

FÖRRÄTTER & SNACKS

GRÖNA OLIVER	45 KR
VITLÖKSBRÖD	75 KR
<i>levainbröd, parmesan vitlök & örter</i>	
PILGRIMSMUSSLA	165 KR
<i>ponzu, avokado, rättika, jalapeño & forellrom</i>	
RÅBIFF PÅ OXFILÉ	155 KR MED FRITES 190 KR
<i>gruyère, tryffelaioli, schalottenlök & krasse</i>	
TOAST 93	155 KR
<i>räkor, citron, löjrom & dill på stekt levainbröd</i>	
OST & CHARK	1/2 165 KR
<i>blandning av ost och kallskuret, serveras med vitlöksoliver, marmelad & levainbröd</i>	
POTATISCHIPS	95 KR
<i>löjrom & syrad grädde</i>	

ENKELT & GOTT

BIFF RYDBERG	275 KR
<i>oxfilé, potatis, lök & pepparrotkräm</i>	
HALLOUMIBURGARE	179 KR
<i>sallad, tomat, syrad lök, avokadokräm & pommes frites</i>	
BEEF BURGER	1/2 155 KR
<i>ost, bacon, dressing, sallad, lök, tomat & pommes frites</i>	
RÅKSMÖRGÅS	189 KR
<i>handskalade räkor, ägg, majonnäs & sallad</i>	

GRÖNT

QUESADILLA	155 KR
<i>grillad majs, fetaost, kikärter & chimichurri</i>	
KANTARELLRISOTTO	155 KR
<i>rostad mandel, dill, parmesan & kallpressad rapsolja</i>	

KÖTT

KALVSCHNITZEL	305 KR
<i>kantarellsmör, picklade kantareller, parmesan, kalvsky & pommes frites</i>	
STEAK FRITES	
<i>grillat valfritt kött, tomat- och löksallad, grillad citron, bearnaisås, rödvinsås & pommes frites med parmesan</i>	
ENTRECÔTE 200 G	325 KR
RYGGBIFF 200 G	325 KR
OXFILÉ 200 G	335 KR

FISK

TORSKRYGG	325 KR
<i>hjärtmusslor, jalapeño, purjolök, potatis & löjrom</i>	
BLÅMUSSLOR	185 KR
<i>chorizo, grädde, vitt vin, persilja & pommes frites</i>	

DESSERT

CHOKLADTARTE	95 KR
<i>calvadosäpplen, grädde & kola</i>	
CREMÉ BRÛLÉE	95 KR
<i>serveras med färska bär</i>	
KVÄLLENS SORBET	85 KR
<i>fråga servis om kvällens smak, serveras med färska bär</i>	
KVÄLLENS OSTAR	125 KR
<i>serveras med fikonmarmelad och frukt- & nötblöd</i>	
CHOKLADTRYFFLAR	55 KR

PLAT DU JOUR

KVÄLLENS RÄTT	125 KR
<i>fråga personalen så berättar vi mer</i>	

RÖTT

HUSETS RÖDA	85/379 KR
<i>merlot, veneto, italien</i>	
ONTAÑON CRIANZA	95/425 KR
<i>tempranillo/garnacha, rioja, spanien</i>	
BUFFALO RIDGE	105/465 KR
<i>zinfandel, kalifornien, usa</i>	
DA LUCA NERO DAVOLA	110/495 KR
<i>nero d'avola, sicilien, italien</i>	
LES DAUPHINES IGP RED	110/495 KR
<i>grenach/syrah, languedoc, frankrike</i>	
LES PIERRES DOREES PINOT ROUGE	110/495 KR
<i>pinot noir, languedoc-roussillon, frankrike</i>	
MAS DE SUBIRA	155/695 KR
<i>carinena/garnacha, priorat, spanien</i>	

ROSÉ

CADIA BLUSH PINOT GRIGIO	85/379 KR
<i>pinot grigio, veneto, italien</i>	
LES DAUPHINS IGP MÉDITERRANÉE	105/469 KR
<i>grenach/syrah, languedoc, frankrike</i>	

FATÖL

SAN MIGUEL 40 CL 4,5%	72 KR
<i>ljus lager, spanien</i>	
GHOST 40 CL 5,5%	105 KR
<i>ipa, sverige</i>	
KONA BIG WAVE 40 CL 4,4%	99 KR
<i>golden ale, hawaii</i>	
KIRIN ICHIBAN 40 CL 5,0%	85 KR
<i>ljus lager, japan</i>	
BENEDIKTINER 5,4%	85 KR
<i>veteöl, tyskland</i>	

ALKOHOLFRIIT

NOZECO PICCOLO	75 KR
<i>mousserande</i>	
LÄSK	35 KR
<i>coca cola, zero, fanta eller sprite</i>	
CIDER	45 KR
<i>somersby, fråga personalen om vilka smaker</i>	
ÖL	45 KR
<i>san miguel lager, ghost ipa</i>	

VITT

HUSETS VITA	85/379 KR
<i>chardonnay, veneto, italien</i>	
HANS BAER	95/425 KR
<i>riesling, rheinhessen, tyskland</i>	
LES DAUPHINES IGP WHITE	110/495 KR
<i>grenache blanc/viogner, languedoc, frankrike</i>	
DA LUCA PINOT GRIGIO	110/495 KR
<i>pinot grigio, sicilien, italien</i>	
PULPO ALBARIÑO	125/555 KR
<i>albariño, rias baixas, spanien</i>	

BUBBEL

CHIC CAVA BARCELONA BRUT	80/435 KR
<i>spanien</i>	
AMABELLI SPUMANTE	105/575 KR
<i>italien, eko</i>	
LOUIS BOUILLOT CREMANT	145/795 KR
<i>frankrike</i>	
A.D. COUTELAS	1195 KR
<i>champagne</i>	

FLASKÖL / CIDER

KÄLLARMÄSTAREN 50 CL 5,0%	80 KR
<i>ljus lager, sverige</i>	
GREVENSTEINER 50 CL 5,2%	89 KR
<i>mörk lager, tyskland</i>	
LA CHOUETTE 33 CL 4,5%	99 KR
<i>torr cider, frankrike</i>	
CIDER FRÅN KIVIK 33 CL	75 KR
<i>varierande utbud, fråga personalen</i>	

LOKAL ÖL

POPPY LAGER 33 CL 5,2%	92 KR
<i>ljus lager, ruckel brewing trollhättan</i>	
ROCKET 33 CL 4,6%	98 KR
<i>red ale, ruckel brewing trollhättan</i>	
JOOZI 33 CL 5,2%	105 KR
<i>neipa/hazy ipa, ruckel brewing trollhättan</i>	
VÄNERSBORGS PILSNER 33 CL 5,2%	98 KR
<i>ljus lager, microbryggeri1 vänersborg</i>	
WOLF ISLAND GOLDEN ALE 33 CL 6,9%	105 KR
<i>brittisk ale, microbryggeri1 vänersborg</i>	

“I’m on the seafood diet. I see food, and I eat it”

STARTERS & SNACKS

SCALLOP	165 KR
<i>ponzu, avocado, radish, jalapeño & trout roe</i>	
BEEF TARTAR	155 KR WITH FRIES 190KR
<i>gruyère, truffle aioli, shallot & cress</i>	
TOAST 93	155 KR
<i>shrimps, lemon, roe & dill on grilled levain bread</i>	
GARLIC BREAD	75 KR
<i>levain bread, parmesan garlic & herbs</i>	
CHARCUTERIES & CHEESE	1/2 165 KR
<i>mixture of cheese and cold cuts, served with</i>	
	1/1 245 KR
<i>garlic olives, marmalade & levain bread</i>	
POTATO CHIPS	95 KR
<i>roe & sour cream</i>	
GREEN OLIVES	45 KR

SIMPLE & DELICIOUS

BEEF RYDBERG	285 KR
<i>beef fillet, potato, onion & horseradish cream</i>	
HALLOUMI BURGER	179 KR
<i>lettuce, tomato, pickled onion, avocado cream & fries</i>	
BEEF BURGER	1/2 155 KR
<i>cheese, bacon, dressing, salad, onion, tomato & fries</i>	
	1/1 179 KR
SHRIMP SANDWICH	189 KR
<i>hand-peeled shrimps, egg, mayonnaise & salad</i>	

VEGETARIAN

QUESADILLA	155 KR
<i>grilled corn, feta cheese, chickpeas & chimichurri</i>	
CHANTERELLE RISOTTO	155 KR
<i>roasted almonds, dill, parmesan & cold-pressed rapeseed oil</i>	

MEAT

VEAL SCHNITZEL	305 KR
<i>chanterelle butter, pickled chanterelles, parmesan, gravy & fries</i>	
STEAK FRITES	
<i>grilled meat of your choice, tomato and onion salad, grilled</i>	
<i>lemon, béarnaise sauce, red wine sauce & fries with parmesan</i>	
ENTRECÔTE 200 G	325 KR
SIRLOIN STEAK 200 G	325 KR
FILLET OF BEEF 200 G	335 KR

FISH

FILLET OF COD	325 KR
<i>cockles, jalapeño, leek, potato & roe</i>	
MUSSELS	185 KR
<i>chorizo, cream, white wine, parsley & fries</i>	

DESSERT

CHOCOLATE TART	95 KR
<i>calvados apples, cream & caramel</i>	
CREME BRULEE	95 KR
<i>served with fresh berries</i>	
SORBET	85 KR
<i>ask staff which flavour we've got</i>	
PLATE OF CHEESE	125 KR
<i>served with fig marmalade and fruit & nut bread</i>	
CHOCOLATE TRUFFLES	55 KR

PLAT DU JOUR

DISH OF THE EVENING	125 KR
<i>ask the staff for further information</i>	

RED

CADIA	85/379 KR
<i>merlot, veneto, italy</i>	
ONTAÑON CRIANZA	95/425 KR
<i>tempranillo/garnacha, rioja, spain</i>	
BUFFALO RIDGE	105/465 KR
<i>zinfandel, kalifornien, usa</i>	
DA LUCA NERO DAVOLA	110/495 KR
<i>nero d'avola, sicilien, italy</i>	
LES DAUPHINES IGP RED	110/495 KR
<i>grenach/syrah, languedoc, france</i>	
LES PIERRES DOREES PINOT ROUGE	110/495 KR
<i>pinot noir, languedoc-roussillon, france</i>	
MAS DE SUBIRA	155/695 KR
<i>carinena/garnacha, priorat, spain</i>	

ROSÉ

CADIA BLUSH PINOT GRIGIO	85/379 KR
<i>pinot grigio, veneto, italy</i>	
LES DAUPHINS IGP MÉDITERRANÉE	105/469 KR
<i>grenach/syrah, languedoc, france</i>	

DRAFT

SAN MIGUEL 40 CL 4,5%	72 KR
<i>lager, spain</i>	
GHOST 40 CL 5,5%	105 KR
<i>ipa, sweden</i>	
KONA BIG WAVE 40 CL 4,4%	99 KR
<i>golden ale, hawaii</i>	
KIRIN ICHIBAN 40 CL 5,0%	85 KR
<i>lager, japan</i>	
BENEDIKTINER 5,4%	85 KR
<i>wheat beer, germany</i>	

SOFT DRINKS

NOZECO PICCOLO	75 KR
<i>mousserande</i>	
LÄSK	35 KR
<i>coca cola, zero, fanta or sprite</i>	
CIDER	45 KR
<i>somersby, ask the staff which flavour we've got</i>	
ÖL	45 KR
<i>san miguel & ghost ipa</i>	

WHITE

CADIA	85/379 KR
<i>chardonnay, veneto, italy</i>	
HANS BAER	95/425 KR
<i>riesling, rheinhessen, germany</i>	
LES DAUPHINES IGP WHITE	110/495 KR
<i>grenache blanc/viogner, languedoc, france</i>	
DA LUCA PINOT GRIGIO	110/495 KR
<i>pinot grigio, sicilien, italy</i>	
PULPO ALBARIÑO	125/555 KR
<i>albariño, rias baixas, spain</i>	

BUBBLES

CHIC CAVA BARCELONA BRUT	80/395 KR
<i>spain</i>	
AMABELLI SPUMANTE	105/575 KR
<i>italy</i>	
LOUIS BOUILLOT CREMANT	125/675 KR
<i>france</i>	
A.D. COUTELAS	1195 KR
<i>champagne</i>	

ON BOTTLE

KÄLLARMÄSTAREN 50 CL 5,0%	80 KR
<i>lager, sweden</i>	
GREVENSTEINER 50 CL 5,2%	89 KR
<i>dark lager, germany</i>	
LA CHOUETTE 33 CL 4,5%	99 KR
<i>dry cider, france</i>	
CIDER FROM KIVIK 33 CL	75 KR
<i>ask the staff which flavour we've got</i>	

LOCAL BEER

POPPY LAGER 33 CL 5,2%	92 KR
<i>lager, ruckel brewing trollhättan</i>	
ROCKET 33 CL 4,6%	98 KR
<i>red ale, ruckel brewing trollhättan</i>	
JOOZI 33 CL 5,2%	105 KR
<i>neipa/hazy ipa, ruckel brewing trollhättan</i>	
VÄNERSBORGS PILSNER 33 CL 5,2%	98 KR
<i>lager, microbryggeri1 vänersborg</i>	
WOLF ISLAND GOLDEN ALE 33 CL 6,9%	105 KR
<i>british ale, microbryggeri1 vänersborg</i>	

"I'm on the seafood diet. I see food, and I eat it"