

MAGDAS MENY 525:-

Lilla räkbåten

Färska och rökta räkor serveras med surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Fish & Chips

Färsk koljafilé friterad i en mjölmix spetsad med vårt fatöl Pilsner Urquell. Serveras med aioli (eller remoulad) och friterad klyftpotatis

Kokospannacotta

Med bränd ananas, passionsfrukt, lime och rostade kokosflakes

MICKANS MENY 725:-

Toast Skagen

Toppad med löjrom, serveras med rödlök, gräslök och citron

Halstrad vätterrödingfilé

Med fänkålspuré, bottarga, smetana, rökigt brynt smör och potatiships

Citron-crème brulée

Med kanderade citronskal och blåbär

VIKTORS MENY 745:-

Halstrad pilgrimsmussla

Med grön sparris-puré, brynt salviasmör, friterad salvia, panko och blodapelsin

Tapas

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta, färska blåmusslor, krabb-arancini, surdegsbröd och aioli

Tiramisu

*Det är tyvärr inte möjligt
att byta ut rätter i våra favoritmenyer*

NÅGOT ATT BÖRJA MED?

Pilsner Urquell — 0,5l 92:- 0,3l 72:-

Ljus lager, Tjeckien. Urpilsnern!

Peroni — 0,6l 99:- 0,4l 69:- 0,2l 39:-

Ljus lager, Italien

Veckans öl

Fråga personalen om aktuellt utbud

Mariestads Lager — 0,3l 69:-

Ljus alkoholfri lager

Grolsch — 0,6l 99:- 0,4l 69:-

Tysk ljus lager

Langlois Crémant Brut — 125:-/glas

Bubblor från Frankrike

Debuchy Brut Réserve — 155:-/glas

Champagne. Torrt, friskt och smakrikt!

Les Cardounettes Rosé — 115:-/glas

Torrt ljust rosé från Frankrike

Oddbird Blancs de Blancs — 120:-/glas

Alkoholfritt bubbel signerat Richard Julin

*En mer utförlig dryckeslista
hittar du längre bak i menyn*

SMÅTT

Chips med löjrom — 265:-

Med rödlök, gräslök och crème fraiche

Chips med tångkaviar — 175:-

Med rödlök, gräslök och crème fraiche

Vitlöksbröd — 79:-

Oliver — 79:-

OSTRON

Med vinägg — 59:-/st

*Ostron är en levande organism och
konsumeras på egen risk*

FÖRRÄTTER

Lilla räkbåten — 215:-

Färska och rökta räkor serveras med
surdegsbröd och aioli á la Pescadores

Gratinerade havskräftor — 289:-

Med vitlök- och chilismör, serveras med
surdegsbröd

Toast Skagen — 215:-

Toppad med löjrom och serveras med rödlök,
gräslök och citron

Arancini med krabba — 185:-

Krispiga risbollar med krabbkött. Serveras med
ramslökspesto

Halstrad pilgrimsmussla — 249:-

Med grön sparris-puré, brynt salviasmör,
friterad salvia, pankos och blodapelsin

P

VARMRÄTTER

Smörstekt gösfilé – 375:-

Med vitvinssås, soja, vinkokt schalottenlök,
stekt sidfläsk, röd mangold och
hasselbackspotatis

Halstrad vätterrödingfilé – 385:-

Med fänkålspuré, bottarga, rökigt brynt smör,
smetana och potatiships

Jonatans fiskelycka – 269:-

Familjen Haglunds fisk- och skaldjurssoppa med
färsch koljafilé, handskalade räkor och
blåmusslor. Serveras med surdegsbröd och
saffransaioli

SKALDJUR

Moules Frites – 275:-

Färska blåmusslor i gräddig fond med vitlök och
chili. Serveras med klyftpotatis och aioli

Räktallrik – 379:-

Färska och rökta räkor serveras med surdegsbröd,
sallad, västerbottenpaj och aioli
(+30 kr vid val av bara färska räkor)

Tapas – 449:-

En tallrik med färska och rökta räkor, havskräfta,
färska blåmusslor och friterad krabb-arancini.
Serveras med surdegsbröd och aioli

Gratinerad hummer – 755:-

Färsch hummer gratinerad med vitlök- och chilismör,
serveras med surdegsbröd, klyftpotatis och aioli

Skaldjurstallrik Deluxe – 1995:-

Säsongens urval av färska skaldjur, serveras
med surdegsbröd och passande dipsåser

Fish & Chips – 219:-

Lagad från grunden på färsch koljafilé och med
vår egna fritymix spetsad med vårt goda fatöl
Pilsner Urquell. Serveras med aioli (eller
remouladsås) och friterad klyftpotatis
(Kan fås glutenreducerad!)

Caesarsallad – 269:-

Med handskalade räkor, kallrökt lax,
parmesan och krutonger

Bläckfiskrisotto – 299:-

Krämig risotto med bläckfisk, romesco och
marconamandlar

Pasta pesto – 245:-

Pasta orecchiette från d'Amici i Apulien med
pesto på hasselnöt och saltorkad tomat,
toppad med burrata (veg!)

EFTERRÄTTER

Citron-crème brûlée – 125:-

Med kanderade citronskal och blåbär

Tiramisu – 129:-

Kokospannacotta – 125:-

Med bränd ananas, passionsfrukt, lime och
rostade kokosflakes

En kula kvällens glass eller sorbet – 49:-

Fråga personal om kvällens smaker

Chokladtryffel – 49:-

KAFFE

Brygg 39:-

Te 39:-

Espresso 42:-/52:-

Irish Coffee 159:-

Capuccino 52:-

Kaffe Karlsson 159:-

Latte Macchiato 65:-

Espresso Martini 159:-

P

LÄSK/MUST

Coca-Cola/Coca-Cola Zero 39:-

Fanta/Sprite 39:-

Loka Naturell/Citron/Päron 35:-

Gränges Lättöl 35:-

Vista Kulle Äppelmust 69:-

Vista Kulle Äppelcider 69:-

Rudenstams Vita Vinbär 75:-

ÖL (FAT ELLER FLASKA)

Pilsner Urquell — 0,5l 92:- 0,3l 72:-

Ljus lager från Tjeckien. Urpilsnern!

Peroni — 0,6l 99:- 0,4l 69:- 0,2l 39:-

Ljus lager, Italien

Veckans öl

Fråga personalen om aktuellt utbud

Nääs IPA 33cl 92:-

Grolsch — 0,6l 99:- 0,4l 69:-

San Miguel Glutenfri 33cl 85:-

ALKOHOLFRITT VIN/ÖL

Barrels & Drums Chardonnay — 95:-/glas,
355:-/flaska

Barrels & Drums Merlot — 395:-/flaska

Oddbird Blanc de Blancs — 120:-/glas

Karlsbräu Lager 33cl 85:-

Ünn IPA 33cl 89:-

Mariestads Lager 33cl 69:-

CIDER

Somersby Päron 85:-

Briska Fläder/Äpple 85:-

Vista Kulles halvtorra äppelcider 92:-

ROSÉ

Les Cardounettes Rosé — 115:-/glas,
475:-/flaska

En trio av Cinsault/Grenache/Syrah som
tillsammans blir ett torrt, friskt ljusrosa rosé.
Franskt!

Rondo Rosé Vista Kulle Vingård —
635:-/flaska

5 kilometer norr om Huskvarna är tåliga
druvan Rondo odlad och förädlad till ett
välbalanserat ljust rosé

P

VITA

Porta 6 Branco — 105:-/glas, 435:-/flaska

Torrt krispigt från Portugal
Fernão Pires/Arinto/Alvarinho

Villa Bianchi Verdicchio Classico — 125:-/glas,
465:-/flaska

Pigg verdicchio från Italien

Maximin Riesling — 139:-/glas,
555:-/flaska

Tysk torr riesling med mineralig karaktär
La Motte Sauvignon Blanc — 139:-/glas,
555:-/flaska

Stramt sauvignon från Sydafrika
Clay Creek VY. Chardonnay — 140:-/glas,
565:-/flaska

Fylligt och smakrikt från USA

Castro Brey Sin Palabras — 145:-/glas,
585:-/flaska

Elegant, välbalanserad spansk albarinho
Gut Hermannsberg Riesling — 149:-/glas,
595:-/flaska

Torr tyskt riesling med tydlig druvkaraktär

Grossot Chablis — 159:-/glas,
635:-/flaska

Torr! Frisk! Fruktig! En fransman som älskar
skaldjur. (Chardonnay)

Solaris Vista Kulle Vingård — 165:-/glas,
655:-/flaska

Torrt, fruktigt vin gjort på Solarisdruvor
odlade längs Vätterns östra strand

Francois Crochet Sancerre — 755:-/flaska

Hög syra från franska Loire-dalen
(Sauvignon blanc)

Domaine Jobard Bourgogne Blanc —
875:-/flaska

Skön, fruktig chardonnay från franska Beaujolais

Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin —
925:-/flaska

Ett kliv upp från vår ordinarie chablis från
samma producent: krämigt, friskt och elegant

Domaine Jobard Meursault 1er Cru le
Poruzot-Dessus — 2755:-/flaska

Fatigt, mineraligt och en lite fet rondör som
balanseras upp perfekt av syra. Finfint vin!

RÖDA

Bella Storia Merlot Bio — 110:-/glas,
445:-/flaska

Fruktig, mjuk merlot från Italien

Centenero Ripasso — 135:-/glas,
555:-/flaska

Ett mustigt italienskt ripasso på den klassiska
druvblandningen corvina/rondella/molinara

Friedrich Becker Pinot Noir — 155:-/glas,
625:-/flaska

Fruktigt och friskt från tyska Pfalz

Famille Perrin Châteauneuf-du-Pape —
925:-/flaska

Stramt och nyanterat från Frankrike
(Gjort av grenache/syrah/mourvedré, de mest
framstående av de tillåtna druvorna i
distriktet CdP)

Chanson Beaune 1er Cru "Clos de Féves" —
2255:-/flaska

Ekatstonad körsbärsdröm från franska
Bourgogne. Klassisk fin-Pinot Noir!

Clay Creek VY Pinot Noir — 625:-/flaska

Ett mjukt och bärigt Nya Världen-vin från
Kalifornien (Pinot Noir/Malbec/Petite Sirah)

Quinta do Crasto Touriga Franca —
625:-/flaska

Fyllig och nyanterad portugis med gott om smak

Tommasi Il Sistente — 925:-/flaska

Amarone tillverkad på typiska druvorna Corvina
Veronese, Rondinella och Molinara

P

MOUSSERANDE

Ruida Domo Cava Brut Eko — 109:-/glas,
435:-/flaska

Krispet! Xarel-lo/Chardonnay från Spanien

Langlois Crémant Brut — 125:-/glas,
615:-/flaska

Chenin Blanc/Chardonnay/Cab. Franc
Fylligt, friskt och torrt från Loire i Frankrike

CHAMPAGNE

Debuchy Brut Réserve — 155:-/glas,
655:-/flaska

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Klassiskt, brödigt och äppligt.

Philippe Gonet TER Blanc de Blancs —
895:-/flaska

100% Chardonnay!
Mycket torrt och superelegant

Philippe Gonet Brut — 755:-/flaska

Klassisk champagne - som den ska vara!

Moët & Chandon Imperial Brut —
995:-/flaska

Pinot Noir/Chardonnay/Pinot Meunier
Namnkunnigt med finess!

Dom Pérignon Vintage 2013 Brut —
3695:-/flaska

60/40 Chardonnay och Pinot Noir.
En gyllene legend med toner av gula äpplen,
nougat och rostat bröd. Världsklass!

DESSERTVIN

Ruby Porto — 105:-/glas

Portvin från portugisiska Douro-dalen

La Spinetta Moscato D'asti — 95:-/glas,
395:-/flaska

En italienare med mycket tropisk frukt.
Mjuk och pärlande 100% moscato



AVEC

Limoncello — 29:-/cl

Von Dübens Punsch — 29:-/cl

Arraksdoftande från Gränna

Busnel Calvados VSOP — 35:-/cl

Wista Härads Apel — 45:-/cl

En till från Gränna: fat, mandelmassa, citrus

Musalem Clásico 10-årig — 35:-/cl

Dominikansk rom med inslag av kokos och kola

Ron Barceló Imperial Premium 30-årig — 59:-/cl

Dominikansk rom. Torkad frukt, nötter, lakrits

Hennessy VS 12-årig — 39:-/cl

Klassisk cognac - som den är eller med en isbit

Martell Cordon Bleu — 55:-/cl

En mjuk och rund cognac

Hine Triomphe — 125:-/cl

Cognac med tydliga aprikoser, fikon och
päron

GRÄPPA

Marolo Gewurtztraminer — 35:-/cl

Marolo La Busianella — 42:-/cl

Marolo Mustcao 5ap — 42:-/cl

Marolo Barolo 15-årig — 65:-/cl

Romano Levi Bianca — 59:-/cl

WHISKEY/BOURBON

Tullamore — 29:-/cl

Jim Beam Bourbon — 29:-/cl

Highland Park Single Malt 12yo — 39:-/cl

Laphroaig Single Malt 10yo — 39:-/cl

Highland Park 21yo — 105:-/cl

The Macallan Double Cask 18y — 105:-/cl

Bowmore 25yo — 110:-/cl