

FÖRRÄTTER / STARTERS

Toast Skagen

handskalade räkor, bröd, syrad gurka,
dill, forellrom och citron
hand peeled shrimp, bread, pickled cucumber,
dill, trout roe and lemon
halv / half 159:-
hel / full 239:-

Bruschetta

Västerbottensostcrème, lufttorkad skinka,
brioche, kolgrillade tomater,
marconamandel och basilika
Västerbottens cheese crème, air dried ham,
brioche, charcoal grilled tomatoes,
marcona almonds and basil
159:-
går att få vegetarisk / can be made vegetarian
149:-

Friterad getost / Deep fried goat cheese

grillad grön sparris, pistagehonung, silverlök och örter
grilled green asparagus, pistachio honey,
silver skin onions and herbs
159:-

Löjromstoast / Bleak Roe Toast

löjrom, brioche, smetana, gräslök, rödlök och citron
bleak roe, brioche, smetana, chives,
red onion and lemon
269:-

Snacks på bricka / Snacks on tray

chark, burrata, oliver, padrones,
parmesanaioli och vitlöksbröd
charcuteries, burrata, olives, padrones,
parmesan aioli and garlic bread
299:-



FRÅN GRILLEN / FROM THE GRILL

Serveras med béarnaisesås, tomat- & löksallad med parmesan, grönsallad med vinaigrette, tryffelbarbecue och pommes frites
Served with béarnaise sauce, tomato & onion salad with parmesan, salad with vinaigrette, truffle barbecue and french fries

Kyckling steak / Chicken "steak" 229:-

Fläksida / Pork belly 249:-

Hjort / Venison 339:-

Oxfilé / Beef tenderloin 399:-

Entrecôte / Rib eye 449:-

VARMRÄTTER / MAIN COURSES

Hamburgare / Hamburger

grillad oxburgare, jalapeñomajonnäs, BBQ, brioche, cheddarost från Väddö, gurka, lök, dipp och pommes frites

grilled beef burger, jalapeño mayonnaise, BBQ, brioche, cheddar cheese from Väddö, cucumber, onion, dip and french fries

199:-

Svampburgare / Mushroom burger

grillad svamp, bröd, grön chilimajonnäs, picklad lök, gurka, dipp och pommes frites

grilled mushrooms, bread, green chili mayonnaise, pickled onion, cucumber, dip and french fries

199:-

Räksallad / Shrimp salad

räkor, ägg, syrad gurka, tomat, lök, avokado och Västerbottensostcrème

shrimp, egg, pickled cucumber, tomatoes, onion, avocado and Västerbotten cheese crème

239:-

Fläkschnitzel / Pork schnitzel

café de paris-hollandaise, sommarens pepparrotspickles och pommes frites
café de paris hollandaise, summer's horseradish pickles and french fries

239:-

Köttbullar / Meatballs

grönpepparsås, råörda lingon, pressgurka, persilja och potatispuré med västerbottensost
green pepper sauce, raw stirred lingonberries, pickled cucumber, parsley and potato purée with västerbottens cheese

249:-

Grillad lax / Grilled salmon

grillad sparris, forellroms-hollandaise, fänkålscrudité, rostad mandel och färskpotatis med dillpesto
grilled asparagus, trout roe hollandaise, fennel crudité, roasted almonds and new potatoes with dill pesto

299:-

Grillad gös / Grilled pike perch

citronbrynt smör, fetastaioli, rostade betor, friterad kapris, persilja och potatispuré

lemon browned butter, feta cheese aioli, roasted beets, fried capers, parsley and potato purée

329:-

DESSERT / DESSERTS

Crème brûlée "frozen"cheesecake

99:-

Jordgubbar med crème chantilly / Strawberries with crème chantilly

109:-

Choklad / Chocolate

kladdkaka, chokladmousse, chokladjord och vaniljglass
chocolate cake, chocolate mousse, chocolate crumbs and vanilla ice cream

109:-

Prinsesstårta / Princess cake

sockerkaka, crème anglaise, vispad grädde, hallon och marsipan
sponge cake, crème anglaise, whipped cream, raspberries and marzipan

109:-

Kaffegodis kladdkaka och chokladboll / Coffee candy chocolate cake and chocolate ball

69:-

Svartvinbärssorbet / Blackcurrant sorbet

45:-

Dammsugarglass / Punsch roll ice cream

45:-

Cocktails 165:-**Hugo**

St Germain, Cava, Mint, Lime

Aperol Spritz

Aperol, Cava, Soda Water, Orange

Limoncello Spritz

Limoncello di Capri, Cava, Soda Water, Lemon

Fizzy Colada

Havana Club 3Y, Coconut syrup, Lime, Pineapple soda

Cherry On Top

Shanky's Whip, Amaretto, Heering Cherry, Lemon, Cherry-Sakura Red Bull

Paloma

Olmecca Blanco Tequila, Pink Grapefruit soda, Lime

Mocktail 99:-**Shirley Temple**

Ginger Beer, Grenadine, Lime, Maraschino-berry

Snaps 5cl 150:-

Hallands Fläder

OP Andersson

Skåne Akvavit

Cava

Cava Gran Buque, Extremadura, Spain

Bottle Glass

745:- 125:-

Champagne

Pol Roger Brut

995:- 175:-

Pol Roger Brut Magnum 1,5L

2395:-

Pol Roger Brut Jeroboam 3L

4995:-

Möet & Chandon Ice Impérial

1295:-

Rosévin/Rosé Wine

Bottle Glass

Rosé d'Azur

Grenache/Syrah, France

495:- 125:-

Minuty Rosé

Grenache/Cinsault/Tibouren

580:- 145:-

Côtes de Provence, France

Magnum

1195:-

Vita viner/White wines

Bottle Glass

Vinder White

Chardonnay, Spain

495:- 125:-

Yealands

Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand

560:- 140:-

Bolla

Pinot Grigio, Veneto, Italy

575:-

Soalheiro

Alvarinho, Vinho Verde, Portugal

595:- 149:-

Prinz von Hessen Hessenstein

Riesling Trocken Rheingau, Germany

620:- 155:-

Minuty Prestige Blanc

Rolle, Provence, France

675:-

Black Stallion North Coast

Chardonnay, California, USA

675:-

Louis Robin Chablis

Chardonnay, Bourgogne, France

695:- 175:-

Henri Bourgeois Sancerre Pure

Sauvignon Blanc, Loire, France

795:-

Schloss Johannisberg Rotlack

Riesling Kabinett, Rheingau, Germany

825:-

Hasher Family Wines Marimist

Chardonnay, Hemel-en-Aarde, South Africa

895:-

Röda viner/Red Wines

Bottle Glass

Vinder Red

Tempranillo/Garnacha, Spain

495:- 125:-

Mont-Redon Côtes-du-Rhône

Grenache/Syrah, Rhône, France

560:- 140:-

Villa Antinori

Sangiovese/Cabernet Sauvignon, Tuscany, Italy

620:- 155:-

Emilio Moro Finca Resalso

Tempranillo, Ribera del Duero, Spain

650:-

Ca Bianca

Langhe Nebbiolo, Piedmont, Italy

660:- 165:-

Duckhorn Vinyards Decoy

Pinot Noir, California, USA

695:-

Château l'Hospitalet

Syrah/Grenache/Mourvedre, Languedoc-Roussillon, France

725:-

Black Stallion North Coast

Cabernet Sauvignon, California, USA

740:- 185:-

Frog's Leap Napa Valley

Zinfandel, California, USA

895:-

Hasher Family Wines Ernest

Pinot Noir, Hemel-en-Aarde, South Africa

950:-

Prunotto Barolo

Nebbiolo, Piedmont, Italy

995:-

Fatöl/Drafted beer 40 cl

Carlsberg Export

82:-

Staropramen

92:-

Kronenbourg 1664 Blanc

92:-

Brooklyn Lager

92:-

Brooklyn IPA

99:-

Flasköl/Bottle 33 cl

Carlsberg Hof

79:-

Corona Extra

87:-

Sapporo Premium Beer

89:-

Estrella Galicia Gluten Free

89:-

Guinness Extra Draught

89:-

Brooklyn Stonewall Inn Session IPA

99:-

Uppsala Brygghus Czech Mate

99:-

Flasköl/Bottle 50 cl

Eriksberg

95:-

Cider/Bottle 33 cl

Somersby Pärön

85:-

La Cidraie

95:-

Alkoholfritt / Non alcoholic**Vin / Wine**

White/Red

75:-

Richard Juhlin Sparkling brut piccolo

105:-

Öl / Beer / Cider

Carlsberg Non Alcoholic

55:-

Brooklyn special effects

65:-

Somersby Pear Non Alcoholic

55:-

Omslagsbilden "Uppsala lärdomens stad" är en litografi av konstnären Gunilla Mann. Gunilla är numera bosatt på Österlen där hon har sin utställning och driver café.

På hemsidan www.gunillamann.se finns det möjlighet att beställa hennes litografier.

ÅKANTEN

