

BAR



ETABL. 1998

## COCKTAILS

DRY MARTINI 125 kr  
Noilly Prat, Gin, Oliv

OLD FASHIONED 125 kr  
Bourbon, Bitter, Socker

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

NONINO SPRITZ 140 kr  
Nonino Grappa, Prosecco, Apelsin

---

## CHAMPAGNE

M.V CHARLES HEIDSIECK  
BRUT RÉSERVE CHAMPAGNE FRANKRIKE  
995 kr / 165 kr

---

## VIN PÅ GLAS

### VITA

2015 Little James Basket 395 kr / 110kr  
PAYS D'OC, FRANKRIKE

2016 Ashbourne Sauvignon Blanc Chardonnay 495 kr / 120 kr  
WESTERN CAPE, SYDAFRIKA

2015 Chablis Vieilles Vignes 560 kr / 135 kr  
MARRONNIERS, CHABLIS, FRANKRIKE

2015 Forge Cellar Riesling 650 kr / 155 kr  
NEW YORK, USA

2015 Meursault Domaine Michelot 795 kr / 185 kr  
BOURGOGNE, FRANKRIKE

2012 Chardonnay, Joseph Phelps  
SONOMA COAST, USA 10CL 250KR 15CL 335KR

### RÖDA

2016 Bodegas Juan Gil, Yellow Label 395 kr / 110 kr  
JUMILLA, SPANIEN

2014 Rodney Strong Cabernet Sauvignon 690 kr / 155 kr  
KALIFORNIEN, USA

2015 Châteauneuf-du-Pape 720 kr / 165 kr  
GRANDES SERRES, RHÔNE, FRANKRIKE

2013 Mauro Veglio 850 kr / 195 kr  
BAROLO, ITALIEN

### SÖTA

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

2016 Petit Guiraud 870 kr / 95 kr  
SAUTERNS, BORDEAUX, FRANKRIKEN

2001 1er Cru Supèriur  
CHÂTEAU D`YQUEM 3cl 380kr, 6cl 720kr

## **B A R M E N Y**

**Gillardeauostron med klassiska tillbehör  
39 kr/st**

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

**"Springroll Asian style", kyckling från Munka Ljungby,  
kimchi, shitakii, koriander, chilimajonnäs  
75 kr**

**Gambas al ajillo, Vikentomater, schalottenlök, persilja,  
vitlök, surdegsbröd  
95 kr**

**Gastros charkplatta, utvalda spanska och  
italienska charkuterier  
145 kr**

**Biff Rydberg på hängmörad oxfilé, råstekt potatis,  
lökconfit, äggula, Dijonsenap, pepparrotsmör  
295 kr**

**Gastros svenska och europiska ostar med tillbehör  
150 kr**

**Crème brûlée med säsongens glass  
125 kr**

## DRINKAR

4CL 130KR  
6CL 155KR

WHISKY SOUR  
MAKER'S MARK, CITRON, SOCKER, ÄGGVITA

MANHATTAN  
MAKER'S MARK, MANCHINO, ANGOSTURA

OLD FASHIONED  
MAKER'S MARK, ANGOSTURA, APELSIN

AMARETTO SOUR  
DISARONNO, CITRON, SOCKER, ÄGGVITA

APEROL SPRITZ  
APEROL, PROSECCO, FEVER-TREE SODA, APELSIN

AVIATION  
BEEFEATER, MARASCHINO, VIOL, CITRON

FRENCH 75  
BEEFEATER, CITRON, CAVA, SOCKER

NEGRONI  
BEEFEATER, MANCHINO, CAMPARI

BRAMBLE  
BEEFEATER, CREME DE MÛRE, CITRON

TOM COLLIN'S  
BEEFEATER, FEVER-TREE SODA, SOCKER, CITRON

DRY MARTINI  
BEEFEATER, NOILLY PRAT, OLIV

WHITE LADY  
BEEFEATER, COUNTREU, CITRON

MOSCOW MULE  
ABSOLUT, FEVER-TREE GINGER BEER, LIME

BLOODY MARY  
ABSOLUT, TOMAT JUICE, TABASCO, SELLERI, CITRON, PEPPAR

ESPRESSO MARTINI  
ABSOLUT, KHALUA, ESPRESSO, SOCKER

DAQUIRI  
PLANTATION, LIME, SOCKER

MOJITO  
PLANTATION, FEVER-TREE SODA, MYNTA, LIME, RÖR SOCKER

## DRINKAR

CAIPIRINHA  
CACHACA, LIME, RÖRSOCKER

MARGARITA  
PATRON SILVER, COINTREU, LIME, SALT

SAZERAC  
GRÖNSTEDT, ABSINTHE, PEYCHARD'S BITTER

SIDECAR  
GRÖNSTEDT, COINTREAU, CITRON

---

## GIN TONIC'S

STANDARD 135:-

BEEFEATER

BOMBAY SAPPHIRE

TANQUERAY

PREMIUM 155:-

BROCKMAN'S

BROOKLYN SMALL BATCH

HENDRICK'S

HERNÖ OLD TOM

HERNÖ LONDON DRY

HERNÖ JUNIPER CASK

LE GIN CHRISTIAN DROUIN

MONKEY 47

MONKEY 47 SLOE GIN

STOCKHOLMS'S BRÄNNERI

TANQUERAY NO TEN

HÅLL UPPSIKT  
EFTER VÅRA  
VÅRPROGRAM  
MED  
WINEMAKERS DINNER



