

## Viner på glas

### Mousserande

NV Terras do Demo, Portugal 105/499 kr  
2009 Wiston Estate Cuvée Brut 155/875 kr

### Vita

2016 Pichler-Krutzler "Ried Klostersatz", Österrrike,  
Grüner Veltliner 125/ 575 kr  
2016 Monte del Fra, Ca del Magro, Veneto 110/525 kr  
2011 Domaine FL Lacroix Picot 105/499kr  
2018 Markus Molitor Spätlese Trocken,  
Mosel, Riesling 145/650 kr  
2018 Julien Schaal Evidence, Sydafrika, Chardonnay 145/650 kr

### Röda

2016 Monte del Frá Ripasso, Veneto 125/575 kr  
2017 A Lisa Magnum 115/1100kr  
2017 Jessiaume Bourgogne Village 150/700kr  
2017 Le Maria Debarges, Italien, Nebbiolo Magnum 120/1100 kr  
2014 Furia, Douro 145/695 kr

### Söta 5cl

2015 Château Graves, Sauternes 75 kr

### Psst...

På grund av rådande läge kan vissa drycker vara tillfälligt slut, vi ber om överseende med detta!

Vi kan alltid rekommendera passade dryck till hela vår meny. Vi älskar mat & dryck, fråga oss gärna om du funderar kring något!

## TCs Cocktails 5cl 125 kr

### Last Word

Gin, Lime, Maraschino, Chartreuse

### Red Havana Sunset

Havana 3 años, Hallonlikör, Sprite, Citron

### Blodapelsin spritz

Gin med smak av blodapelsin, Aperol, Cava

### Rizz 'n' Razz

Vodka, Limoncello, Pernod,  
Hallonpuré, Citron

## Öl på fat

Melleruds eko pilsner, 40 cl, 70/80 kr

Wisby Sleepy Bulldog, 40/50 cl, 75/85 kr

## TC- Trio 180 kr

Prova en dryckeskategori 3x2cl i kombination med en chokladtryffel och kaffe

### Brandy

Janneau Grand Armagnac – Frankrike  
Torres 15 Imperial Brandy – Spanien  
Remy Martin VSOP – Frankrike

### Malt Whisky

Auchentoshan 12y – Lowland - Skottland  
Oban 14y – Highland - Skottland  
Laphroaig 10y – Islay - Skottland

### Rom

Gun Room Navy Rum – Jamaica  
Rhum J.M Agricole VSOP – Martinique  
Ron Zacapa 23y – Guatemala

### Bourbon

The Burning Chair Bourbon - USA  
Lip Service Rye Whiskey - USA  
Second Glance American Whiskey - USA

Vi arbetar hårt för att minimera restaurangens miljöpåverkan och vi är stolta över att vara Svanenmärkta! Vi använder oss av närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt.



## Förrätter

Mandelpotatisvichyssoise med Kalixlökrom 235 kr  
Picklade kantareller, potatiskrisp och lök  
*Finns att få som vegetarisk med björkpärlor 160 kr*

Råbiff på klassiskt vis (halv/hel) 165/235 kr  
Handskuret norrländskt nötinnanlår, rödbetor, senap, äggula, kapris och rödlök

Bakad majrova med rotsellericrème 155 kr  
Tryffelpeccorino och rostade hasselnötter

Arancini på Karljohansvamp 179 kr  
Jordärtskocksemulsion, citronmajonnäs, syltiga björkpärlor och rivet torkat renkött  
*Går att få vegetarisk 179 kr*

## Huvudrätter

Gräddstekt torskrygg och rökta blåmusslor 315 kr  
Tomat- och havskräftsky, potatisskum och krispig chorizo

Grillad svensk kalv 320 kr  
Chili- och parmesansvängd majs, portvinssky, bakad tomat och pommes frites

Friterad camembert från Skärvången 265 kr  
Rostad jordärtskocka, silverlök, betor och portvinskotta belugalinser

Whiskeyrökt vildand 270 kr  
Smörad kantarellsky, sotad majrova, rotelleripuré och belugalinser

Hamburgare på norrländskt nötkött 220 kr  
Grillad hängmörad bringa och högrev, bakad silverlök, majonnäs, krispsallat och tryffelcheddar från Väddö

Skogssvampsburgare 198 kr  
Bakad silverlök, majonnäs, krispsallat och tryffelcheddar från Väddö

## Desserter

Belgisk våffla 125 kr  
Rårörda hjortron, yoghurt- och hjortronglass och krossade Valenciamandlar

Bakad choklad 110 kr  
Kanderad apelsin, Baileyskola, japansk kaffegelé och biscottismulor

Glass / Sorbet 45 kr

Tryffel 35 kr

Rätter för barn upp till 12 år dryck och glass ingår  
0-6 år gratis, 7-12 år 65 kr

Fish and chips på torsk med citron, krispsallad och citronmajonnäs

Liten hamburgare med pommes frites, sallad, tomat och ketchup

Har du några frågor eller undrar om innehållet i maten, fråga din servitris/servitör



———— **tc** ————