



# GRÄNSÖ SLOTTRESTAURANG

*Välkommen till bords...*



Vi hoppas att ni ska få en fantastisk vistelse här på Gränsö Slott och inte minst en oförglömlig kväll i vår restaurang. Mat och dryck är något vi brinner för, framförallt i kombination med varandra. Det är matlagning från grunden med bra råvaror. Vi vill erbjuda er en förstklassig meny med spännande smaker och kombinera detta med fantastisk dryck. Vi arbetar kontinuerligt med att utbilda och uppdatera oss i mat och dryckeskonst i vår egen Gränsö Akademi. Tveka inte att fråga och prata mat och dryck med vår kunniga personal!

*Varmt välkomna!*



*”Alla våra rekommenderade viner från vinpaketen  
går att köpa på glas”*

## Vad sägs om ett glas bubbel eller en drink före maten?

### 👑 BUBBEL

André Clouet Grande Réserve	150:-
Cava Organic Brut, Cerro Blanco	99:-
Prosecco, Le Arche	99:-

### 👑 COCKTAILS 5cl | 155:-

Peach Bellini
<i>Bubbel, persikolikör- &amp; puré</i>
French 75
<i>Champagne, gin, citron, socker</i>
Vesper
<i>Gin, vodka, Lillet Blanc</i>
Dry Martini
<i>Gin, Noilly Prat</i>
Tom Collins
<i>Gin, citron, socker, soda</i>
- Peach Collins
- Elderflower Collins
White Lady
<i>Gin, Cointreau, citron, socker</i>
Gimlet
<i>Gin, lime, socker</i>
Whiskey Sour
<i>Bourbon, citron, socker, bitters</i>
- Amaretto Sour
- God Father Sour

### 👑 SPRITZ 5cl | 145:-

<i>Svalkande bubbel tillsammans med valfri likör. Garneras med passande frukt.</i>
- Aperol
- Limoncello
- Campari
- Sarti
- Fläder

### 👑 BYGG DIN EGEN GT

*Välj hur mycket av vilken gin,  
en tonic och en garnityr.*

GIN	
Kyrö	29:-/cl
The Drunken Horse	31:-/cl
Östgöta gin	28:-/cl
Hendricks	27:-/cl
Beefeater London Dry	24:-/cl
Suntory Roku	25:-/cl
No 3 London Dry	30:-/cl
Berkeley	36:-/cl
Tanqueray	25:-/cl

TONIC	38:-
Fever Tree	
Fentimas	
Schweppes	

### GARNERING

Persika & Mandarin
Grapefrukt & Rosépeppar
Äpple & Kardemumma
Rosmarin & Tranbär





## *Gränsös mat vilar på historisk grund och Pipers berömda kokbok*

På Gränsö har kärleken till mat historisk grund. Sveriges äldsta kokbok och den enda som berättar hur man åt på slott och herresäten på 1700-talet skrevs på Gränsö 1739 av Gustaf Abraham Piper (*bilden*) och tillägnades hans unga hustru Märta Sture. 248 sidor i vacker handskrift med 348 recept på allt från ”bakvärck till kräftsoppa och liqueurer”.

Gårdens oxar, kalvar, får, gäss och kal-koner gav kött. Ur sjö och hav togs abborre, gädda, lake, strömming, kräftor och ostron som på den tiden fanns i det då saltare Östersjön. Därav ett recept på ”Gädda med murklor och ostron”. Piper odlade rovor, endiver, kronärtskocka, sparris och pumpa. Från utlandet kom citroner, mandel, kapis och många kryddor.

Ett annat av hans favoritrecept var fyllda kräftor. Pipers kräftsoppa är idag Gränsös signaturrätt och finns alltid på menyn. Boken innehåller hela 17 olika kräftrecept. Tjust var på den tiden ett av landets kräftrikaste häraden.

Det är en unik bok, med en unik historia som idag bevaras i original hos Nordiska museet. Den hittades av en slump. En svensk överste på promenad såg den i ett skyltfönster till ett antikvariat i Paris 1975, tyckte sig se att handskriften var svensk och köpte med sig boken hem där han donerade den till Nordiska museet.

Boken finns nu i en nytryckt replika med en tillhörande översättning i ett eget

band av Kersti Wikström, specialist på det dukade bordet på Nordiska museet. Boken finns att bläddra i här på slottet och den kan även köpas med hem i två band som ett minne från Gränsö.

På Gränsö har vi valt att inspireras av den matglade Gustaf Abraham Pipers recept och matkonst.

Gustaf Abraham Piper var en av Karl XII:s karoliner och deltog i slaget vid Poltava där han tillfångatogs och sattes i rysk fångenskap. Han lyckades efter flera år återvända hem efter en vådlig färd över Östersjön som slutade i att fartyget förliste. Han lyckades rädda sig och ta sig iland flytande på bråten från båten. Han var idérik, slutade som landshövding och har skrivit en spännande självbiografi om sitt äventyrliga liv

Väl hemma på Gränsö efter fångenskapen gifte han om sig med den unga Märta Sture. Till henne skrev han boken med alla recepten. I fångenskap hade han fått leva på havregrynsgröt och nu ville han få äta och leva gott på sin gård.

Idag lever smakerna och dofterna från Pipers kulturhistoriska matkonst kvar i slottsköket på Gränsö i form av moderna recept och menyer som inspirerats av hans matkonst.

*Njut!*



# SLOTTSHERRENS KLASSIKER

4 rättersmeny 945:-

*Vid bokat paket tillkommer 150 kr vid val av klassikermenyn*

## PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

- Kräftstjärtar, dill, citron, färskost, dillolja.

Pipers creamy crayfish soup - Crayfish tails, dill, lemon, cream cheese and dill oil

## SLOTTSHERRENS RYGGBIFF

- 260 gram utvald ryggbiff. Sommartomater, bearnaisesås, pommes frites och rödvinssås.

Castle lords selected sirloin steak - Tomatoes, bearnaise, herbs and french fries.

## UTVALD GÅRDSOST

- Aprikos och whiskeykompott, rostade nötter, knäcke.

Selected farm cheese - Apricot and whiskey compot, roasted nuts, crisp bread.

## KARAMELLISERAD ANANAS

- Kokoskaka, romkola, passionsfrukt, hallon.

Caramellized pineapple - Coconut cake, caramel sauce, rum, passion fruit, raspberries.

## VINPAKET | Fyra glas 520:-

“Ett passande glas vin till varje rätt.  
Kombinerat för fantastisk smakupplevelse”

*Alla våra rekommenderade viner från  
vinpaketen går att köpa på glas.*



*Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.*

# À LA CARTE MENY

## 👑 FÖRRÄTTER | 205:-

### PIPERS GRÄDDIGA KRÄFTSOPPA

- Kräftstjärtar, dill, citron, färskost, dillolja.

Pipers creamy crayfish soup - Crayfish tails, dill, lemon, cream cheese and dill oil

### RÅMARINERAD FRÖYALAX

- Fermenterad kampotpeppar, gurka, granskott, pepparrot, äpple.

Marinated Fröya sashimi - Fermented campot pepper, cucumber, spruce shoot, horse radish, apple.

### TEGELRÖKT OXBRINGA

- Persika, rosmarin, krispiga salladsblad, Gammelknas, schalottenlök, lökkrisp.

Cold smoked brisket - Peach, rosemary, lettuce, Gammelknas cheese, shallots, onion crisp.

### GETOSTTERRINE PÅ KAVRING

- Sommartomater, fikonvinäger, valnötter, trädgårdsörter.

Goat cheese terrine - Summer tomatoes, figs vinaeager, walnuts, herbs from the garden.

## VINPAKET | Tre glas 415:-

“Ett passande glas vin till varje rätt.  
Kombinerat för fantastisk smakupplevelse”

*Alla våra rekommenderade viner från  
vinpaketen går att köpa på glas.*



*Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.*

# À LA CARTE MENY

## VARMRÄTTER | 395:-

### **SMÖRSTEKT KUNGSFLUNDRA**

- Primörer, salladsblad från Lundsbo trädgård, pepparrot, färskpotatis, brynt smör, citron.

Butter fried kings flounder - Primuers, sallad from Lundsbo garden, horse radish, new potatoes, browned butter, lemon.

### **CHILIGLASERADE LAMMRACKS**

- Potatsifondant, örtkrisp, bakad tomat, bönor.

Chili glazed rack of lamb - Potatoe fondant, crispy herbs, tomatoes, beans.

### **ÖRTFYLLD MAJSKYCKLING FRÅN MUNKALJUNGBY**

- Tomat, rostad kycklingbuljong, potatiskaka, tryffel, sommargrönt.

Filled chicken breast from Munka Ljungby - Tomatoes, roasted chicken stock, potatoe cake, truffle, summer vegetables.

### **GRILLAD ROTSELLERI**

- Blomkål, chili, örtkrisp, bakad tomat, bönor, linser, selleripuré.

Grilled celeriac - Cauli flower, potatoe fondant, crispy herbs, tomatoes, beans, lentils, herb emulsion.

### **SLOTTSHERRENS RYGGBIFF | 530:- \***

- 260 gram utvald ryggbiff. Sommartomater, bearnaisesås, pommes frites och rödvinssås.

Castle lords selected sirloin steak - Tomatoes, bearnaise, herbs and french fries.

*\* Vid bokat paket tillkommer 135 kr vid val av ryggbiff.*

*Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.*

# À LA CARTE MENY

## DESSERT | 195:-

### **SMULTRONPARFAIT**

- Flädercurd, jordgubbsflarn, maräng, sommarbär.

Wild strawberries parfait - Elderflower curd, strawberry cracker, meringue, summer berries.

### **ISAD HALLONSOPPA**

- Persikokräm, limemousse, proseccogelé, kristalliserad choklad.

Ice cold raspberry soup - Peach cream, lime mousse, prosecco jelly, crystalized white chocolate.

### **KARAMELLISERAD ANANAS**

- Kokoskaka, romkola, passionsfrukt, hallon.

Caramellized pineapple - Coconut cake, caramel sauce, rum, passion fruit, raspberries.

### **UTVALDA GÅRDSOSTAR**

- Aprikos och whiskeykompott, rostade nötter, knäcke.

Selected farm cheese - Apricot and whiskey compot, roasted nuts, crisp bread.

*Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.*



# À LA CARTE MENY

 <b>KAFFEDRINKAR</b>	<i>4cl   6cl</i>
<b>IRISH COFFEE</b> Tullamore Dew tillsammans med kaffe och farinsocker. Toppas med grädde.	145:-   168:-
<b>KAFFE KARLSSON</b> Cointreau, Baileys och kaffe. Toppas med grädde.	145:-   168:-
<b>KAFFE BAILEYS</b> Baileys i kombination med kaffe. Toppas med grädde.	145:-   168:-
<b>KAFFE MEZZANERO</b> Grappa, Galliano, Kaffe och grädde.	145:-   168:-
<b>ESPRESSO MARTINI</b> Vodka, kaffelikör, espresso och en skvätt socker.	145:-   168:-
<b>GRASSHOPPER</b> Mint- & vit chokladlikör och grädde.	145:-   168:-



<b>KAFFE</b>	<b>35:-</b>
<b>TE</b>	<b>35:-</b>
<b>ESPRESSO enkel</b>	<b>30:-</b>
<b>ESPRESSO dubbel</b>	<b>38:-</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>42:-</b>
<b>KAFFE LATTE</b>	<b>48:-</b>



## Frankrike

Doppf au Moulin Pinot Gris 2021 | *Alsace* 650:-

100% Pinot Gris. Uttrycksfull, elegant och något blommig doft med inslag av gula äpplen, rosor, röd frukt och mineral. Smaken är torr, komplex och välbalanserad med fin fruktsyra.

Chablis Laroche Saint Martin 2020 | *Bourgogne* 160:- | 795:-

100% Chardonnay. Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, örter, persika och citron. 6 månader på ståltank.

Chablis Jean Pierre Grossot 1er Cru Vaucopin 2018 | *Bourgogne* 975:-

100% Chardonnay. Torr, mycket frisk och elegant med krämiga toner och smak av päron och mogna äpplen. Lång eftersmak med tydliga mineraltoner.

Domaine de Montille Bourgogne Blanc 2019 | *Bourgogne* 890:-

100% Chardonnay. Elegant stil av Bourgogne Blanc med inslag av fat och aromer av citrus, gröna äpplen och flinrökighet. 12 månader på ekfat.

Grandes Perrières Sancerre Blanc 2023 | *Sancerre* 160:- | 790:-

100% Sauvignon Blanc. Intensiv och samtidigt elegant doft med toner av krusbär, citrus och mineral. Smaken är medelfyllig, aromatisk och druvtypisk med inslag av grapefrukt, vita vinbär och örter.

Les Baronnes Henri Bourgeois 2022 | *Sancerre* 825:-

100% Sauvignon Blanc. Nyanserad, aromatisk mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, svartvinbärsblad, krusbär, päron, mineral och lime.

Inopia Blanc Rotem & Mounir Saouma 2018 | *Rhône* 860:-

65% Garnacha Blanca, 10% Bourboulenc, 10% Clairette, 5% Marsanne, 5% Roussanne, 5% Viognier. Fantastiska smaker från Chateauneuf-du-Pape.

Picpoul de Pinet Reine Juliette 2022 | *Languedoc* 625:-

100% Picpoul. ngdomligt fräsch med citrus, aprikoser, vita blommor, mineral och en liten aning sälta. Smaken är torr och mogen med toner av persika och citrus.

## Italien

Bolzano Kloster Neustift 2022 | *Tyrol-Alto Adige* 875:-

100% Gewürztraminer. Med inslag av blommor, honung och lätta friska toner av ingefära. Tropisk frukt och en mysig syrlig avslutning.

Praesulis Markus Prackwieser 2019 | *Trentino-Alto Adige* 815:-

100% Sauvignon Blanc. Krispig med aromer av citrus, fläder och örter. Smaker av gul stenfrukt, vit grapefrukt och ananas.

Barone Montalto Acquerello 2022 | *Sicilien* 105:- | 495:-

100% Pinot Grigio. Ljus och fräsch med inslag av päron, gröna äpplen och vitpersika. Fantastiskt mingelvin eller till en lättare maträtt.

## Tyskland

Breuer Estate Trocken 2019 | *Rheingau* 665:-

100% Riesling. Fruktig doft med inslag av citrus, röda äpplen, örter och mineral. Krispigt, torrt och stramt med elegant rieslington. Lång eftersmak med en elegant mineralitet.

Breuer Berg Rottland 2021 | *Rheingau* 1.150:-

100% Riesling. Läcker doft av persika med inslag av mineral. Smaken är välbalanserad, med elegant fruktighet och syra. Vinet bjuder på en frisk persikofrukt, knivskarp syra.

## Österrike

Bründlmayer L&T 2022 | *Niederösterreich* 715:-

100% Grüner Veltliner. Friskt med karaktär av päron, gröna äpplen, citrus, blommor & grön sparris. Smaken är torr, frisk & elegant med toner av äpplen, citrus, örter och mineral.

## USA

Failla Sonoma Coast 2018 | *Kalifornien* 925:-

100% Chardonnay. Ett mycket fylligt vitt vin som legat på franska ekfat. Inslag av citrus, hasselnöt och brynt smör.

David 'Merf' Merfeld 2018 | *Washington* 695:-

100% Chardonnay. Fruktig doft med inslag av äpple, päron, tropiska frukter, smör och fat. Smaken är len, fyllig och balanserad med diskreta fatter och en lång härlig eftersmak.

## Portugal

Muros Antigos Alvarinho 2022 | *Monção e Melgaço* 145:- | 645:-

100% Alvarinho. Fruktig doft med inslag av citron, grapefrukt och örter. Lätt, krispig och torr smak med elegant ton av citrus, en hög men välbalanserad syra och med fin mineralitet.

## Australien

Penfolds Max Chardonnay 2019 | *Adelaide Hills* 145:- | 695:-

100% Chardonnay. Nektarin, vit persika, citrus, nötter, nougat och mineral samt en blommig ton av jasmin och äppelblom. Torr och välbalanserad med påtaglig fatkaraktär.

## ROSÉVIN

### Spanien

Bontempo Rosado 2022 | *La Mancha* 105:- | 495:-

85% tempranillo och 15% cabernet sauvignon. Fin ljusrosa färg. Ett torrt friskt rosévin med bärig smak av vildhallon, smultron och uppfriskande citrustoner.

## RÖDA VINER

### Frankrike

Château Bonnet 2020 | *Bordeaux* 605:-

*Merlot 65%, Cabernet Sauvignon 35%. Fruktig doft med aromer av, svarta vinbär, choklad, fat och peppar. Mjuk och elegant i klassisk bordeauxstil.*

Château Bonnet Réserve 2018 | *Bordeaux* 700:-

*Merlot 60%, Cabernet Sauvignon 40%. fruktig doft av björnbär, körsbär, kryddor och fat. Välbalanserad, rund och fruktig smak av rostade ekfat.*

Château Picque Caillou 2016 | *Bordeaux* 810:-

*Merlot/Cabernet Sauvignon/Petit Verdot. Frisk och aromatisk doft av ek samt mörka bär. Bigarrå, kaffe, läder i smaken med påtagliga tanniner.*

Cote D'Or Nuiton Beaunoy 2022 | *Bourgogne* 720:-

*100% Pinot Noir. Druvorna skördades för hand. Fruktig, aning kryddig doft med inslag av jordgubbar, skogshallon, körsbär, svarta vinbär, kryddor, vanilj och lätt rostade fat.*

Faiveley Bourgogne Rouge 2021 | *Bourgogne* 850:-

*100% Pinot Noir. Frisk, fruktig doft med toner av vildhallon och mogna röda bär. Finstämda, mjuka tanniner. Välstrukturerad med en elegant eftersmak.*

Faiveley 1er cru Mercurey 2021 | *Bourgogne* 930:-

*100% Pinot Noir. Djup, elegant doft med klassiska inslag av röda bär blandat med kryddighet och ekfatskaraktär. Medelfyllig och komplex.*

Vignes d'Oc Rouge 2022 | *Pays d'Oc* 105:- | 495:-

*50% Granache, 30% Merlot, 20% Cinsaut. Fräsch doft med inslag av söta mörka frukter som björnbär och plommon & sötlakrits. Smaken är medelfyllig, mjuka tanniner och bra fruktighet.*

Usseglio Châteauneuf-du-Pape 2019 | *Rhône* 910:-

*Grenache 80%, Syrah 10%, Mourvedre 5% Cinsault 5%. Mörk stenfrukt, kryddor, peppar och viol. Mediumfylligt med långt härligt avslut.*

Haut Bourg Gamay 2022 | *Loire* 145:- | 615:-

*100% Gamay. Inbjudande doft av svarta vinbär, björnbär och kryddor. Vinet är välbalanserat med en ihängande eftersmak.*

Sancerre Rouge Vacheron 2019 | *Loire* 990:-

*100% Pinot Noir. Med mysiga inslag av vinbär, hallon, plommon, kanel och lime. Inte lika läskigt som det låter. Passar utmärkt till fläsk, fågel och grillad fisk. En upplevelse.*

### Italien

Scarpa Barbera d'Asti 2019 | *Piemonte* 680:-

*100% Barbera. Klassisk barbera från Asti med mjuka tanniner. Inslag av röd frukt och mörka bär. Torr med ett positivt överraskande djup.*

Langhe Nebbiolo Red Lable 2021 | *Piemonte* 835:-

*100% Nebbiolo. Fruktig doft med inslag av röda bär, jordgubbar, eukalyptus och en kryddig nyans av tobak. En modern och fräsch nebbiolo utan fatkaraktär.*

Dhaara Barolo 2018 | *Piemonte* 755:-

*100% Nebbiolo. Intensiv rubinröd färg. Nyanserad doft med inslag av röda frukter, tranbär, kanel och rosenrabatt. Vinet är smakrikt med stadiga, sötaktiga tanniner.*

Ripasso Corte Giara Superiore 2020 | *Veneto* 675:-

*70% Corvina Veronese, 30% Rondinella. Fruktig doft med inslag av körsbär, kryddor, örter och fat. Smaken rund och fruktig med fräschör och harmonisk eftersmak.*

Amarone Corte Giara Allegrini 2018 | *Veneto* 895:-  
70% Corvina Veronese, 30% Rondinella 15 månader på ekfat, sedan 6 månader på flaska.  
Fyllig karaktär med djupa smaker av solmogna bigarråer och ett mysigt örtigt avslut.

Chianti Castello di Bossi 2020 | *Toscana* 645:-  
100% Sangiovese. Kryddig, fruktig och nyanserad doft med inslag av mörka körsbär,  
fat och salvia. Medelfyllig, kryddig, frisk, fruktig smak med mjuka tanniner.

Chianti Classico Castello d'Albola 2019 | *Toscana* 745:-  
100% Sangiovese. Nyanserad doft med inslag körsbär, mörka plommon, salvia, och kryddor.  
Smaken är fruktig, frisk med toner av körsbär moreller, kryddor & pinjenötter.

Planeta Plumbago 2019 | *Sicilien* 745:-  
100% Nero d'Avola. Har en doft mot blå plommon, bigarråer och kakao. Rund och generös  
med nero d'avolas mogna, lätt solbrända frukt, bra syrabalans och ganska snälla tanniner.

## *Spanien*

Alegre Valgañon Tinto 2020 | *Rioja* 150:- | 745:-  
70% Tempranillo, 30% Garnacha. Lagrat i 18 månader. yanserad, fruktig smak med  
inslag av fat, mörka körsbär, viol, jordgubbar, sandelträ, blåbär, skogshallon och peppar.

## *USA*

Chateau Ste Michelle Indian Wells 2020 | *Washington* 845:-  
89% Cabernet Sauvignon, 11% Syrah. Mycket fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag  
av svarta vinbär, björnbär, mörka körsbär, mörk choklad, ceder, plommon, tobak och vanilj.

## *Argentina*

Susana Balbo Signature Malbec 2019 | *Uco Valley* 785:-  
96% Malbec, 4% Petit Verdot. mogna blåbär och björnbär, florala toner av lavendel  
och jasmin, plommon, lakrits och en välintegrerad fatkaraktär och fin tanninstruktur.

## *Nya Zeeland*

Mud House 2021 | *Central Otago* 145:- | 660:-  
100% Pinot Noir. Komplex doft av röda bär, kryddor & örter. Smaken är torr,  
nyanserad, kryddig med inslag av smultron, hallon och balanserad fatkaraktär.

Nautilus 2019 | *Marlborough* 810:-  
100% Pinot Noir. Elegant doft av mörka körsbär, plommon, hallon, jordgubbar, choklad,  
rostade fat och kryddor. Fyllig smak med generös frukt. Välbalanserat med mjuka tanniner.

## *Portugal*

Duorum Colheita 2021 | *Douro* 150:- | 695:-  
40% touriga franca, 40% touriga nacional och 20% tinta roriz. Ett fylligt rött vin på  
klassiska portvinsdruvor. Mörk frukt och lätta kryddor med mjuka tanniner. Bra balans, långt avslut.

## *Uruguay*

Garzón Reserva Marselan 2020 | *Maldonado* 715:-  
100% Marselan. På denna bäriga franska druva har man gjort ett vin med mycket  
mineral och arom. Låga tanniner gör denna fyllig och rund med söt bärig överton.

## *Österrike*

Gobelsburg 2021 | *Niederösterreich* 145:- | 695:-  
100% Zweigelt. Ungdomlig, kryddig, bärig doft med inslag av körsbär,  
örter och choklad. Kryddigt och bärigt vin, medelfylligt, elegant och med toner av fat.

## 👑 ÖL

Bryggmästarens Premium Gold, 5,7%, 33 cl.	79:-
Gränsö ofiltrerad lager, 4,9%, 33 cl.	79:-
Zlatopramen, 4,9%, 50 cl.	95:-
Fuller's. London Pride, 4,7%, 50 cl.	85:-
San Miguel Glutenfri, 5,4%, 33 cl.	85:-
Sierra Nevada Pale Ale 5,6%, 35,5 cl.	79:-
Punk IPA, 5,6%, 33 cl.	89:-

## 👑 CIDER

Rekorderlig Cider, Päron, 4,5%, 33 cl.	75:-
Rekorderlig Cider, Skogbär, 4,5%, 33 cl.	75:-
Rekorderlig Torr cider, Äpple, 5%, 33 cl.	85:-

## 👑 ALKOHOLFRITT VIN & MOUSSERANDE

Husets röda, <i>Merlot, Shiraz</i>	75:-   325:-
Husets vita, <i>Chardonnay</i>	75:-   325:-

### *Mousserande*

Oddbird Spumante, <i>Veneto, Italien. 100% Glera.</i>	75:-   325:-
---	--------------

## 👑 ALKOHOLFRITT DRYCK & LÄSK

Coca-Cola, Coca-Cola zero, Fanta, Sprite, 33 cl.	35:-
Mineralvatten, naturell eller citron, 33 cl.	30:-

## 👑 ALKOHOLFRITT ÖL, MUST & CIDER

Bryggmästarens, 0%, 33 cl.	49:-
Brewdog Nanny state alkoholfri, 0,5%, 33 cl.	49:-
Äppelmust, 33 cl.	45:-
Rekorderlig Cider Jordgubb-Lime, 0%, 33 cl.	59:-