



M E N Y

à la carte 22 juni -
3 augusti 2026

Snacks

Ölkorv 59:-

Oliver 49:-

Parmesanchips 39:-

Rostad majs 29:-

Förrätt

Råbiff

Tryffelmajo, kapris, picklad lök,
jordärtskockschips
189:-

Toast skagen

smörstekt bröd 189:-

Burrata

cocktailtomater, basilika 169:-

Stekt polentakaka

pumpafrön och pesto på solrosfrön
(kan göras vegansk) 159:-

Fisk

Stekt röding

färskpotatis, hummersås, fänkål,
citron 395:-

Sallader

Caesarsallad

krutonger, hemmagjord
caesardressing, parmesan

med räkor 239:-

med kyckling & bacon 229:-

med tofu & cocktailtomater 209 :-

Kött

Ryggbiff 220 g

krämig potatisgratäng, rödvinssås,
örtsmör, sockerärtor
395:-

Tjäröburgare

hamburgare 180g, ost, sallad,
tomat, lök, gurka,
hamburgerdressing, pommes frites
259:-

Vegetariskt

Ugnsbakad spetskål

böncreme, krispig rökt tofu,
grönkålschips (vegansk) 289:-

Vegansk burgare

beyondburgare, veganost, sallad,
tomat, lök, gurka, bröd och
hamburgerdressing, pommes frites
259:-

Dessert

Brownie

med grädde och jordgubbar
129:-

Vaniljpannacotta

med skogsbär & jordgubbar
119:-

Crème Catalan

med färska bär
109:-

Hemmagjord chokladtryffel

med havssalt (kan göras vegansk)
59:-

☀ Med reservation för soliga ändringar ☀

Fråga gärna personalen om allergener och köttets ursprung

De flesta rätter är eller kan göras glutenfria.

M E N Y

à la carte 22 juni - 3 augusti 2026



Till de yngre

Morotsstavar med ketchupmajo 39:-

Barnhamburgare

Burgare, ost, bröd, sallad vid sidan om, pommes 120:-

Pasta Bolognese

spaghetti, parmesan (*kan fås vegansk*)
109:-

Chicken nuggets

pommes & ketchupmajo
99:-

Pannkakor 3 st

grädde & sylt vid sidan
89:-

Vaniljglass

chokladsås, strössel
59:-

Med reservation för soliga ändringar
Fråga gärna servispersonalen gällande eventuella allergier

☀ **Med reservation för soliga ändringar** ☀
Fråga gärna personalen om allergener och köttets ursprung
De flesta rätter är eller kan göras glutenfria.