

## AFTER DINNER COCKTAILS

### VARMA

- STOLI CARAMEL  
Stoli caramel, kaffe, grädde
- IRISH COFFEE  
Whiskey, kaffe, socker, grädde
- CALYPSO COFFEE  
Mörk rom, Kahlúa, kaffe, grädde

### KALLA

149 kr

- ESPRESSO MAC MARTINI  
Espresso, Mackmyra Whisky, Kahlúa
- CARAJILLO  
Licor 43, espresso, is

### FATÖL

- Birra Moretti 79 kr  
S:t Eriks Lager ofiltrerad 79 kr  
Gästtapp 89 kr  
Sigtuna Haze Daze 89 kr

### FLASKÖL

- Samuel Adams Winter Lager 68 kr  
TT mellanöl 68 kr

### CIDER

- Galipette Cidre Brut 72 kr

### LÄSK & JUICE

- Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta  
Lemon, Fanta Orange, Sprite 39 kr
- Utvalda juicer,  
fråga serveringspersonalen 49 kr

### GIN

- Brockmans Premium 35 kr cl  
Elephant Sloe Gin 30 kr cl  
Elephant London Dry Gin 30 kr cl  
Mountain Dry Gin 35 kr cl  
Beefeater London 26 kr cl  
Beefeater 24 30 kr cl  
Plymouth Gin 30 kr cl  
Monkey 47 Gin 35 kr cl  
Hendricks 35 kr cl

### TEQUILA

- Rooster Rojo Tequila Blanco 26 kr cl  
Cenote Tequila Añejo Tequila 35 kr cl  
Cenote Cristallino Blanco lagrad 40 kr cl

### BOURBON & RYE

- Four Roses Bourbon 26 kr cl  
Four Roses Single Barel 35 kr cl  
Makers Mark 35 kr cl  
Jack Daniels 35 kr cl  
Whistlepig Straight, Rye Whiskey 40 kr cl

### COGNAC

- De Luze VS Fine Champagne Cog. 35 kr cl  
De Luze XO Fine Champagne Cog. 60 kr cl  
Martell VS 35 kr cl  
Martell VSOP 45 kr cl  
Martell Cordon Bleu 60 kr cl  
Martell XO 70 kr cl  
Hennessy VS 45 kr cl  
Hennessy XO 70 kr cl

### BRANDY

- Carlos 1 35 kr cl  
Carlos 1 Imperial XO 40 kr cl

### CALVADOS

- Boulard VSOP 35 kr cl  
Christian Drouin Calvados 40 kr cl

### VODKA

- Stolichnaya 26 kr cl  
Stolichnaya Salted Karamel 26 kr cl  
Stolichnaya Cucumber 26 kr cl  
Stolichnaya elit 35 kr cl  
Absolut Vodka 26 kr cl  
Absolut Elyx 35 kr cl

### ROM

- Bayou Spiced Rom 30 kr cl  
Havana Club Anejo 26 kr cl  
Havana Club Selección 65 kr cl  
Royal Danish Navy Rum H.A 35 kr cl  
Rise XO Reserve 175th 40 kr cl  
Zacapa 35 kr cl  
Diplomatico 35 kr cl

### WHISKY

- Ballentines 26 kr cl  
Jameson 26 kr cl  
Chivas Regal 12 35 kr cl  
Glenlivet 12 30 kr cl  
Glenlivet 18 40 kr cl  
Umiki Blended 40 kr cl  
Glenfarclas 12 Years 35 kr cl  
Glenfarclas 15 Years 40 kr cl  
Lagavulin 40 kr cl  
Laphroaig 40 kr cl

### SNAPS & PUNCH

- Skåne 26 kr cl  
Norrlands 26 kr cl  
Hallandsfläder 26 kr cl  
Carlshamns Flaggpunsch 25 kr cl

### LIKÖR, BITTERS & SHOTS

- Limoncello 25 kr cl  
Kahlua 26 kr cl  
Galliano 26 kr cl  
Cointreau 26 kr cl  
Sambucca 26 kr cl  
Baileys 26 kr cl  
Likör 43 26 kr cl  
Jägermeister 26 kr cl  
Fernet branca / Mentha 26 kr cl  
Gammel Dansk 26 kr cl  
Nardini l'Amaro 26 kr cl  
Campari 26 kr cl

### GRAPPA

- Nardini Grappa 35 kr cl  
Nardini Grappa Riserva 40 kr cl  
Sarpa di Poli 40 kr cl

# O · C · R · A

*Norra Djurgårdsstaden*

MENY

## SNACKS

Potatisflarn – Kalix löjrom – smetana – syltad rödlök	165 kr
Pata negra bellota	135 kr
Coppa di Parma	95 kr
Chilimarinerade oliver	75 kr
Tryffelrancini – limemajonnäs – parmesan	115 kr

## FÖRRÄTTER

Stracciatella – dadeltomater – broccolini – Taggiasca oliver	150 kr
Grillad aubergine – haricot vert – pinjenötter – parmesanskum	155 kr
Tonfisktacos – gurka – sesam – chilismetana	175 kr
Rostad blomkål – Bagna càuda – persilja – granatäpple	160 kr
Råbiff – äggula – cime di rapa – rädisa	180 kr
Kantarelltoast – Västerbottensost – gräslök	205 kr

## VARMRÄTTER

Rotselleristek – hasselnötter – friterade kikärter – kålrabbi – grönt äpple	220 kr
Gnocchi – pumpakräm – blåmøgelost – krispig grönkål	245 kr
Torsk – svamp – blomkålscouscous – svampbuljong	295 kr
Hamburgare – cheddarost – chilimajonnäs – rostad lök	225 kr
Gös – zucchini escabeche – rökt sikrom – patanegracrumble – mynta	315 kr
Pluma iberico – auberginecaponata – potatiskrisp – sultanrussin – pinjenötter	295 kr

## BARNMENY

Spagetti – köttfärsås	145 kr
Pannkakor – grädde – sylt	145 kr

## FRÅN KÖTTSKÅPET

ENTRECOTE MIGUEL VERGARA  
(CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN)  
Black Angus 100%.  
Grassf/Grain. Låg marmorering.  
300 gr/535 kr

RYGGBIFF GRANQVIST  
(LINKÖPING, SVERIGE)  
Svensk Mjölko. Grassfed.  
Hög marmorering.  
300 gr/485 kr

RYGGBIFF MIGUEL VERGARA  
(CASTILLA Y LEÓN, SPANIEN)  
Black Angus 100%.  
Grassf/Grain. Låg marmorering  
300 gr/495 kr

VECKANS STYCKNINGSDETALJ  
300gr/dagspris

ALLA STYCKNINGSDETALJER  
SERVERAS MED EN VARIATION  
AV TILLBEHÖR

## DESSERT

Tiramisu – mörk chocklad – Baileys sira	80 kr
Tarte Tatin – tonka bönor glass	85 kr
Matcha Panna cotta – kakao crumble – svenska blåbär	85 kr

## AFTER DINNER COCKTAILS

MARAGRITA  
(Tequila, cointreau, lime)

FLOWER SOUR  
(Vodka, viol, fläder, citron)

MANHATTAN  
(Rye whiskey, vermouth,  
angostura)

BOURBON OLD FASHIONED  
(Bourbon, angostura, socker)

TOM HENDRICKS  
(Hendricks gin, fläderlikör,  
lime, gurka, svartpeppar)

CRANBERRY MOSCOW MULE  
(Vodka, cranberry,  
gingerbeer, lime)

149 kr

## FÖRRÄTTER

BUBBEL	Glas/Flaska	RÖTT	Glas/Flaska
NV Cava Ramiro	135 kr/650 kr	2017 Chateau du Trignon, Gigondas, Grenach/Syrah	185 kr/855 kr
NV Hus Champagne	155 kr/895 kr	2022 Frey-Sohler, Alsace, Pinot Noir reserve	165 kr/720 kr
Pol Roger Brut	920 kr	2018 Gemma, Barolo, Nebbiolo	225 kr/925 kr
NV Deutz Brut Classic	920 kr	2020 Marques de Murreta, Rioja, Tempranillo	165 kr/720 kr
NV Louis Roederer Theophile	1250 kr	2019 Cannonball, Californien, Cabernet Sauvignon	170 kr/Mgn 1250 kr
NV Perrier-Jouet BdB	1525 kr	2020 Cigalus Rouge, Languedoc, Cabernet Sauvignon	855 kr
2016 Pol Roger Vintage	1500 kr	2020 Dom. du Lazaret, Chateauneuf-du-Pape, Grenache/Syrah	880 kr
2015 Louis Roederer Cristal	4000 kr	2018 Chataue Pique Caillou, Bordaeux, Cabernet/Merlot	1050 kr
2012 Perrier – Jouet Belle Epoque	3500 kr	2015 Haut Roc Blanquant, Saint Emilion, grand cru	1350 kr
NV Deutz Sakura Rose	1600 kr	2018 Gemma, Barbaresco, Nebbiolo	850 kr
2013 Maison Mumm, RSRV Rosé Fujita	155 kr/895 kr	2021 Voghera Langhe, Nebbiolo	800 kr
VITT	Glas/Flaska	2020 Marchesi Antinori, Chianti classico riserva	1150 kr
2022 Louise Robin, Chablis, Chardonnay	160 kr/680 kr	2018 Donatella, Brunello di Montalcino, Sangiovese	1150 kr
2020 Domaine de la Chaise, Loire, Chenin blanc	145 kr/595 kr	2019 Bolla, Valpolicella Ripasso, Corvina/Rondinella	650 kr
2020 Vette di san Leonardo, Sauvignon blanc	180 kr/795 kr	2020 Coral Duero, Toro, R'Sedas, Tinta de Toro	780 kr
2021 Trimbach, Alsace, Riesling	150 kr/650 kr	2017 Coral Duero, Toro, Las Parvas, Tinta de Toro	1250 kr
2022 Cigalus, Languedoc, Viogner	205 kr/850 kr	2016 Roda 1 Reserva, Rioja, Tempranillo	1850 kr
2020 Dora, Californien, Chardonnay	170kr /730 kr	2018 Black Stallion, Napa Valley, Cabernet Sauvignon	Mgn 1250 kr
2021 Les Barones, Sancerre, Sauvignon blanc	680 kr	2017 Kenwood, Six Ridges, Pinot Noir	880 kr
2022 Allram, Österrike, Grüner Veltliner	650 kr	2020 Hirsch, Sonoma coast, Pinot Noir	1450 kr
2022 Domaine Roc de l'Abbaye, Sancerre, Sauvignon blanc	895 kr	2020 Etchart, Salta, Cafayate , Malbec	595 kr
2019 Dom. du Lazaret, Châteauneuf-du-Pape, Grenache	980 kr	NV Månadens vin	130 kr/530 kr
2020 Dom. Faiveley, Bourgogne, Chardonnay	Mgn 2600 kr		
2021 David Moret, Puligny Montrachet, Chardonnay	1800 kr		
2019 Stags Leap, Californien, Kaira, Chardonnay	1250 kr		
NV Månadens vin	130 kr/530 kr		

ROSÉ	Glas/Flaska
2022 Chateau Minuty M de Minuty, Grenache/Cinsault/Syrah	795 kr
2022 Chateau Minuty Rosé et OR, Grenache/Tibouren	895 kr
2022 Chateau Minuty 281, Grenache/Syrah	1295 kr
Månadens Rosé	130 kr/530 kr

## ALKOHOLFRITT

Öl - Sigtuna NAPA	62 kr	2001 Fonseca Guimaraens, Vintage Port	75 kr
Öl - Bitburger Drive	55 kr	NV Fonseca 20 year Old Tawny	95 kr
Richard Juhlin, Piccolo, mousserande	105 kr	2019 Beerenauslese, Österrike	135 kr
Barrels and Drums, Chardonnay	75 kr	2020 Château Tirecul Les Pins	110 kr

## SÖTA VINER

NÅGOT EFTER MATEN? – VÄND SIDA!