

BARRIQUE.



BARRIQUE GUEST
PASSWORD
vinvinvin

Gin&Tonic

Den Gröna

Kapriol dry gin, citrusfrukter,
enbär
158 kr

Den Röda

Kapriol gin blodapelsin/persika, torkad
persika, enbär
158 kr

Den Rosa

Kapriol gin grape/hibiskus, citrusfrukt,
hibiskus, enbär
158 kr

INNAN MATEN

Ett glas torr cava 95 kr
Miquel Pons Brut Nature Reserva

Extra god krispig champagne 156 kr
Gosset Grande Réserve

Frisk, kryddig IPA från Gamlestaden
85 kr

Svalkande Slush?
Froscato 89 kr
Cuba Libre 109 kr

SÄLLSKAPSMENYN.

Sharingmeny i fem serveringar

Kökets val av snacks, tre förrätter och en
varmrätt. Totalt fem serveringar att dela
kring bordet. Serveras till samtliga.

395 kr / p.

NYFIKEN PÅ VILKA RÄTTER SOM INGÅR I MENYN?

Löjromsstrut till snacksen,
Rimmad lax,
Råbiffen och
självlärt Potatis Royal.
Varmrätt Flankstek.
Har du någon allergi
meddela oss!

VINPAKET

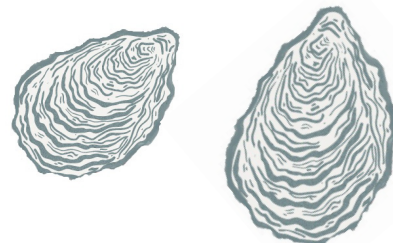
Bra 395 kr
Bättre 650 kr

Håll-käften-
flask-paketet
Dagspris

YRSELFRIIT PAKET
(Alkoholritt)
Mousserande vin,
Alkoholritt öl,
Alkoholritt vin,
Kombucha,
och 100% blåbär.
289 kr

OSTRON & CHAMPAGNE

2 x Ostron 1 glas champagne 199 kr
Ostron 35 kr / styck.



MINDRE

STÖRRE

Hej vad roligt att ni hittat hit! På denna sidan finner ni både lite mindre rätter och lite större rätter.

Alla rätterna är något mindre i storleken så man kan avnjuta flera rätter under kvällens gång.

Är du intresserad av att bara äta mindre rätter och dela rekommenderar vi 3 stycken mindre rätter per person. Vill du ha en vinrekommendation, prata gärna med någon av oss i personalen. Välkomna!

4 X LÖJROMSSTRUT

125 KR

Ministrutar med löjrom, smetana, rödlök och gräslök

OSTRÖN

35 KR

Ostron med schalottenlök vinaigrette och citron

/STYCK

FOIE GRAS A LA SAUTERNES

139 KR

Smörstekt brioche, ankleverterrin och Sauternesgelé

LOBSTER MAC N CHEESE

149 KR

Makaroner, ost och hummer

MELONSALLAD

125 KR

Melon, salta mandlar, tryffeldressing, parmachips och parmesan

BETORNA

120 KR

Saltbakade betor med getostkräm, honung, valnötter och riven chevre

DEN KAXIGA "SASHIMI"

145 KR

Rimmad lax med blomkålspuré, citronpicklad blomkål sojamarinerad forellrom, vårlök och sesamfrön

GRILL RÅBIFF

129 KR

Råbiff med picklad lök, lökringar, krassemajjo och rökt biffsmör

POTATIS "ROYALE"

120 KR

Potatiskroketter smaksatta med sjukt mycket parmesan, tryffelkräm, pommes allumette och riven tryffelpescorino

CHANTARELLO

139 KR

Chanterelle stew on grilled brioche with shallots, chives, parsley, pickled shiitake and parmesan cheese

FLANKSTEK

225 KR

Grillad flankstek med Västerbottenostkräm, stekta kantareller, rökt mäger, krassemajjo, rödvinssås och semi torkade tomater

DAGENS FÅNGST

215 KR

Serveras med friterad färskpotatis, broccoli, beurre nantaise med avrugakaviar och rädisa

GNOCCHI ALLA CAPRESE

185 KR

Gnocchi, basilikakräm, parmesan, mozzarella, cocktailtomater och pinjenötter

VINBARS MENY.

CHIPS & LÖJROM

Tryffelchips, smetana lök och löjrom

145 KR

CHARKPLATTA

Med tillbehör

165 KR

OSTPLATTA

Med marmelad och knäcke

145 KR

OST & CHARK

Med tillbehör

285 KR

EN BIT OST

Med tillbehör. Väl mellan fem olika.
Fråga oss vilka vi har ikväll.

65 KR

SNACKS

Gröna oliver Gordal
Marconamandlar
Chips

45 KR/ST



SÖTT

STRAWBERRY SYMPHONY

Rostad jordgubbsglass med färska jordgubbar och jordgubbsremmar

95 KR

PEACH MELBA

Bakad persika, färskostsorbet, halloncoulis kanderade pistagenötter

95 KR

CRÈME BRÛLÉE

Helt enkelt

75 KR

5 X OSTAR

Med tillbehör

145 KR

EN KULA GLASS ELLER SORBET

Fråga personalen

35 KR

TRYFFEL

25 KR

DESSERTVIN

Quinta Das Carvalhas

LBV Porto
145 kr

Nivole, Moscato
d'Asti
Piemonte, Italien
85kr

Château la Truffière,
Monbazillac, Frankrike
95 kr

Famille Perrin, Muscat,
Baumes de Venise Blanc
95 kr



Gött efter maten!

En klassisk Irish coffee
135 kr

...givetvis kan du beställa
"Kaffe-Karlsson" & Kaffe Baileys
också för samma pris!

Kaffe

Vanligt bonnkaffe
Espresso
Cappuccino
Latte

32 kr
29 kr
35 kr
35 kr