-*

*5 Sorters charkuterier. 185:-*

**Dagens utvalda charkuterier från ICA delikatessen**

*3 Sorters charkuterier. 99:-*

*5 Sorters charkuterier. 159:-*

**Barens finaste ostar (se barväggen)**

*Serveras med krispigt tunnknäcke,  
timjanhonung och tryffelhonung.*

*3 Sorters ostar. 135:-*

*6 Sorters ostar. 259:-*

**Bröd & Smör nybakat rågbröd med gott smör. 49:-**

***Pimientos de Padrón 59:-***

## **Mellanrätter**

### **Löjrom & Blinier**

*30g Löjrom med blinier, smetana, lök och citron. 210:-*

*S.A. Sélection Grande Réserve, Paul Clouet, Champagne, Fr 155:-*

### **Kronärtskocka & Vänner**

*Barigoulekokt kronärtskocka*

*& dess grönsaksvänner. 75:-*

*2019 Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano, Bisci, Marche, It 130:-*

### **Mozzarella "Caprese"**

*Sallad på bevarade sommartomater i sherryvinäger*

*med Mozzarella di Bufala Campana från Salvatore Corso.*

*Serveras med lagrad balsamico och kapris. 169:-*

*2021 Alvarinho, Quinta de Soalheiro, Vinho Verde, Por 140:-*

### **Barens Svamptoast**

*Krämig svampstuvning med Västerbottensost.*

*Serveras på surdegsbröd med smörstekta kantareller*

*& ostronskivling. 149:-*

*Plusmeny 30g löjrom. 95:-*

*2020 Rocky Point Pinot Noir, Prophet's Rock, CO, NZ 195:-*

*2019 Limoux Blanc Terres Amoureuses, C&T, Limoux, Fr 125:-*

## **Större rätter**

### **Tartar på Oxe**

*Grov malt ytterlår med macadamianötter, kapris och picklad rödlök. Serveras med pommes frites & vitlöksmayonnaise 179:-*

*2017 Barbera d`Asti Bricco Sereno, La Meridiana, Piemonte, It 165:-*

### **Pappardelle con crema di funghi festa**

*Pasta Pappardelle med kantareller & blandad svampfest. Serveras med sotad schalottenlök, rökt krispig sidfläsk och Peccorino Moliterno Tartufo. 169:-*

*2018 Langhe Nebbiolo, Eugenio Bocchino, Piemonte, It 95:-*

*2013 Barolo, Diego Conterno, Piemonte, It 195:-*

### **Sundbyberg Steak Sandwich**

*Entrecôte från Rönkä med smält Gruyere & bevarade bakade sommartomater.*

*Serveras på smörstekt levainebröd med pommes frites & dragonmayonnaise a.k.a Beamajo. 219:-*

*2012 Magallanes, César Muñoz, Ribera del Duero, Sp 190:-*

### **"Iskender Kebab"**

*Kebab på svensk rapsgris serveras på skuret bröd med kryddig tomatsås, syrlig yoghurt och brynt smör. 169:-*

*2018 Cabernet Sauvignon, Mercer Bros, Washington, USA 140:-*

## **Sött**

### **Kanelbullehjärta**

*Serveras med vaniljglass, brynt smör och kanelsocker.*

*85:-*

*2017 Tokaji Azú 5 Puttonyos, Royal Tokaji, Tokaji, Ung 125:-*

### **Chokladfondant**

*Serveras med yoghurt, torkade bär*

*och krispig choklad. 125:-*

*2020 Zweigelt BA, Weingut Kracher, Burgenland, Öst 115:-*

### **Barndomsminnets vaniljglass**

*Serveras med både chokladsås & kolasås. 45:-*

*2004 Rivesaltes Ambré, Gérard Bertrand, Languedoc, Fr 90:-*

### **Magisk Smarribuslåda**

*Sött & Gott 45:-*

### **Kaffe från våra grannar Arvid Nordquist**

*Espresso 25:-*

*Dubbel Espresso 35:-*

*Cappuccino 35:-*

### **En stänkare till kaffet?**

*Vänd blad så hittar du vår Digestif!*

***Digestif pris per cl***

*Marolo/Aldo Conterno*

*2015 Grappa di Barolo Cicala 35:-*

*2015 Grappa di Barolo Colonello 40:-*

*2008 Grappa di Barolo Riserva Gran Bussia 70:-*

*Diplomático Rom Reserva Exclusiva 35:-*

*Domaine Dupont Pommeau de Normandie 12:-*

*2013 Wärmdö Musteri Pomme de Vie Crammer 35:-*

*Grönstedts Blå Extra Gammal Arrakspunsch 25:-*

*10 Y.O. Glenmorangie Highland Single Malt Whisky 35:-*

*10 Y.O. Laphroaig Islay Single Malt Whisky 35:-*

*Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon 30:-*