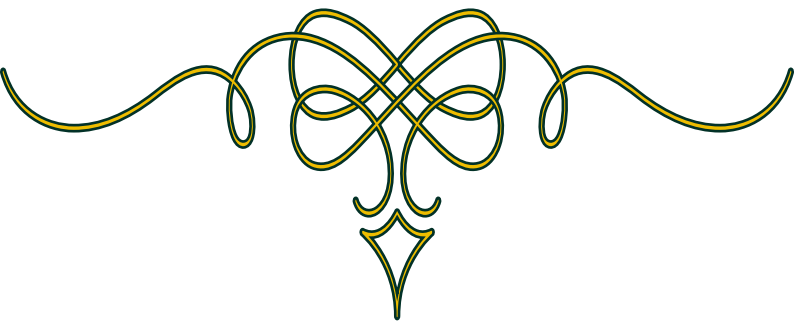


MENY

KAJBAREN



COCKTAILS

BELLINI.....135:-

En klassisk bubblande cocktail.
Prosecco, persikopuré & persikolikör.
Prosecco, peach puré & peach liqueur.

VÄSTERÅS SOUR.....145:-

En hyllning till Västerås. För visst borde väl staden ha en egen drink uppkallad efter sig? Västerås Sour är en välbalanserad sötsyrlig len drink med svenska smaker. Fräscha citrustoner och en fin eftersmak av skog. Punch, Akvavit, granskottsolja, limejuice, sockerlag, chokladbitter & äggvita.
Punch, Aquavit, spruce oil, lime juice, sugar, chocolate bitter & egg whites.

BOURBON BLUES.....145:-

En twist på Whiskey sour; syrlig drink med smak av bourbon och som toppas med ett blåbärsskum. Bourbon, citronjuice, sockerlag, mynta, sodavatten & blåbärsskum.
Bourbon, lemon juice, sugar, mint, soda water & blueberry foam.

SKOGENS GULD.....145:-

Hjorton är skogens guld. Här har vi tagit fram en välbalanserad örtig cocktail med medelhög sötma och citrussyra samt tydliga toner och en fin eftersmak av de små gyllene bären. Hjortron, hjortronlikör, Likör 43, sockerlag & citronjuice.
Cloudberry, cloudberry liqueur, Licor 43, sugar & lemon juice.

HELLO PUMPKIN145:-

En cocktail med fokus på pumpa, som också är en twist på den klassiska sötsura drinken Gin Fizz. Hello Pumpkin är en fräsch, fruktig och mjuk longdrink med tydlig smak av pumpa. Lång eftersmak med toner av kanel & vanilj. Gin, pumpajuice, pumpasockerlag, limejuice, soda & soja-lecitin.
Gin, pumpkin juice, pumpkin syrup, lime juice, soda & soya lecitin.

COCKTAILS

NYPONDROM.....145:-

Här har vi försökt skapa ett stycke barndomsminne. Vem minns inte varm nyponsoppa med vaniljglass och mandelbiskvi? Denna drink har en tydlig nyponsmak, frisk syra och lätta vaniljtoner. Vi toppar den med ett vaniljskum och mandelbiskvi som gifter sig väl med nyponsmaken. Absolut Vanilia, Galliano, nyponpuré, citronjuice, vaniljskum & mandelbiskvi.
Absolut Vanilia, Galliano, rose hip puré, lemon juice, vanilla foam & almond cookie.

RÖKTA MANDLAR.....145:-

En fyllig, rökig och nötig drink med lätta toner av mandel och bacon. Lång eftersmak. Mezcal, limejuice, Orgeat & äggvita.
Mezcal, lime juice, Orgeat & egg whites.

AGRILLS SYLTBURK.....145:-

Välj mellan sött och surt. Choose between sweet and sour. En klassiker gör comeback! Vana restaurang- och barbesökare i Västerås minns säkert syltburken. Vi tar tillbaka den gamla favoriten och givetvis i ny tappning!

Eller varför inte bara ett glas champagne?

MUMM GRAND CORDON.....150:-

GIN & TONIC (5 CL GIN)

Välj din ginsort först och därefter smak på tonic.
Choose your gin first and then your tonic flavour.

BEEFEATER 24 ENGLAND	90:-
<i>Torkad grapefukt & enbär</i>	
STOCKHOLMS BRÄNNERI DRY GIN SWEDEN	95:-
<i>Torkad citron & långpeppar</i>	
MALFY GIN ORIGINALE ITALY	95:-
<i>Torkad citron & anis</i>	
STAR OF BOMBAY ENGLAND	100:-
<i>Torkad apelsin & lagerblad</i>	
HERNÖ OLD TOM SWEDEN	105:-
<i>Torkad citron & enbär</i>	
TANQUERAY NO. TEN ENGLAND	105:-
<i>Torkad apelsin & Sichuanpeppar</i>	
HENDRICKS SCOTLAND	105:-
<i>Gurka & svartpeppar</i>	
MONKEY 47 GERMANY	105:-
<i>Torkad lime & rosmarin</i>	

FENTIMANS PREMIUM INDIAN TONIC	50:-
FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT TONIC	50:-
FENTIMANS ORIENTAL YUZU TONIC	50:-

FATÖL DRAFT BEER (40 CL)

KRONENBOURG 1664 LAGER	70:-
ERIKSBERG KARAKTÄR	70:-

FLASKÖL BEER IN BOTTLE

ERIKSBERG (50CL)	85:-
NYA CARNEGIE HOPPY DAZE IPA (33 CL)	80:-
CARLSBERG HOF (33 CL)	65:-
MOSAIC LAGER COPPERSMITH'S (44 CL BURK)	80:-

CIDER & READY TO DRINK

SPARKLING ROSE' (SOMERSBY 33 CL)	65:-
PEAR (SOMERSBY 33 CL)	65:-
ABSOLUT MIXT (27.5 CL)	75:-

ALKOHOLFRITT NON-ALCOHOLIC

RÖTT/VITT VIN RED/WHITE WINE	65/240:-
MOUSSERANDE VIN SPARKLING WINE	65:-
ERIKSBERG HOVMÄSTARLAGER BEER	55:-
SOMERSBY APPLE CIDER	55:-
PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7 UP	32:-
FENTIMANS GINGER BEER	50:-
FENTIMANS WILD ENGLISH ELDERFLOWER	50:-

VIN WINE

RÖTT/VITT/ROSE'	85/320:-
CHAMPAGNE	150/725:-
PROSECCO	95/455:-
CAVA	80/380:-
APERITIVO SPRITZ JACOB'S CREEK	80/380:-

SNACKS

CHIPS & SIKROM	150:-
<i>lätsaltade potatiships med sikrom, smetana, schalottenlök & finhackad dill.</i>	
PIMIENTOS DE PADRON	65:-
ROSTADE MARCONAMANDLAR***	50:-
NOCCELARAOLIVER	60:-
GRILLAD MAJSKOLV*	40:-
<i>med tryffelmajonnäs, schalottenlök, parmesan & gräslök.</i>	
VITLÖKSBRÖD*/** med parmesankräm.....	65:-
CHEDDARKKROKETER**	70:-
<i>med honung & riven parmesan.</i>	
POMMES/SÖTPOTATISPOMMES med dipp.....	70:-
DIRTY FRIES	70:-
<i>pommes med tryffelmajonnäs, riven parmesan, schalottenlök & gräslök.</i>	
SMASHED POTATOES	45:-
<i>sriracha-lönnsirapmajonnäs, chiliflakes, riven parmesan & gräslök.</i>	

FÖRRÄTTER

ISBRYTARTOAST**	155:-
<i>Handskalade räkor, kräftor, dill, schalottenlök, majonnäs & smörrostad bröd.</i>	
LANGOS**	165:-
<i>Friterat bröd med sikrom, schalottenlök, smetana & gräslök.</i>	
VEGO LANGOS**	135:-
<i>Friterat bröd med tångkaviar, schalottenlök, havre creme fraiche & skuren gräslök.</i>	
GAMBAS AL PIL PIL	150:-
<i>Argentinska rödräkor med chili, persilja & vitlök.</i>	
RÅBIFF på svensk oxfilé 80g.....	165:-
<i>dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, potatiskrisp, syrad schalottenlök, riven parmesan & smörgåskrasse.</i>	
AGRILLS CHARKBRÅDA*/**	160:-
<i>charkuterier, en bit ost, oliver, parmesankräm & grillat bröd.</i>	
MOULES MARINIÉRES	135:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök & grädde.</i>	
OSTBRICKA*/**	150:-
<i>Tre sorters ostar med marmelad, frukt & knäcke.</i>	

HUVUDRÄTTER

AGRILLS BURGARE*/**	225:-
<i>på svensk högre med bacon, svartpepparmajonnäs, råhyvlat gullök, cheddarost, mozzarella, syrad gurka, majskolv, pommes frites & parmesankräm.</i>	
STEAK SANDWICH**	355:-
<i>grillad ryggbiff (250g) på grillat levainbröd, tryffelmajonnäs, råhyvlat schalottenlök, picklad gurka, rostad lök, parmesan, smörgåskrasse & pommes. Rek. stekgrad: medium rare.</i>	
RÅBIFF på svensk oxfilé, 150g med pommes.....	275:-
<i>dijonnaise, friterad kapris, picklade betor, potatiskrisp, syrad schalottenlök, riven parmesan & smörgåskrasse.</i>	
HALLOUMIBURGARE*/**	225:-
<i>med svartpepparmajonnäs, råhyvlat gullök, syrad gurka, majskolv, pommes frites & parmesankräm.</i>	
MOULES FRITES	235:-
<i>blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde, aioli & pommes frites.</i>	
FISK- OCH SKALDJURSGRYTA	255:-
<i>tomat, grädde, vitlök, cognac, friterad palsternacka & potatis.</i>	

SÖTT

CRÈME BRULÉE	105:-
<i>smak av vanilj, serveras med en kula hallonsorbet.</i>	
EN KULA VANILJGLASS	40:-
EN KULA HALLONSORBET	40:-
TOPPINGS	10:-
<i>chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.</i>	

*Laktos/Lactose **Gluten ***Nötter/Nuts