



GRÄNSÖ SLOTSRESTAURANG

Välkommen till bords...



Vi hoppas att ni ska få en fantastisk vistelse här på Gränsö Slott och inte minst en oförlömlig 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- och puré</i>	
French 75	
<i>Champagne, gin, citron, socker</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>	
Whiskey Sour	
<i>Bourbon, citron, socker, bitters</i>	
- Amaretto Sour	
- God Father Sour	
Negroni	
<i>Gin, Campari bitter, Vermouth, apelsin</i>	
Manhattan	
<i>Bourbon, Vermouth, marashinokörsbär</i>	
Old fashioned	
<i>Bourbon, socker, Angustura Bitter, apelsin</i>	
Dark and stormy	
<i>Mörk rom, ingefära, citron, socker</i>	
Apple and cinnamon	
<i>Gin, äppel, kanel, socker, tonic</i>	

👑 BYGG DIN EGEN GT

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

GIN	
Westervik gin	25:-/cl
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 ”bakwärck 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 signaturrett och finns alltid på meny. 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 våldig färd över Östersjön som slutade i att fartyget förliste. Han lyckades rädda sig och ta sig iland flytande på bråten från båten. Han var iderik, 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

5 rättersmeny 885:-

Vid bokat paket tillkommer 90 kr vid val av klassikermenyn

AMUSE BOUCHE

- med Kalixlöjrom på blini, med syrad grädde, picklad rödlök och dill.

Bleak roe from Kalix served on a blini with sour cream, pickled red onion and dill.

PIPERS KRÄMIGA KRÄFTSOPPA

- smaksatt med citrongräs och chili serveras med marinerade kräftstjärtar, juliennegrönsaker och plockad dill.

Piper's creamy crayfish soup flavored with lemongrass, red chili and marinated tails of crayfish, julienne vegetables and fresh dill.

STEKT RYGGBIFF MED CAFÉ DE PARIS-SMÖR

- serveras tillsammans med potatiskaka smaksatt med rostad vitlök och örter, mörk rödvinsky, råstekta haricots vertes samt cruditégrönsaker.

Seared steak served with Café de Paris butter, a roasted garlic potato cake with herbs, dark red wine sauce, fried haricot verts and thinly sliced vegetables.

UTVALD GÅRDSOST

- serveras med romkokta fikon smaksatt med lagerblad, karamelliserade nötter samt knäcke.

Selected farm cheese served with fig chutney tinted with rum and bay leaf, caramelized nuts and crisp bread.

CHOKLADTARTELETTE

- med kola, gjuten chokladmousse, chokladvava samt frisk körsbärsparfait.

Chocolate tartlet filled with caramel and chocolate mousse, chocolate lava, cherry parfait.

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 KRÄMIGA KRÄFTSOPPA

- smaksatt med citrongräs och chili serveras med marinerade kräftstjärtar, juliennegrönsaker och plockad dill.

Piper's creamy crayfish soup flavored with lemongrass, red chili and marinated tails of crayfish, julienne vegetables and fresh dill.

KALIXLÖJROM

- serveras med smörbakad potatis, syrad grädde smaksatt med gräslök, picklad silverlök, citronklyfta och dillflarn.

Bleak roe from Kalix served with butter fried potato, sour cream mixed with chives, pickled white onion, lemon and dill tuille.

TUNT SKIVAD RÅ BIFF

- fylld med crème på inkokta gulbetor, kapris, smörstekt briochebröd, äggulecrème och isad rödlök.

Thinly sliced raw beef filled with mixture of pickled beetroots, capers and chives, served with tempered egg yolk, and iced red onion.

HACKAD SVAMPTARTAR MED STEKT OCH INLAGD SVAMP

- serveras med rostat briochebröd, lingonkräm och syrad grädde, timjan och vinteräpple.

Tartare of pickled, fried and raw mushrooms, served with brioche toast, lingonberry, sour cream, thyme and winter apple.

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA

- med hummerreduktion, fintärnad gurka, krabba, kålrabi och Sandefjords-crème med gräslöksolja.

Seared scallop with a lobster reduction, finely chopped cucumber mixed with crab meat, kohlrabi, "Sandefjord" crème and green chive oil.

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.*



À LA CARTE MENY

VARMRÄTTER | 395:-

RÖDVINSTRÄSSERAD IBERICORISKIND

- serveras med len potatispuré, örtbakad portabello, vinägerbakat sidfläsk och krasse samt mustig rödvinssås.

Red wine braised cheek of Iberico pork served with smooth potato purée, red wine sauce, herb fried portabello and caramelized bacon with vinegar and cress.

STEKT RYGGBIFF MED CAFÉ DE PARIS-SMÖR

- serveras tillsammans med potatiskaka smaksatt med rostad vitlök och örter, mörk rödvinssky, råstekta haricots vertes samt cruditégrönsaker.

Seared steak served with Café de Paris butter, a roasted garlic potato cake with herbs, dark red wine sauce, fried haricot verts and thinly sliced vegetables.

SOTAT ANKBRÖST FRÅN MUNKA LJUNGBY

- serveras med krämig risotto smaksatt med Västerbottensost, sotad morot, grönkål och rökt mandel.

Blackened duck from Munka Ljungby served along a risotto with Västerbotten cheese, seared carrot, kale and smoked almonds.

SMÖRSTEKT TORSKRYGG

- med kållindad potatis, smörig vitvinssås, lågtempererad rödrot samt örtflarn, hackade örter och gyllenrostade hasselnötter.

Butter fried loin of cod served with mashed potatoes wrapped in cabbage, buttery white wine sauce, slow cooked red carrots, herb tulle, fresh herbs and roasted hazel nuts.

RÖDBETSRISSOTTO

- serveras med rostad getost, gulbetor, grönkål och silverlök samt toppas med rökt mandel och färsk vintertryffel.

Beetroot risotto served with roasted goat cheese, yellow beetroots, kale and white onion, together with smoked almonds and winter truffle.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

DESSERT | 195:-

CHOKLADTARTELETTE

- med kola, gjuten chokladmousse, choklidlava samt frisk körsbärsparfait.

Chocolate tartlet filled with caramel and chocolate mousse, chocolate lava, cherry parfait.

RAPSKAKA MED CHOKLADGANACHE

- och chokladnougatine, italiensk maräng och pumpasorbet.

Rapeseed cake with chocolate ganache, chocolate nougatine, Italian meringue and pumpkin sorbet.

BERGAMOTTBAVAROISE

- serveras med lakritsgelé, citruscrème, lakritsflarn samt rostad vallmokaka med citron.

Bergamot bavaroise served with liquorice jelly, lemon cream, licorice tuille and roasted cake with poppy seed and lemon.

UTVALDA GÅRDSOSTAR

- serveras med romkokta fikon smaksatt med lagerblad, karamelliserade nötter samt knäcke.

Selected farm cheeses served with fig chutney tinted with rum and bay leaf, caramelized nuts and crisp bread.

Vid allergi eller avvikande kost meddela serveringspersonalen.

À LA CARTE MENY

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



KAFFE	35:-
TE	35:-
ESPRESSO enkel	30:-
ESPRESSO dubbel	38:-
CAPPUCCINO	42:-
KAFFE LATTE	48:-



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 Beauvoy 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:-
<i>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.</i>	
Chianti Castello di Bossi 2020 Toscana	645:-
<i>100% Sangiovese. Kryddig, fruktig och nyanserad doft med inslag av mörka körsbär, fat och salvia. Medelfyllig, kryddig, frisk, fruktig smak med mjuka tanniner.</i>	
Chianti Classico Castello d'Albola 2019 Toscana	745:-
<i>100% Sangiovese. Nyanserad doft med inslag körsbär, mörka plommon, salvia, och kryddor. Smaken är fruktig, frisk med toner av körsbär moreller, kryddor & pinjenötter.</i>	
Planeta Plumbago 2019 Sicilien	745:-
<i>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.</i>	
Spanien	
Alegre Valgañon Tinto 2020 Rioja	150:- 745:-
<i>70% Tempranillo, 30% Garnacha. Lagrat i 18 månader. yanserad, fruktig smak med inslag av fat, mörka körsbär, viol, jordgubbar, sandelträ, blåbär, skogshallon och peppar.</i>	
USA	
Chateau Ste Michelle Indian Wells 2020 Washington	845:-
<i>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.</i>	
Argentina	
Susana Balbo Signature Malbec 2019 Uco Valley	785:-
<i>96% Malbec, 4% Petit Verdot. mogna blåbär och björnbär, florala toner av lavendel och jasmin, plommon, lakrits och en välintegrerad fatkaraktär och fin tanninstruktur.</i>	
Nya Zeeland	
Mud House 2021 Central Otago	145:- 660:-
<i>100% Pinot Noir. Komplex doft av röda bär, kryddor & örter. Smaken är torr, nyanserad, kryddig med inslag av smultron, hallon och balanserad fatkaraktär.</i>	
Nautilus 2019 Marlborough	810:-
<i>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.</i>	
Portugal	
Duorum Colheita 2021 Douro	150:- 695:-
<i>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.</i>	
Uruguay	
Garzón Reserva Marselan 2020 Maldonado	715:-
<i>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.</i>	
Österrike	
Gobelsburg 2021 Niederösterreich	145:- 695:-
<i>100% Zweigelt. Ungdomlig, kryddig, bärig doft med inslag av körsbär, örter och choklad. Kryddigt och bärigt vin, medelfylligt, elegant och med toner av fat.</i>	

👑 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:-