

MENY

NÅGOT ATT DRICKA?

Nåttaröl i frostad sejdel

Vår egen lageröl från Nynäshamns Ångbryggeri
68 kr

Ett glas Bubbel

Prosecco 105 kr
Champagne 150 kr

Richard Juhlin
Blanc de Blancs.
Non alcoholic
sparkling wine
75 kr

En helt vanlig GT

Beefeater gin, tonic och citron
120 kr

Stockholms tonic spritz

Stockholms bränneri röd, tonic och apelsin
125 kr

Aperol spritz

Aperol, prosecco, soda och apelsin
125 kr

FÖRRÄTT

Pilsnerplatta

Chark, ost, oliver, pickles, dijonsenap och sellerisalt.

145 kr

Toast Skagen

Räkor, majonnäs, forellrom, sallad, rödlök, citron och dill.

165:-/265:-
halv/hel



Allergier - Glöm inte att informera oss om ni har några allergier vi bör känna till

HUVUDRÄTT



Gravrökt dovhjort

Dovhjort från ön som vi gravar för att sedan röka i vår egen rök. Serveras med smörslungade primörer, gräslöksmajonnäs, grönpepparsås och pommes frites.

325:-

Blåbärsrökt lax

Egenrökt lax. Serveras med smörslungade primörer och potatis, gräslök- och hasselnötspesto och gräslöksmajonnäs.

235:-

Havets Wallenbergare

Wallenbergare på lax och torskfisk. Serveras med potatispuré, brynt smör, rårörda lingon, grönärtspuré och picklad lök.

275 kr

Viltköttbullar

Köttbullar av dovhjort från Nättarö. Potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås.

265 kr

Bookmaker Toast

Ryggbiff, levainbröd, pepparrot, dijonsenap, saltgurka, syrad kålsallad, bakad äggula, picklad lök, aioli och pommes frites.

Något sött på maten?

För det små...

Korv & pommes

95 kr

Viltköttbullar

Köttbullar av dovhjort från Nättarö. Potatispuré, rårörda lingon, pressgurka och gräddsås.

115 kr



Vaniljglass med chokladsås

65 kr

Blåbärsdröm

Glass, blåbärssås, blåbärsmaräng och kaksmul.

95 kr

Chokladbrownie

Med hjortronkompott och vaniljglass.

95 kr

Allergier - Glöm inte att informera oss om ni har några allergier vi bör känna till