

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Mousserande

Cava Mas Pere	20 cl 129 kr / 750ml 579 kr
Prosecco Vigneti del Sole	Glas 149 kr / 750ml 749 kr
Champagne Ayala Brut Majeur	375ml 650 kr / 750ml 1300 kr

### ÖL & Cider

#### ÖL PÅ FAT

30 cl / 50cl

Gambrinus - Tjeckien - lager	75 kr / 95 kr
Fuller´s IPA - England - ipa	75 kr / 95 kr
Fuller´s London Pride - England - ale	75 kr / 95 kr

#### ÖL PÅ FLASKA

Peroni Gran Riserva - Italien - 50cl	119 kr
Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Fermenteriet Lager - Sverige - 33cl	95 kr
Kveik IPA - Sverige - 33cl	95 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

#### CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	90 kr
Absolut Watermelon	90 kr

### Alkoholfritt

<b>Kivik Lemonad</b> - Sverige - 27,5 cl	55 kr
Välj mellan Jordgubb & Mynta / Päron & Ingefära / Citron / Röd Grape	
<b>Blåbärs Ginish</b> - Alkoholfri GT	75 kr
<b>Peroni 0,0%</b> - Italien - 0,0% - 33cl	60 kr
<b>Ünn IPA</b> - Tyskland - 0,4% - 33cl	69 kr
<b>Odd Bird Mousserande</b> - Frankrike	95 kr
Blanc de blanc - 0,0% - 20cl	
<b>Odd Bird Vitt / Rött</b> - Frankrike	75 kr
<b>Juice Apelsin &amp; Morot</b> - Österrike - Pago	37 kr

### Cocktails

#### PASSIONTINI 145kr

Vaniljvodka, Passionsfrukt,  
Socker & Äggvita

#### BLÅBÄRSSNÅR 145kr

Gin, Båbärslikör, Blåbärstonic & blåbär

#### VIOLETTI 145kr

Viollikör, Vaniljvodka, Citron, Violsyrup & Äggvita

#### SWEET N SPICY MARGARITA 145kr

Tequila, Jordgubb, Chili, Ingefära, Lime & Socker

#### NEGRONI 145kr

Gin, Campari, Vermouth & Apelsin

#### FAR ÅT SKOGEN 145kr

Gin, Gransyrup, Svartpeppar & Granskottstonic

#### ESPRESSO MARTINI 149kr

Vodka, Kaffelikör, Vanilj, Espresso & Socker

#### VÅR FRU 149kr

Vaniljvodka, Licor 43, Hallon, Citron, Maräng & Grädd

### Snacks

#### MARINERAD OST 65 kr

Vitlök, chili, persilja, citron & olivolja

#### ROTSAKSCHIPS 65 kr

Serveras med gräslöksmajonnäs

Är du allergisk?  
Fråga personalen för mer information  
om innehållet i maten

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Förrätter

#### **SVAMPSOPPA** 135 kr

Stektsvamp, krutonger, krasse och creme fraiche med smak av timjan

#### **RÅBIFF** 155 kr

Bakad äggula, parmesanmajonnäs, friterad kapis och granatäpple

#### **SOTAD TONFISK** 155 kr

Vasabikräm, soja, sjögrässallad, nori och rispapper

#### **JORDÄRTSKOCKA** 155 kr

Sikrom eller tångrom, machésallad, syltat äpple, jordärtskockschips

#### **HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA** 145kr

Jordärtskockspuré, allumette och syrad rödkål

### Varmrätter

#### **OXFILE** 355 kr

Helstekt oxfile tempererad till 54 grader, krossad potatis med grana padano, rödvinsås, tryffelsmör, grönkål och svartkål

#### **KOLJA** 335 kr

Potatis, jordärtskockakräm, syltad gul morot, mussel veloutte och friterad lök

#### **SVAMPARANCINI** (veg) 275 kr

Aubergine, zucchini, riven ost och apelsinyoghurt

#### **RENROSTBIFF** 395 kr

Potatisstomp, vinbär, stektsvamp, madeirasky, västerbottenost och granskott

#### **LAMMFILE** 375 kr

Tomatrisotto, gremolata, rotsakscrisp och lammkorv

### Snacks

#### **MARINERAD OST** 65 kr

Vitlök, chili, persilja, citron & olivolja

#### **ROTSAKSCHIPS** 65 kr

Serveras med gräslöksmajonnäs

### 3-rättersmeny 585 kr

#### **Förrätt**

Svampsoppa

#### **Varmrätt**

Oxfile

#### **Dessert**

Parfait

### VEG 3-rättersmeny 495 kr

#### **Förrätt**

Jordärtskocka

#### **Varmrätt**

Svamparancini

#### **Dessert**

Parfait

Vinpaket  
3 glas vin samt kaffe

Är du allergisk?

Fråga personalen för mer information om innehållet i maten

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Vita

<b>Höga Kusten Vit</b> - Moldavien - Chardonnay	115 kr / 545 kr
<b>Chanson Chablis</b> - Frankrike - Chardonnay	189 kr / 895 kr
<b>Steininger Grüner Veltliner Kamptal-</b> Österrrike - Grüner Veltliner	115 kr / 625 kr
<b>Le Versant Chardonnay</b> - Frankrike- Chardonnay	135 kr / 625 kr
<b>Paco &amp; Lola Albariño No12</b> - Spanien - Albariño	129 kr / 595 kr
<b>Corvers Kauter R3</b> - Tyskland - Riesling	135 kr / 625 kr
<b>The Guardian Sauvignon Blanc</b> - Sydafrika - Sauvignon Blanc	99 kr / 445 kr
<b>Musar Jeune Naturvin</b> - Libanon - Chardonnay	745 kr

### Röda

<b>Höga Kusten Röd</b> - Moldavien - Merlot	125 kr / 560 kr
<b>Vigneti del Sole Superiore</b> - Italien - Corvina, Corvinone, Rondinella & Negrara	190 kr / 895 kr
<b>Via Nostrum Minervois</b> - Frankrike - Grenache & Syrah	115 kr / 545 kr
<b>Smoking Loon Old Vine</b> - USA - Zinfandel	135 kr / 625 kr
<b>The Guardian Shiraz</b> - Sydafrika - Shiraz	99 kr / 445 kr
<b>Le Versant Pinot Noir</b> - Frankrike - Pinot Noir	135 kr / 625 kr
<b>Parducci Pinot Noir</b> - USA- Pinot Noir	745 kr
<b>Toso Barolo DOCG</b> - Italien - Nebbiolo	1100 kr
<b>Vigneti del Sole Amarone DOCG</b> - Italien - Corvina, Romdinella	1450kr
<b>Musar Jeune Naturvin</b> - Libanon - Cinsault, Syrah & Cabernet Sauvignon	745 kr
<b>Finca Valpiedra Reserva Rioja</b> - Italien - Tempranillo, Graciano	795 kr

### Mousserande

Cava Mas Pere	20 cl 129 kr / 750ml 579 kr
Prosecco Vigneti del Sole	Glas 149 kr / 750ml 749 kr
Champagne Ayala	375ml 650 kr / 750ml 1300 kr
Champagne Bollinger Special Cuvée	1500 kr

### Rosé

<b>Sain Louis de Provence</b> - Frankrike - Cinsault, Syrah & Grenache Noir	135 kr / 595 kr
--	-----------------

### Dessertvin

<b>Sandeman Portvin</b> - Portugal - Söt med inslag av russin och plommon	22 kr / cl
<b>Château Dereszla</b> - Ungern, Tokaji - Sött vitt dessertvin	22 kr / cl
<b>Eiswein</b> - Tyskland - Sött vin på frysta druvor	28 kr / cl
<b>Sève Fournier</b> - Frankrike - Mycket söt Konjak & Champagne likör	24 kr / cl
<b>Pineau de Laborie</b> - Sydafrika - Söt och knäckigt dessertvin	22 kr / cl
<b>Barrel Select Brandy 10 years</b> - Sydafrika - KWV - 38%	36 kr / cl

### ÖL & Cider

<b>ÖL PÅ FAT</b>	30 cl / 50cl
Gambrinus - Tjeckien - lager	75 kr / 95 kr
Fuller's IPA - England - ipa	75 kr / 95 kr
Fuller's London Pride - England - ale	75 kr / 95 kr

### ÖL PÅ FLASKA

Peroni Gran Riserva - Italien - 50cl	119 kr
Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Fermenteriet Lager - Sverige - 33cl	95 kr
Kveik IPA - Sverige - 33cl	95 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

### CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	90 kr
Absolut Watermelon	90 kr

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

## MENY

### Dessert

#### ÅKERBÄRSPARFAIT 125kr

Havrecrunch och blåbärscoli

#### GLACE AU FOUR 120 kr

Sockerkaka, blåbär, italienskmäräng och chokladsås

#### CHOKLADPANNACOTTA 115 kr

Calvadosäpplen, rostad vitchoklad och märäng

#### VUXENFIKA 135 kr

Kaffe, chockladtryffel, och 3cl utvald avec

### Avec

#### - ROM -

**Arehucas Gunache Ron Miel -** 24 kr / cl  
Spanien - Destileria Arehucas - 20%

**Arehucas Reserva 18 Años -** 38 kr / cl  
Spanien - Destileria Arehucas - 40%

**Ron Roble Extra Añejo-** 38 kr / cl  
Venezuela - Ronos del Caribe - 40%

**Gold of Mauritius dark rum -** 40 kr / cl  
Mauritius - Litchquor Ltd - 40%

**Arehucas Capitan Kidd 30 Años -** 110 kr / cl  
Spanien - Destileria Arehucas - 40%

**Tres Hombres** Fråga oss om kvällens sortiment

#### - KONJAK -

**Grönstedst Monopol VSOP -** 26 kr / cl  
Frankrike - Galatea - 40%

**Courvuisier VSOP -** 30 kr / cl  
Frankrike - Courvoisier - 40%

**Tesseron Lot N°76 XO -** 50 kr / cl  
Frankrike - Cognac Tesseron - 40%

#### - GRAPPA -

**Grappa Marolo Gli Alberi -** 30 kr / cl  
Italien - Marolo Distelleria - 40%

**Grappa di Moscato -** 40 kr / cl  
Italien - Santa Teresa Distelleria - 42%

### Kaffe & Kaffedrinkar

Enkel/Dubbel Espresso 30 kr/ 39 kr

Cappuccino 40 kr

Latte 45 kr

Bryggkaffe 35 kr

**Irish Coffee** 145 kr

Tullamore Dew, Kaffe, Grädde, Socker

**Kaffe Karlsson** 145 kr

Baileys, Cointreau, Kaffe & Grädde

**Espresso Martini** 149 kr

Vodka, Kaffelikör, Vanilj, Espresso & Socker

**Karamellkaffe (Alkoholfri)** 69 kr

Karamellsockerlag, Kaffe och Grädde

#### - WHISKY -

**Tullamore Dew -** 28 kr / cl  
Irland - Tullamore Dew - 40%

**Bowmore 12 years -** 30 kr / cl  
Storbritanien - Morrison's Bowmore Distillery - 40%

**Auchentoshan 12 years -** 28 kr / cl  
Storbritanien - Auchentoshan - 40%

**Caol Ila 12 years -** 36 kr / cl  
Storbritanien - Caol Ila Distillery - 43%

### Dessertvin

**Sandeman Portvin -** 22 kr / cl  
Portugal - Söt med inslag av russin och plommon

**Château Dereszla -** 22 kr / cl  
Ungern, Tokaji - Sött vitt dessertvin

**Eiswein-** 28 kr / cl  
Tyskland - Sött vin på frysta druvor

**Sève Fournier -** 24 kr / cl  
Frankrike - Mycket söt Konjak & Champagne likör

**Pineau de Laborie -** 22 kr / cl  
Sydafrika - Söt och knäckigt dessertvin

**Barrel Select Brandy 10 years -** 36 kr / cl  
Sydafrika - KWV - 38%