

BAR



ETABL. 1998

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 140 kr
Prosecco, Aperol, Soda

DRY MARTINI 125 kr
Noilly Prat, Gin, Oliv

AVIATION 125 kr
Gin, Maraschino, Viol, Citron

CHAMPAGNE

DEVAUX GRANDE RÉSERVE
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE
695 kr / 135 kr

DEVAUX BLANC DE NOIRS
VEUVE A. DEVAUX CHAMPAGNE FRANKRIKE
895 kr / 165 kr

VIN PÅ GLAS

VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 100kr
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2015 Riesling Johannishof 450 kr / 110 kr
JOHANNISHOF, RHEINGAU, TYSKLAND

2015 Pouilly-Fumé Les Cris 495 kr / 120 kr
LOIRE, FRANKRIKE

2015 Chablis Vieilles Vignes 540 kr / 125 kr
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2016 Hamilton Russel Chardonnay 850 kr / 195 kr
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

RÖDA

2015 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 100 kr
JUMILLA, SPANIEN

2014 River's Edge Pinot Noir 560 kr / 135 kr
FOPPIANO VINEYARDS, USA

2013 Noble Vines 337 580 kr / 140 kr
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 690 kr / 155 kr
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Crianza Dehesa de los Canonigos 850 kr / 195 kr
RIEBERA DEL DUERO SPANIEN

SÖTA

Smith Woodhouse 10 year Tawny Port 870 kr / 95 kr
SMITH WOODHOUSE, DOURO, PORTUGAL

Moscato D'asti 870 kr / 95 kr
PIMONTE, ITALIEN

BARMENY

Gillardeauostron med klassiska tillbehör
39 kr/st

36 mån Pata Negra skinka 30g med pan con tomate
95 kr

Gastos charkplatta, utvalda spanska och
italienska charkuterier
145 kr

Gastos hamburger of beef from Dickssons kött i Vinslöv,
tomatoes from Viken, brioche bread, bacon, fried onions,
chipotle dressing, roman lettuce, French fries
175 kr

Gastos svenska och europiska ostar med tillbehör
150 kr

Crème brûlée med säsongens glass
125 kr

G.A.P.A Egen bryggd öl
GASTRO AMERICAN PALE ALE 33 cl 5,4% 65 kr

LOKALT VATTEN
Lätt kolsyrat 45 kr/pp

DRINKAR

OLD FASHIONED 125 KR
Bourbon, Bitter, Socker

DRY MARTINI 125 KR
Gin, Noilly Prat, Oliv

WHISKEY SMASH 125 KR
Rye Whiskey, Mynta, Socker

SAZERAC 125 KR
Rye Whiskey, Absinthe, Bitters

APEROL SPRITZ 140 KR
Aperol, Champagne, Soda, Apelsin

AVIATION 125 KR
Gin, Maraschino, Violette, Citron

THE LAST WORD 125 KR
Chartreuse, Maraschino, Gin

NEGRONI 125 KR
Gin, Martini Rosso, Campari

SIDECAR 125 KR
Cointreau, Cognac, Citron

BOULVARDIER 125 KR
Bourbon, Campari, Röd Vermouth

COSMOPOLITAN 125 KR
Citron Vodka, Cointreau, Lime, Tranbär

LYNCHBURG LEMONADE 125 KR
Bourbon, Cointreau, Socker, Ägg, Soda, Citron

MOSCOW MULE 125 KR
Vodka, Lime, Ginger Ale

TOM COLLINS 125 KR
Gin, Citron, Socker, Soda

FRENCH 75 125 KR
Gin, Champagne, Socker, Citron

WHITE LADY 125 KR
Gin, Cointreau, Citron

DRINKAR

MARGARITA 125 KR
Tequila, Cointreau, Lime, Citron, Salt

STRAWBERRY MARGARITA 125 KR
Tequila, Agave, Jordgubbar, Lime, Havssalt

CAIPIRINHA 125 KR
Caçaça, Lime Socker

MOJITO 125 KR
Rom, Mynta, Lime, Socker, Soda

DARK N STORMY 125 KR
Mörkrom Rom, Ginger Beer

PAINKILLER 125 KR
Mörk rom, Ananas, Kokos, Apelsin

ESPRESSO MARTINI 125 KR
Vodka, Kahlua, Espresso

SOUR

WHISKEY SOUR 125 KR
Bourbon, Socker, Ägg, Citron

AMARETTO SOUR 125 KR
Amaretto, Socker, Ägg, Citron

RASBERRY SOUR 125 KR
Vanilj Vodka, Chambord , Socker, Ägg, Citron

FLÄDER SOUR 125 KR
St: Germain, Gin, Socker, Ägg, Citron

GIN TONIC'S

BEEFEATERS 125KR
Beefeaters, Fevertree, Citrus

TANQUERAY NO TEN 140KR
Tanqueray no 10, Fevertree, Citrus

HENDRICK'S 140KR
Hendrick's, Fevertree, Gurka, Svartpeppar

MONKEY 47 210KR
Monkey 47, Fevertree, Citrus

BROCKMANS 210KR
Brockmans, Fevertree, Citrus

**HÖSTPROGRAM
PÅ GASTRO**

Lördagen den 30 september 19:00

**Darioush Winery från Napa Valley i USA
Kvällens värd: Håkan Nilsson**

PRIS 1695 KR

Torsdagen den 26 oktober 19:00

**Quinta do Crasto från Dourodalen i Portugal
Miquelle Roquette
Kvällens värd: Håkan Nilsson**

PRIS 1495 KR

