



Tisdag 15 september, 2020

MENY

Bastardplanka | 175

Marinerade oliver | 45

Grillad majs & jalapeñosmör | 75

Sommargrönsaker, solrostahini & svart sesam | 110

Karl-Johansvamp, fänkål, ruccola, hasselnötter & pecorino | 125

Baby gem, Blå Kornblomst, plommon & valnötter | 125

Rå Rödkulla, pistage & gröna oliver | 175

Pizza, mozzarella, purjolök, Karl-Johansvamp & provolone | 175

Pizza, mozzarella, svartkål, tomat & chilli | 155

Rödfisk, courgetter & kantareller | 235

Kyckling, broccoli, spenat, grönpeppar & sardeller | 235

Munkasvin, coco de paimpol, tomat, bröd & mejram | 215

Ost | Comté | 95

Hallonsemifreddo & pistage | 95

Choklad- & valnötskaka, malagarussin & crème fraîche | 95

Plommongalette & ingefärsgrädde | 95

Vindruvssorbet & Passito | 85

Vanilj- & krusbärsrippel | 75

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN  
VI TAR ENDAST KORTBETALNING



## COCKTAILS 145

Lux Interior | Bourbon, lavendel, maraschino, citron & soda  
Harry Toledo | Rom, okar, falernum & citron  
Yuma | Rye, Amaro, Bénédictine, tonic & lime  
Häxa | Vin, Cointreau, apelsin, citron & diverse likörer  
Vaya Con Andy | Mezcal, grön Chartreuse, luxardo & lime  
Den svarta strömmen och Helena och Jag | Empirical Helena,  
svartvinbärsblad & bitters  
Unholy Water | Tequila, falernum, habanero, vermouth & bitters

## ÖL & CIDER

Bastard Organic Lager, 4,6% fatöl | 75  
Bastardapan, 5,0% fatöl | 85  
To Øl | Reperartionsbajer, Glutenfri Pale Ale, 5,8 % 33cl | 95  
Fejø | Cider, Tender Brut 2017, 5% | 90/360

## ALKOHOLFRITT & LÄTTDRYCK

Hibiskus, citron & soda | 45  
Äpplemust | 45  
Mikkeller | Drink'in the Sun Lager alk. fri öl, 0,3% 33cl | 55  
Sövde | Äppelsider, 2,0% | 55/215

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN  
VI TAR ENDAST KORTBETALNING