

## MOUSSERANDE GLAS

Tattinger – Brute Réserve	145:–
Frankrike, Champagne. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir. (Nyanserad & elegant)	
Tre Monti – Frizzante no. 03	121:–
Italien, Emilia Romagna. Chardonnay. (Frisk & fruktig, lätt pärlande mousse.)	
Int3gral3 – Frizzante NV	128:–
Italien, Venetia. Glera, Garganega, Serprino, Pinella. (Pigg & zestig, grapefrukttoner.)	
Int3gral3 – Frizzante Rosato NV	128:–
Italien1 Venetia. Raboso, Marzemina, Corbinella. (toner av vildhallon & bladapelsin.)	

## RÖDA GLAS

Les Chais du Port de la Lune – Vitt eller rött	158:–
Frankrike, Bourdeaux. Varierande.	
Famille Lancon – CdRV La Solitude Reserve, 2020	128:–
Frankrike, Rhône. Grenache, syrah, Mourvèdre. (Mjuk, fruktig och fyllig)	
Tenuta Scutto – Campania Aglianico, 2020	132:–
Italien, Kampanien. Aglianico. (Mörkfruktig, lätt tanninstruktur)	
Tenuta Carlin de Paolo – Barbera d’Asti, 2020	151:–
Italien, Piemonte. Barbera. (Rund & fyllig mtd mjuka tanniner)	
Venta la Vega – Aldea, 2020	95:–
Spanien, Alamansa. Garnacha Tintonera, Syrah. (Fruktig, toner av körsbär & vitpeppar)	
Rosi Schuster – Sankt Laurent, 2020	170:–
Österrike, burgenland. Sankt Laurent.	

## VITA GLAS

Nathalie Févre	168:–
Frankrike, Chablis. Chardonnay. (Elegant och torr med hög syra)	
Domaine Dupraz – Le Moulin, 2020	125:–
Frankrike, Savoie. Jacquere. (Zestig och pigg syra, toner av grape och nätmelon)	
Tenuta Scutto – Fiano di Avellino, 2020.....	155:–
Italien, Fiano di Avellino. Fiano. (Fruktig och slank med toner av stenfrukt)	
Venta la Vega – Lluvia, 2020.....	95:–
Spanien, Alamansa. Verdejo, Sauvignon Blanc. (Doft av krusbär & grönt äpple)	
Wittmann – Trocken, 2020.....	132:–
Tyskland, Rheinhessen. Riesling. (Torr, mineraldriven & fruktig)	
Nitnaus – Reserve, 2019.....	139:–
Österrike, Burgenland. Chardonnay. (Smörig & fyllig med toner av citrus)	

## ROSA GLAS

Château Gassier – Le Pas du Moine rosé 2019.....	145:–
Frankrike, Côtes de Provence. Grenache, Syrah, Rolle. (Hög syra, elegans & frisk frukt.)	
Mathieu Barret – Petit Ours Rosé 2021.....	131:–
Frankrike, Rhône. Grenache, Mourvèdre. (Lekfull & zestig, toner av citrus och nektarin.)	

*Terrassen*

M A T & V I N B A R

## LUFTTORKAT

- ”Tillfälligt för ikväll” 85 SEK
- ”Tryffelsalami” 50 GRAM 75 SEK
- ”Pluma de iberico” 45 GRAM 90 SEK

## OSTAR 50 GRAM

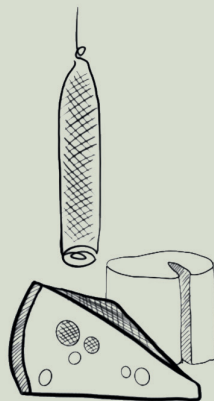
- ”Tillfälligt för ikväll” 75 SEK
- ”Queso Azul” 75 SEK  
Blåmögelost gjord av komjölk, från norra Spanien
- ”Tomme de Montagne” 75 SEK  
Pastöriserad komjölksost från Frankrike
- ”Campoveja” 75 SEK  
Fårost från Spanien,  
Passar superbra med ett glas mousserande till

## SMÅRÄTTER

- ”Patatas bravas” 85 SEK  
Stark potatis, sobrasada krisp, tomatkräm, parmesan
- ”Tomat & vattenmelon” 125 SEK (VEG)  
Fetaost, koriander, chili, lagrad balsamico
- ”Gambas” 95 SEK  
Jätteräkor (6st), frästa i chili, vitlök och persilja
- ”Boquerones” 95 SEK  
Spansk ansjovis från Yurrita, inlagd i olivolja och vinäger
- ”Apio nabo” 135 SEK (VEG)  
Bakad rotselleri, smörskum, salt mandel, salvia
- ”Higo” 125 SEK  
Stekta fikon med 24 mån serrano, brynt smör, hasselnötter,  
syrlig yoghurt och lagrad vinäger
- ”Anguila” 155 SEK  
Rök ål, saltbakade betor, syrad grädde, picklad chili och dill

## SNACKS

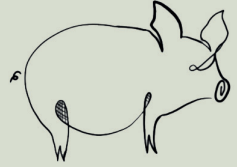
- ”Marconamandlar” 55 SEK
- Oliver 55 SEK  
”Nocellara”
- ”Tapenad” 65 SEK  
Med grillat bröd
- ”Chips” 55 SEK



## STÖRRE

„Iberico“ 255 SEK

Med majs, semitorkade tomater, olivolja, och en rostad kycklingsky på citron, chili och äpple



„Sea bream“ 245 SEK

Halstrad Guldsparid, paprikakrä, chicharrón, sotad kål



„Garbanzo“ 235 SEK (VEG)

Krä, på oliver, bakad palsternacka och rotselleri, fänkålscrudité, riven ost

## PIZZA

„Margherita“ 139 SEK (VEG)

Tomatsås, ost & basilika

„Sobrasada“ 169 SEK

Mozarella, soltorkade tomater och chili

„Bianco“ 169 SEK (VEG)

Honung, valnöt, päron & blåmöglost

„Kvällens pizza“ 169 SEK



## SÖTT

„Churros“ 95 SEK

Grön kardemummaglass, jordgubbar, rostad choklad

„Eton mess“ 95 SEK

Jordgubbar, maräng, vispad grädde, enbärsocker, mynta

„En kula glass“ 55 SEK

# Terrassen

M A T & V I N B A R