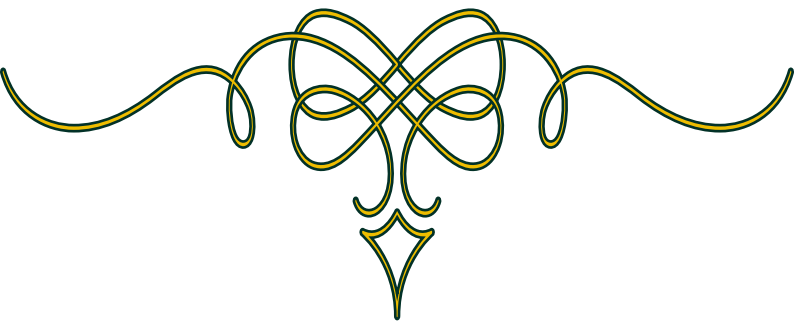


**MENY**

**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 PUMPKIN .....145:-**

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.

<b>BEEFEATER 24 ENGLAND</b> .....	<b>90:-</b>
<i>Torkad grapefukt &amp; enbär</i>	
<b>STOCKHOLMS BRÄNNERI DRY GIN SWEDEN</b> .....	<b>95:-</b>
<i>Torkad citron &amp; långpeppar</i>	
<b>MALFY GIN ORIGINALE ITALY</b> .....	<b>95:-</b>
<i>Torkad citron &amp; anis</i>	
<b>STAR OF BOMBAY ENGLAND</b> .....	<b>100:-</b>
<i>Torkad apelsin &amp; lagerblad</i>	
<b>HERNÖ OLD TOM SWEDEN</b> .....	<b>105:-</b>
<i>Torkad citron &amp; enbär</i>	
<b>TANQUERAY NO. TEN ENGLAND</b> .....	<b>105:-</b>
<i>Torkad apelsin &amp; Sichuanpeppar</i>	
<b>HENDRICKS SCOTLAND</b> .....	<b>105:-</b>
<i>Gurka &amp; svartpeppar</i>	
<b>MONKEY 47 GERMANY</b> .....	<b>105:-</b>
<i>Torkad lime &amp; rosmarin</i>	
<b>FENTIMANS PREMIUM INDIAN TONIC</b> .....	<b>50:-</b>
<b>FENTIMANS PINK GRAPEFRUIT TONIC</b> .....	<b>50:-</b>
<b>FENTIMANS ORIENTAL YUZU TONIC</b> .....	<b>50:-</b>

## FATÖL DRAFT BEER (40 CL)

<b>KRONENBOURG 1664 LAGER</b> .....	<b>70:-</b>
<b>ERIKSBERG KARAKTÄR</b> .....	<b>70:-</b>

## FLASKÖL BEER IN BOTTLE

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

## CIDER & READY TO DRINK

<b>SPARKLING ROSE' (SOMERSBY 33 CL)</b> .....	<b>65:-</b>
<b>PEAR (SOMERSBY 33 CL)</b> .....	<b>65:-</b>
<b>ABSOLUT MIXT (27.5 CL)</b> .....	<b>75:-</b>

## ALKOHOLFRITT NON-ALCOHOLIC

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

## VIN WINE

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

## SNACKS

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

## FÖRRÄTTER

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

## HUVUDRÄTTER

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

## SÖTT

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

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