

OMELETTMENY

Prästost & Tvärnöskinka	145: -
Gravad lax, vårlök & dill	155: -
Naturell med tomatsallad	125: -

*Alla omeletter serveras med
pommes frites & örtsallad.*

ALLTID PÅ BAKFICKAN

Högrevsburgare	195: -
Ört- & Dijonmajo, saltgurka, rödlök, tomat, krispsallad, pommes & briochebröd.	
Grillad tonfisk	235: -
Tomatkompott på kvisttomat, mozzarella, pak choi, citron & örter.	
Varmrökt lax	195: -
Senap- & dragoncreme, pressgurka, citron, örtslungad potatis & sallad	
Skogschampinjontoast	155: -
Tvärnöskinka, Västerbottenost, fikonreduktion & örtsallad på surdegsbröd	

Kung Carls BAKFICKA

TRE RUM & KÖK

VECKANS RÄTTER

Butternutsoppa	135: -
Räkor, körvel, fetaost & smetana	
Räksallad	165: -
Avocado, tomat, champinjoner, sugarsnaps, gurka & hovmästarsås	
Vegetarisk örtrisotto	145: -
Grillade grönsaker, Grana Padano & rucola	
Ångad sejfilé	165: -
Ägg, matjes, pepparrot, dill, brynt smör & örtslungad potatis	
Grillad Flankstek	175: -
BBQ, tryffelmajo, pommes & tomatsallad	

Mini Crème Brûlée	45:-
Kombo med Brûlée & finkaffe	65:-
Chokladtryffel	55:-

Allergier? Kontakta gärna personalen!

DRYCKESLISTA

Mousserande

Sogas Mascaró Brut Cava	98/495: -
-------------------------	-----------

Vitt vin

2016 Sancerre <i>Croix St-Laurent - Loire</i>	140/540: -
2016 Finca Montepedroso <i>Verdejo, Rueda</i>	115/460: -
2017 Wildflower <i>Chardonnay, Sauvignon Blanc, Victoria</i>	98/395: -

Rött vin

2014 Giovanni Rosso <i>Nebbiolo, Langhe - Piemonte</i>	160/650: -
2015 Lander-Jenkins <i>Cabernet Sauvignon, Napa Valley</i>	125/520: -
2017 Wildflower <i>Shiraz, Cabernet Sauvignon, Victoria</i>	98/395: -

Fatöl

Gränges 40cl.	69: -
Ship full of IPA 40cl.	85: -

Fråga gärna efter alkoholfria alternativ.

