

Drinkar 145:-

Lynchburg Lemonade

Jack Daniels, citronjuice & sockerlag

Moscow Mule

Vodka, ginger ale & limejuice

White Lady

Gin, Cointreau & citronjuice

Kvällens cocktail

Fråga din bartender

Non-Alcoholic 75:-

Sour Bitter

Lemon, lime, bitters

Shirley Tempel

Sprite, grenadine & körsbär

Vinresan

Få ut maximalt av er upplevelse hos oss, bygg din egen mat & vinresa!
Kombinera rätter från Matresan med viner från glaslistan eller flaskor från vår
välfyllda källare.

Källarmästaren Dion hjälper er på traven klassiska kombinationer nedanför, men
tvekan inte att gå din egen väg, i vinets värld finns inga regler att rätta sig
efter.

Baltimore Crab cake - Champagne Tattinger 🇫🇷 125 :-

Spicy Beef Salad - Knebel Riesling 🇪🇸 115 :-

Vitello Tonato - Dolcetto Mauro Veglio 🇮🇹 110 :-

Hälleflundra "Bouillabaisse" - Chablis 1:er Cru La Chablisienne 🇫🇷 125 :-

Pasta Carbonara - Chianti Classico Fattoria di Felsina Sangiovese 🇮🇹 125 :-

Ossobuco "Ala Milanese" - LANGHE Giovanni Rosso Nebbiolo 🇮🇹 135 :-

Majskyckling "Rotisseri" - Louis Jadot Pinot Noir & Gamay 🇫🇷 100 :-

Oxkind "Bordelaise" - Les Hauts de Granget Merlot/Cab.Sauvignon 🇫🇷 115 :-

Chorizo "A la Cidra" - PRUNO Finca Villacreces Tempranillo 🇪🇸 115 :-

Millefeuille Au chocolaté - Fonseca Port 95.- (8 cl)

Tarte de Queso - Riesling Kabinett Schloss Lieser Thomas Haag 🇪🇸 95 :- (8cl)

Marie-Verney Chardonnay 89 :-

Piemonte rosso 89 :-

Cava Perelada Brut 89 :-