MENY

A WARM WELCOME

ATT BÖRJA MED 155

Negroni

Aperol Spritz

Cosmopolitan

Dark n Stormy

Gin & Tonic

SNACKS

Oliver	45
Nötter	35
Rotfruktchips	45
Charkbricka	125
Eldad västerbottensost toppad med marconamandel och rabarberchutney (MP, NÖ)	95

MOUSSERANDE VIN

Welcome Cava	125/615
Le Contesse Prosecco	125/615
Drappier Carte D'Or Brut	1 050

RÖTT VIN

Welcomes röda vin, *Frankrike*	125/525
Il Gufo Primitivo, *Italien*	139/600
Advini Secret de Lunes Pinot Noir, *Frankrike*	145/645
Heartland Carbernet Sauvignon, *Australien*	149/675
Vigneti Del Sole Ripasso, Italien	169/795
Ferraton Cotes du Rhone, *Frankrike*	175/845

VITT VIN

Welcomes vita vin	125/525
Chavin Sauvignon Blanc, *Frankrike*	135/585
The Grape Collective Riesling, *Tyskland*	145/645
Paco & Lola Nº 12 Albariño, *Spanien*	149/675
Morgan Bay Chardonnay, *Kalifornien*	152/685
Domaine Louis Petit Chablis, *Frankrike*	165/735

ROSÉ

La Meridionale Rosé, *Frankrike*	125/525

FÖRRÄTTER

Toast Skagen (F, G, SE SK, Ä) 185/285
Serveras med citron, stenbitsrom och stekt levainbröd
Paco & Lola Nº 12 Albariño, Spanien *149*

Karamelliserad getost (L, M, NÖ, SE) 175
Serveras med grillade Williams päron, jordgubbsvinägrett, endiver, blomsterhonung och valnötter
Domaine Louis Petit Chablis, Frankrike *165*
Advini Secret de Lunes Pinot Noir, Frankrike *145*

Råbiff (L, M, SE, Ä) 175/297
Serveras med picklade betor, dijonaise, konfiterad äggula, riven Almnästegel, friterad kapris, svartkål och syrad lök
Advini Secret de Lunes Pinot Noir, Frankrike *145*

Skogssvampkroketter (G, M, SE, Ä) 175
Krispiga kroketter av skogssvamp. Serveras med limemajonäs, krusbär och parmesan
Mas Pere Cava, Spanien *125*

Krämig Vichyssoise (SE, SO) 125
Smaksatt med kryddörter och vittvin. Serveras med lakritstuile och tångkaviar
Med vitlöksbröd (G, M) +55
Riesling The grape Collective, Tyskland *145*

VARMRÄTTER

Steak Minut (S, Ä) 295
Hastigt stekt ryggbiff serveras med pommes, tomatsallad, bearnaise och rödvinssås Vigneti
Del Sole Ripasso, Italien *169*

Welcome burgare (G, L, M, S, Ä) 235
Serveras med srirachamajonäs, pommes, tomat, krispsallad och ketchup
Il Gufo Primitivo, Italien *139*

Friterade kronärtskockor (G, MP, NÖ SO) 255
Serveras med kryddig romescosås, picklade kantareller, Hokkaido pumpa och eldad västerbottensost
Med eldad vegansk ost 245
Mas Pere Cava, Spanien *125*
Paco & Lola Nº 12 Albariño, Spanien *149*

Caesarsallad med räkor (F, G, M, SE, Ä) 275
Serveras med romansallad, caesardressing, riven parmesan och krutonger
La Meridionale Chardonnay-Sauvignon, Frankrike *125*
La Meridionale Rosé, Frankrike *125*

Caesarsallad med kyckling/Tofu 219
(F, G, M, SE, Ä)
Serveras med romansallad, caesardressing, riven parmesan, krutonger och bacon
La Meridionale Chardonnay-Sauvignon, Frankrike *125*
La Meridionale Rosé, Frankrike *125*

KÖKET REKOMMENDERAR SÄSONGENS SMAKER

Rosastekt Kalventrecote (M, S) 385
Serveras krispig potatisfondant, bakat höst-äpple, rostad jordärtskocka och plommonsky
Il Gufo Primitivo, Italien 139
Ferraton Cotes du Rhone, Frankrike 175

Glansbakad Torskrygg (F, M) 395
Serveras med vitvinssås smaksatt med citrus och bryntsmör, västerbottenostpure samt saffransglacerade rotfrukter
Paco & Lola Nº 12 Albariño, Spanien 149

BARNMENY

Prinskorv med pommes (G, L, M, Ä) 85
Amerikanska pannkakor med sylt och grädde

Chicken nuggets (G) 85
med pommes

Vaniljglass (L, M, Ä) 45

DESSERTER

Svensk gårdsost (G, L, MP) 95
Serveras med krusbärsmarmelad och fröknäcke

Mörkchokladmousse tartelette 145
(G, L, M, SO, NÖ, Ä)
Smaksatt med konjak. Serveras med maraconamandel, kokos och mangocouli

Pavlova (M, NÖ, Ä) 125
Serveras med sötsyrlig limecurd, vispad grädde och pistagenötter

Chokladtryffel (L, M, SO) 65
Smaksatt med Apelsinlikör

Crème brule (MP, Ä) 135

ÖL PÅ FAT

Melleruds Pilsner 40 cl	89
Krusovice 40 cl	92
A Ship full of IPA 40 cl	95

ÖL PÅ FLASKA

Mariestad Export 5,3 %, 50 cl	91
Mariestad Continental 4,2 %, 33 cl	80
Wisby Weisse Ekologisk 5,2 %, 50 cl	104
Wisby Stout 5,0 %, 33 cl	84
Heineken 5,0 %, 33 cl	80
Daura damm Glutenfri 5,4 %, 33 cl	89

CIDER PÅ FLASKA

Briska Päron 4,5 %, 33cl	79
Briska Jordgubb Rabarber 4,5 %, 33 cl	79
Strongbow Mogna Äpplen 5,0 %, 33 cl	85

KAFFE COCKTAILS

Irish Coffee	155
Espresso Martini	155
Kaffe Karlsson	155

AVEC

Grönsteds, Boulard, Plantation, Bowmore, Highland Park — Pris / cl 39

ALKOHOLFRITT

Mariestad 0,5 %, 33 cl	55
Briska Päron 0,5 %, 33 cl	55
Briska Jordgubb Rabarber 0,5 %, 33 cl	55
Läsk 33 cl	35
Mineralvatten 0,8 l	33

KAFFE

Filter kaffe	35
Espresso	45
Cappuccino	55
Café Latte	55

Vänligen fråga personalen för fler alternativ eller information.

F, fisk | G, gluten | L, laktos | M, mjölkprotein
NÖ, nötter | S, selleri | SE, senap | SK, skaldjur
SO, soja | V, vegetarisk | VE, veganskt | Ä, ägg