

APERITIF

Aperol Spritz

Smakar som sommar i Italien & ser ut som en gyllene orange solnedgång. Prosecco, Aperol & soda

89:-

Pris

Hugo Spritz

En fräsch aperitif från norra Italien. I en Hugo står blommig fläderlikör för drinkens bas & Prosecco för det pärlande innehållet

89:-

Campari Spritz

Ett fräscht & bittert alternativ i kategorin mousserande cocktail. Prosecco, Campari & soda

89:-

Mimosa

En uppfriskande & elegant aperitif som består av lika delar apelsinjuice & mousserande vin

69:-

Dry Martini

En historisk cocktail som gestaltats i flertalet filmer. Drinken är en kombination av gin & vermouth som garneras med oliver

129:-

Cosmopolitan

Cocktaildrink av cointreau, vodka, tranbärsjuice & söttad limejuice

129:-

Gimlet

En klassisk Gimlet bestå endast av tre ingredienser i enkelhet och balans. Gin, limejuice & socker

119:-

Manhattan

Sågs ha uppfunnits på baren Manhattan Club någon gång på 1870-talet. En elegant blandning av Bourbon, Vermouth & Bitter

129:-

MOCKTAILS

Mojito

En frisk & somrig alkoholfri mojito med fräsch mynta, syrlig lime & ett lätt sting av råsocker. Serveras iskall med soda & krossad is - perfekt för dig som vill njuta av en klassiker utan alkohol

79:-

Pris

Gin & Tonic

En elegant & uppfriskande alkoholfri gin & tonic med smak av enbär, koriander & svartpeppar. Serveras iskall med lime - en perfekt balanserad drink med kryddig karaktär & frisk citrusfinish

79:-

Pris

Piña Colada

En krämig & tropisk alkoholfri klassiker med söt ananas, fräsch lime & len kokosmjölk. En smak av semester i varje klunk - perfekt för soliga dagar eller när du vill drömma dig bort till stranden.

79:-

Shirley Temple

En söt & frisk alkoholfri klassiker med kryddig ginger beer, syrlig lime & en touch av grenadin. En lekfull & bubblande drink som passar både stora och små.

79:-

SNACKS

Surdegsbröd med jungfruolivolja

0,29 kg CO2e. G. Veganskt

Pris

59:-

Valenciamandlar

0,14 kg CO2e. N. Veganskt

59:-

Pimientos de padrón med vitlök & flingsalt

0,17 kg CO2e. Veganskt

79:-

Oliver

0,10 kg CO2e. Veganskt

49:-

Saltgurka med Smetana & honung

0,06 kg CO2e. L. Vegetariskt

69:-

Fläskvål med vitlök & jalapeño

3,02 kg CO2e

69:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m 20 sept 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.

SNAPS 6 cl

	Pris		Pris
Hallands fläder <i>Kryddig smak med liten sötma & tydlig karaktär av fläder, inslag av kanel & kummin</i>	93:-	Prima bäska droppar <i>Mycket kryddig smak med beska & tydlig karaktär av malört med inslag av kanel & pomerans</i>	93:-
Aalborg taffel akvavit <i>Kryddig smak med tlig karaktär av kummin & inslag av citrusskal</i>	93:-	Lysholm linie aquavit <i>Ren, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av kummin, dill, fänkål & pomerans</i>	93:-
Skåne akvavit <i>Kryddig smak med inslag av kummin, fänkål & anis</i>	93:-	Aalborg jubilæums akvavit <i>Kryddig smak med liten sötma, inslag av dill, korianderfrön & pomerans</i>	93:-
Prima OP Anderson <i>Kryddig smak med inslag av fat, kummin, anis, citrus, dill & fänkål</i>	93:-	Piratens besk <i>Kryddig smak med tydlig, bitter karaktär av malört, inslag av örter & lime</i>	93:-

FÖRRÄTTER & MELLANRÄTTER

	Pris
Tre ostron <i>med tillbehör 0,63 kg CO2e. L</i>	99:-
Sotad råbiff <i>Rödbetschips, torkad kapris, syrad pärlök, gravad äggula & rödbetsemulsion 2,12 kg CO2e</i>	179:-
Lax- & sillbakelse <i>Lax & gubbröra, tångkaviar, citron, rädisa & dill 0,48 kg CO2e. G, L</i>	149:-
Flatbread <i>Vitlök, mozzarella, tångkaviar, rödlök, dill & smetana 0,17 kg CO2e. G, L. Vegetariskt Välj till Coppa (80 gram) för 69:- 1,10 kg CO2e</i>	129:-
Halstrad Pilgrimsmussla <i>Krispigt bacon, rädisa, sommarörter & blomkålspuré 0,85 kg CO2e. L</i>	169:-
Råraka <i>Växtbaserad crème fraîche, hackad rödlök, tångkaviar, gräslök & dill 0,25 kg CO2e. Veganskt</i>	139:-
Skagentoast <i>Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar. Serveras med flerkornsbröd 0,35 kg CO2e. G</i>	159:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

SMÖRGÅSBORD

Måndag till fredag
avgång 12.00 & 14.00*

129:-

(11 juni - 28 aug 139:-)

BRUNCH

Lördagar
avgång 12.00 & 14.00*

219:-

SPARKLING

SUNDAY

Söndagar avgång
12.00, 14.00 & 16.00*

229:-

RÄKFROSSA

Måndag - torsdag
18 maj - 27 aug
avgång 16.00, 17.00,
18.00, 19.00 & 20.00*

329:-

AURORAS TRERÄTTERS

SKAGENTOAST

Handskalade räkor, majonnäs, dill & tångkaviar.
Serveras med flerkornsbröd 0,35 kg CO2e. G

GRILLAD RYGGBIFF

Bearnaisesås, balsamicoslungad senapskål.
Serveras med rotfrukt- & potatistimbal 6,44 kg CO2e. L

LIMONCELLO

Kärna av limoncellokräm, täckt av citronglass
& finhackad maräng 1,34 kg CO2e. L. Vegetariskt

Serveras endast som hel meny för 499:-



DRYCKESMENY

CHAMPAGNE DOMAINES BARONS
DE ROTHSCHILD BRUT
CHAMPAGNE, FRANKRIKE

HENRI EHRHART RIESLING
ALSACE, FRANKRIKE

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD
– LÉGENDE "R"
BORDEAUX, FRANKRIKE

MUSCAT DE RIVESALTES A.O.P.
LANGUEDOC ROUSSILLON, FRANKRIKE

389:-

ALKOHOLFRI

DRYCKESMENY

ÄPPELMUST MOUSSERANDE
KIVIKS MUSTERI

FLÄDERDRYCK
BORNHOLMS MOSTERI

LEMONAD JORDGUBB/MYNTA
KIVIKS MUSTERI

159:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m. 20 sept 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att
samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.

* Undantag och avvikelser i priser, dagar och avgångar förekommer. Se aktuella datum på vår hemsida.

HUVUDRÄTTER

Pris

Lyxkryssare	259:-
<i>Handskalade räkor på smörstekt Levainbröd med tomat, gurka, ägg, majonnäs & citron 1,40 kg CO2e. G, L</i>	
Fläkschnitzel	285:-
<i>Ansjovis- & schalottenlöksmör, blancherade bönor & gröna ärtor Serveras med stekt potatis & smörad skysås 2,14 kg CO2e. G, L</i>	
Grillad Entrecôte	349:-
<i>Grön sparris, gremolata & rödvinssås. Serveras med rotfrukt- & potatistimbal 5,68 kg CO2e. L</i>	
Caesarsallad	235:-
<i>Ljummen majskyckling, krutonger, bacon, hyvlad parmesan & Caesardressing 0,69 kg CO2e. G, L</i>	
Grillad lax	285:-
<i>Hollandaisesås, citronbakad gemsallad. Serveras med smörslungad potatis 1,24 kg CO2e. L</i>	
Grillad Ryggbiff	329:-
<i>Bearnaisesås, balsamicoslungad senapskål. Serveras med rotfrukt- & potatistimbal 6,44 kg CO2e. L</i>	
Plantburgare	255:-
<i>Coleslaw, saltgurka, karamelliserad lök, vegansk ost. Serveras med rostad potatis 0,33 kg CO2e. G. Veganskt</i>	
Ravioli	249:-
<i>Fylld med spenat & italiensk färskost, varm Chevrésås, zucchini, sparrisbroccoli & rostade nötter 0,49 kg CO2e. G, L, N. Vegetariskt Välj till Coppa (80 gram) för 69:- 1,10 kg CO2e.</i>	
Skaldjursfat (Minst två personer & vid förbeställning två helgfria dagar innan)	489:-/person
<i>Halv hummer, havskräftor, vannaimeiräkor, hela räkor, rökta räkor, vinkokta blåmusslor, citron, dill & tre såser med baguette 10+ kg CO2e. G</i>	

JUNIORMENY (barn upp till 11 år)

Pris

Hamburgare	139:-
<i>90 g oxkött, briochebröd, dressing, tomat, gurka. Serveras med stekt potatis 3,64 kg CO2e. G, L.</i>	
Vegetarisk burgare	129:-
<i>90 g grönsaksburgare, hamburgerbröd, dressing, tomat & gurka. Serveras med stekt potatis 0,69 kg CO2e. G. Vegetariskt</i>	
Köttbullar	139:-
<i>100 g köttbullar. Serveras med kokt potatis, lingon & gräddsås 3,64 kg CO2e. L</i>	
Fish 'n' chips	129:-
<i>95 g tempurapanerad torskryggfilé. Serveras med remouladsås & salta potatischips 0,43 kg CO2e. G, L</i>	

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

OST & DESSERT	Pris	VARMA DRYCKER	Pris
Osttallrik <i>Tre sorters lokala ostar med säsongens marmelad & kex 1,03 kg CO2e. G, L. Vegetariskt</i>	139:-	Kaffe	29:-
Fläderpannacotta <i>Kokoskross & mjuk limekräm 0,19 kg Co2e. Veganskt</i>	105:-	Te	31:-
Chokladganache <i>Något litet till kaffet 0,10 kg CO2e. L, N. Vegetariskt</i>	59:-	Espresso	23:-
Hemmagjord glasskula <i>Dagens glass 0,19 kg CO2e. L. Vegetariskt</i>	59:-	Dubbel Espresso	39:-
Madeleinekakor <i>Ljumna klassiska Madeleinekakor serveras med lättvispad punschgrädde 1,56 kg CO2e. G, L. Vegetariskt med glasskula 139:-, 1,86 kg CO2e. L. Vegetariskt</i>	95:-	Kaffe latte	39:-
Bakad cheesecake <i>Färsk mynta & bär. Toppad med kaksmulor & rostad havre 0,20 kg CO2e. G, L. Vegetariskt</i>	105:-	Cappuccino	39:-
Limoncello <i>Kärna med limoncellokräm, täckt av citronglass & finhackad maräng 1,34 kg CO2e. L. Vegetariskt</i>	99:-	Varm choklad	37:-
DRINKAR & COCKTAILS	Pris		Pris
Sumprätta <i>Njut av en Sumprättas grumliga charm & överraskande smaker bestående av ananas, citron & blå Curaçao i denna klassiska & komiska drink</i>	129:-	White Russian <i>En söt drink som består av vodka, Kahlúa & mjölk</i>	129:-
Pornstar Martini <i>En magiskt vacker & god drink med smak av passionsfrukt, vanilj & mousserande vin</i>	129:-	Tom Collins <i>En cocktail baserad på gin blandad med citronjuice, socker & sodavatten</i>	129:-
Fläder <i>Fantastisk drink som ger en lyxig känsla med smak av fläder & citron</i>	129:-	Dark 'n stormy <i>Highball-cocktail gjord på mörk rom & ginger beer serverad över is & garnerad med en limeskiva</i>	129:-
Piña Colada <i>Romdrink bestående av rom, ananasjuice & kokos. Den är flitigt beställd på semesterstränder världen över</i>	129:-	Solero <i>Härligt somrig drink. Vaniljtonerna i Licor 43 tillsammans med grädde & passionsfruktjuice för tankarna till en fruktig gräddglass</i>	129:-

Allergener: G: Gluten L: Laktos N: Nötter

Reservation för pris- och valutaändringar. Bankens valutakurs gäller. Kontantfri restaurang. Köpet hanteras i SEK. Menyn gäller t.o.m 20 sept 2026
Har du ytterligare frågor om allergener eller ursprung på kött i våra produkter? Fråga vår personal som gärna svarar på era frågor. Vänligen notera att samtliga produkter kan innehålla spår av allergener då vi inte har separata produktionskök.