

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

..... Dryck & Snacks Meny .....

## ÖL & Cider

### ÖL PÅ FLASKA

Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

### ÖL PÅ BURK

Troll - Cold IPA - Sverige - 33cl - 5,2%	90kr
------------------------------------------	------

Vittra - New England IPA - Sverige - 33cl - 6%	90kr
------------------------------------------------	------

Älva - Lageröl - Sverige - 33cl - 5%	90kr
--------------------------------------	------

### ÖL PÅ FAT

Gambrinius - Tjeckien - Lager	79kr / 99kr
-------------------------------	-------------

Fuller's IPA - England - Ipa	79kr / 99kr
------------------------------	-------------

Asahi super dry - Japansk - ljus lager	79kr / 99kr
----------------------------------------	-------------

### CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	95 kr
----------------------------	-------

Absolut Blåbär	95 kr
----------------	-------

## Alkoholfritt

Three Cents soda - Grekland - 20cl	37kr
------------------------------------	------

Välj mellan Pink grapefruti soda/ cherry soda/  
mandarin & bergamot soda/ ginger beer/ pineapple soda/  
sparkling lemonade

### Alkoholfria Drinkar

Passionfrukts mojito, Rabarbern, The Basil	95 kr
--------------------------------------------	-------

Lemon/Lime Zero	35kr
-----------------	------

Asahi super dry 0,0% - Japansk - 0,0% - 33cl	60 kr
----------------------------------------------	-------

Ünn IPA - Tyskland - 0,4% - 33cl	69 kr
----------------------------------	-------

### Pierre Zero mousserande -

Frankrike, Chardonnay - 0,0%	Glas 75kr / 250kr 750ml
------------------------------	-------------------------

Alkoholfritt Vitt/ Rött	Glas 75 kr
-------------------------	------------

Juice Apelsin & Morot - Österrike - Pago	37 kr
------------------------------------------	-------

Apprezzare - Rabarber spriz - 750ml	225 kr
-------------------------------------	--------

## Mousserande

Cava Mas Pere	115kr / 750ml 450 kr
---------------	----------------------

Crémant L'extra Par Langlois	Glas 145 kr / 750ml 625 kr
------------------------------	----------------------------

Prosecco Amori Extra dry	20cl 142kr / 750ml 615 kr
--------------------------	---------------------------

Champagne Bollinger Special Cuvée	1500 kr
-----------------------------------	---------

Mionetto Il Hugo - Fläder smak	750 ml 295 kr
--------------------------------	---------------

Mionetto Il Spritz - Apelsin smak -	750 ml 295 kr
-------------------------------------	---------------

## Drinkar

### GRAPE FIZZ 155kr

Grapelikör, Gin, Citron, Sockerlag, Äggvita

### THE BASIL 155kr

Gin, Citron, Basilikasockerlag, Kokosfluff

### MAGGAN PÅ IS 155kr

Tequila, Cointreau, Lime, Salt/Socker, Sockerlag

### LEMONPIE SOUR 155kr

Vaniljevodka, Citron, Lemoncurd, Maräng

### NEGRONI 155kr

Gin, Campari, Vermouth & Apelsin

### APEROL SOUR 155kr

Aperol, Gin, Citron, Sockerlag, Äggvita, Apelsin

### RABARBERN 155kr

Rabarbersockerlag, Fläderlikör, Flädersyrup, Prosecco

### SANGRIA KANNA 269kr

Rom, Citron, Fläder, Sprite, Fruktsblandning, Mynta

## 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

### 3-rättersmeny 595 kr

Förrätt  
Sikrom  
Varmrätt  
Oxfile  
Dessert  
Pavlova

Vinpaket inkl. kaffe, 299kr

### VEG 3-rättersmeny 515 kr

Förrätt  
Burrata  
Varmrätt  
Canneloni  
Dessert  
Pavlova

Vinpaket inkl. kaffe, 289kr

### Varmrätter

**OXFILE** 375 kr  
Helstekt oxfile (54 grader) med grillad paprika- och örtmarinad, pepparsås, sommarprimörer, friterad amadine-potatis med riven gryuere.

**HAVSABORRE** 329 kr  
Svensk havsaborre, crudité på kålrabbi och fänkål, smörad musselbuljong, lätt picklad färskpotatis samt friterad purjolök.

**KYCKLINGFILE** 279 kr  
Kycklingfile, grillad coleslaw med saltad tomat, sotad pujolök, rostade bovetekärnor, färskpotatis samt rödvinsås.

**CANNELONI** 295 kr  
Hemgjorda canneloni fylld med färskost på parmesan, basilika, semi torkad tomat. Serveras med skummad basilika velouté, confiterade tomater samt gröna bönor.

**RÄKMACKAN** 205kr  
Focaccia, sallad, picklad rödlök, citron, ägg och örtolja

### Förrätter

**SIKROMSDIPP MED CHIPS** 155 kr  
Serveras med rödlök, gräslök och citron.

**RÖKTA RÄKOR** 125/195 kr  
Med aioli, grillad citron och focaccia.

**TONFISK&RÅK CEVICHE** 165 kr  
Serveras med koriander och limekräm, friterad sjögräs, chili, syltad röd spetskål samt rispaper.

**BURRATA** 135 kr  
Med syrlig ramslökspesto, confiterade tomater, rostade frön, örtolja och machesallad.

**RÅBIFF** 155 kr  
Gjord på oxfile med pom allumette, dragon och kapriskräm, parmesanflakes och picklad kålrabbi

### Desserter

**PAVLOVA** 115kr  
Marängbotten, lemoncurd, grädde, rostad mandel och jordgubbar.

**GJUTEN CITRUS PANNACOTTA** 105 kr  
Inlagda björnbär och rostad choklad.

**BROWNIE** 105 kr  
Med dulce de leche, serveras med kolasås och vanilj-glass.

**VUXENFIKA** 135 kr  
Kaffe, chockladtryffel & 3cl utvald avec

Är du allergisk?

Fråga personalen för mer information  
om innehållet i maten

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

..... VIN & ÖL MENY .....

## Vita

Les Pierres Dorées - Frankrike, Viognier	95kr / 440 kr
Laborie - Syd Afrika, Chardonnay	110kr / 445 kr
Domaine Kuehn - Frankrike, Riesling	110 kr / 535 kr
Melacce Maremma Toscana - Italien, Vermentino	110kr / 500 kr
Höga Kusten Vit - Moldavien, Chardonnay	119 kr / 545 kr
Steininger Grüner Veltliner Kamptal - Österrike, Grüner Veltliner	119 kr / 625 kr
Alba Rhino - Portugal, Alvarino	139 kr / 695 kr
Chanson Chablis - Frankrike, Chardonnay	189 kr / 895 kr
Langlois Château - Frankrike, Sauvignon Blanc	190kr / 980 kr
Musar Jeune Naturvin - Libanon, Chardonnay	745 kr

## Mousserande

Cava Mas Pere	Glas 115kr / 750ml 450 kr
Crémant L'extra Par Langlois	Glas 145 kr / 750ml 625 kr
Prosecco Amori Extra dry	20cl 142 kr / 750ml 615 kr
Champagne Bollinger Special Cuvée	1500 kr
Mionetto Il Hugo - Fläder smak	750 ml 295 kr
Mionetto Il Spritz - Apelsin smak -	750 ml 295 kr

## Rosé

Sain Louis de Provence - Frankrike - Cinsalut, Syrah & Grenache Noir	135 kr / 595 kr
----------------------------------------------------------------------	-----------------

## Röda

## ÖL & Cider

### ÖL PÅ FLASKA

Peroni Glutenfri - Italien - 33cl	85 kr
Zeunerts Höga Kusten - Sverige - 50cl	90 kr

### ÖL PÅ BURK

Troll - Cold IPA - Sverige - 33cl - 5,2%	90kr
Vittra - New England IPA - Sverige - 33cl - 6%	90kr
Älva - Lageröl - Sverige - 33cl - 5%	90kr

### ÖL PÅ FAT

Gambrinius - Tjeckien - lager	30 cl / 50cl 79 kr / 99 kr
Fuller´s IPA - England - ipa	79 kr / 99 kr
Asahi super dry - Japansk - ljus lager	79 kr / 99 kr

### CIDER

Absolut Raspberry Lemonade	95 kr
Absolut Blåbär	95 kr

Les Pierres Dorées - Frankrike, Pinot noir	95 kr / 450 kr
Les Pierres Dorées - Frankrike, Cabarnet Sauvignon	95 kr / 450 kr
Collemassari Montecucco - Italien, Sangiovese, Cabernet Sauvignon och Ciliegliolo	119 kr / 520kr
Via Nostrum Minervois - Frankrike, Grenache & Syrah	125 kr / 545 kr
Le versant- Frankrike, Pinot noir	145/625kr
Vigneti del Sole Valpolicella Ripasso - Italien - Ripasso	195 kr / 895 kr
Musar Jeune Naturvin - Libanon - Cinsault, Syrah och Cabernet Sauvignon	795 kr
Bolgheri Rosso - Italien, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Sangiovese och Petit verdot	1040kr
Vigneti del Sole Amarone DOCG- Italien, Corvina, Romdinella	1550kr

# The Chef

Koppla av - Upplev - Njut

..... AVEC & KAFFE MENY .....

## Kaffe & Kaffedrinkar

<b>Enkel/Dubbel Espresso</b>	30 kr/ 39 kr
<b>Cappuccino</b>	40 kr
<b>Latte</b>	45 kr
<b>Bryggkaffe</b>	35 kr
<b>Irish Coffee</b>	155 kr
Tullamore Dew, Kaffe, Grädde, Socker	
<b>Sommar Morgon</b>	155 kr
Mörkrom, Kaffe, Grädde, Kakao	
<b>Espresso Martini</b>	159 kr
Vodka, Kaffelikör, Vanilj, Espresso & Socker	
<b>Karamellkaffe (Alkoholfri)</b>	79 kr
Karamellsockerlag, Kaffe och Grädde	

## Avec

### - WHISKY -

<b>Tullamore Dew</b> -	30 kr / cl
Irland - Tullamore Dew - 40%	
<b>Bowmore 12 years</b> -	32 kr / cl
Storbritanien - Morrison's Bowmore Distillery - 40%	
<b>Maker's Mark Bourbon</b> -	28 kr / cl
Kentucky - Marker's Mark Distillery - 45%	
<b>High coast Hav</b> -	46 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 48%	
<b>High coast Älv</b> -	46 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 46%	
<b>High coast Berg</b> -	46 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 50%	
<b>High coast Timmer</b> -	46 kr / cl
Bjärträ - High Coast Distillery - 48%	

### - ROM -

<b>Arehucas Gunache Ron Miel</b> -	26 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 20%	
<b>Arehucas Reserva 18 Años</b> -	40 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 40%	
<b>Arehucas Ron Blanco</b> -	40 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 40%	
<b>Ron Roble Extra Añejo</b> -	40 kr / cl
Venezuela - Rones del Caribe - 40%	
<b>Gold of Mauritius dark rum</b> -	42 kr / cl
Mauritius - Litchquor Ltd - 40%	
<b>Arehucas Capitan Kidd 30 Años</b> -	120 kr / cl
Spanien - Destileria Arehucas - 40%	
<b>Tres Hombres</b> Fråga oss om kvällens sortiment	

### - GRAPPA -

<b>Grappa Marolo Gli Alberi</b> -	34 kr / cl
Italien - Marolo Distelleria - 40%	
<b>Grappa di Moscato</b> -	42 kr / cl
Italien - Santa Teresa Distelleria - 42%	

### - KONJAK -

<b>Grönstedst Monopol VSOP</b> -	28 kr / cl
Frankrike - Galatea - 40%	
<b>Courvuisier VSOP</b> -	32 kr / cl
Frankrike - Courvoisier - 40%	
<b>Tesseron Lot N°76 XO</b> -	56 kr / cl
Frankrike - Cognac Tesseron - 40%	

### - DESSERTVIN -

<b>Sandeman Portvin</b> -	24 kr / cl
Portugal - Söt med inslag av russin och plommon	
<b>Château Dereszla</b> -	24 kr / cl
Ungern, Tokaji - Sött vitt dessertvin	
<b>Eiswein</b> -	30 kr / cl
Tyskland - Sött vin på frysta druvor	
<b>Sève Fournier</b> -	30 kr / cl
Frankrike - Mycket söt Konjak & Champagne likör	
<b>Pineau de Laborie</b> -	24 kr / cl
Sydafrika - Söt och knäckigt dessertvin	
<b>Barrel Select Brandy 10 years</b> -	40 kr / cl
Sydafrika - KWV - 38%	