

All mat & dryck beställs i baren. Vänligen uppge bordsnummer när du beställer mat.

Cocktails 4 cl 135:-/6 cl 165:-

- Mojito**
Rum, Lime, Sugar, Mint & Soda.
- Piña Colada**
Rum, Pineapple, Coconut.
- Aperol spritz**
Aperol, Cava, Soda & Orange.
- Hugo Spritz**
Fläder, Cava, Mint, Soda & Lime.
- Tropical Spritz**
Martini Fiero, Red Bull Tropical & Orange.
- Paloma**
Tequila, Pink Grape Soda, Lime & Salt.
- Strawberry**
Rum, Strawberry & Apple Foam.
- Passionfruit**
Rum, Fiero & Passionfruit.
- Elderflower**
Gin, Elderflower & Cava.



- ÖL**
- Beck's Lager (fat)**..... 79:-
- Goose IPA** 89:-
- Goose Session IPA** 89:-
- Gästtap** 89:-
- Flasköl** från 79:-

- Cider & Alkoläsk**
- Briska Päron** 79:-
- Briska Fläder** 79:-
- Bacardi Breezer Vattenmelon** 85:-
- Bacardi Breezer Mango** 85:-

After Work

Måndag - fredag 16.00-17.00.

- Caesarsallad**139:-
- Högrevsburgare**139:-
- Halloumburgare**139:-
- Portabelloburgare (vegan)**139:-

Bubbel AW!
Varje fredag 16.00-17.00

från 65kr/glas
Cava 290kr/flaska

- NV André Jacquart** 95:-/590:-
Bdb Extra Brut Champagne
- NV Louis Roederer**790:-
"Collection 242" Champagne.



Magnum söndagar

- NV Louis Roederer**1500:-
"Collection 242" Champagne.
- Famille Perrin** 650:-
Studio by Miraval Rosé,
Provence, Frankrike.



TRÄDGÅR'N

E N L U S T G Å R D F Ö R A L L A S I N N E N

Slå dig ner i vår trädgård och känn dig som hemma. Avnjut under bar himmel god mat och dryck. Smakerna blandas med god stämning och lukten av blommor.



Vi reserverar oss för ändringar av öppettiderna p.g.a. väder, vind & humör!

Vi reserverar oss för ändringar av öppettiderna p.g.a. väder, vind & humör!

All mat & dryck beställs i baren. Vänligen uppge bordsnummer när du beställer mat.

VID ALLERGI, VÄNLIGEN FRÅGA PERSONALEN.

Snacks

Marinerade gröna oliver	60:-
Manchego ost	60:-
Nötmix	50:-
Friterad kronärtskocka	85:-
Parmesanmajjo.	
Vitlöksbröd	75:-
Örter, vitlök, olivolja	
Plocktallrik (2-4 pers)	245:-
Charkuterier, ost, grillat bröd, grönsaker, oliver.	

Förrätter

Toast Skagen	175:-
Handskalade räkor, löjrom, gräslök, rödlök, smörstekt brioche, citron.	
Koreansk råbiff	175:-
Gouchujang, sesam, gurka, rättika, frissé.	
Caprese	165:-
Buffelmozzarella, gårdstomater, olivolja, basilika, surdegskrutonger, balsamico.	

Trädgårens "soft tacos"

Alla Soft tacos serveras med
srirachamayo, thai-BBQ, tannourbröd,
sallad, kimchi, gurka, lök, ingefära.

Halstrad tonfisk	275:-
Biff	275:-
Kyckling	265:-

Varmrätter

Caesarsallad	235:-
Romansallad slungad i caesardressing, bacon, tomat, kyckling, krutonger.	
Melon och fetaostsallad	195:-
Melon, fetaost, tomat, gurka, lök, krispsallad och grillat bröd.	
Steak Sandwich	295:-
Surdegstoast, biff, lökar, srirachamajjo, pommes frites.	
Hängmörad biff	295:-
Haricots verts, sparris, lökar, rödvinsås, bearnaisesås, pommes frites.	
Färsk gös från Yngaren	275:-
Champagnesås, sparris, färsk potatis, örtsallad, bröderisp.	
Högrevsburgare	195:-
Krispsallad, ost, biffomat, 3 x lök, saltgurka, dressing, pommes frites.	
Halloumiburgare	185:-
Krispsallad, biffomat, picklad lök, saltgurka, dressing, pommes frites.	
Portabelloburgare (vegan)	185:-
Krispsallad, biffomat, picklad lök, saltgurka, dressing, pommes frites.	
Dippsåser	20:-
• Sriracha	
• Bearnaisesås	
• Aioli	
• Ostsås	

All mat & dryck beställs i baren. Vänligen uppge bordsnummer när du beställer mat.

Skaldjursplatå

(3 dagars förbeställning)

Havskräftor, räkor, rökta räkor,
hummer, ostron, kungskrabba,
surdegsbröd, aioli, chimichurri.

2-4 personer 1995:-

Dessert

Jordgubbar 110:-
Maräng, vaniljglass.

Sorbet 85:-
Flädersorbet & krossade drömmar.

Rött vin

Trädgårn's röda 90:-/420:-

Fontanafredda 110:-/520:-
Briccotondo Barbera, Piemonte, Italien.

Vitt vin

Trädgårn's vita 90:-/420:-

Hans Baer 110:-/520:-
Riesling, Rheinhessen, Tyskland.

Rosé

Trädgårn's rosé 110:-/520:-
Trädgårn's ljusa provence rosé

Champagne

NV André Jacquart 125:-/850:-
Bdb Extra Brut.

NV Louis Roederer 1300:-
"Collection 242"

NV Louis Roderer 2700:-
"Collection 242" **Magnum 1.5l**

NV Louis Roederer 5500:-
"Collection 242" **Jeroboam 3.0l**

2013 Louis Roederer 4200:-
"Cristal".

Cava

NV Mont-Ferrant 95:-/450:-
Brut Reserva.

Gin & Tonic 5 cl /155:-

Granskott

Hernö Old Tom, Granskott & Rosmarin.

Rabarber & Jordgubb

Stockholms Bränneri Pink Gin, rabarber,
jordgubbar & lime.

Grape

Wet City Amicitia Gin, Aperitivo & blodgrape.

Fläder & Citron

Roku Gin, Havssalt, Fläder & Citron.

