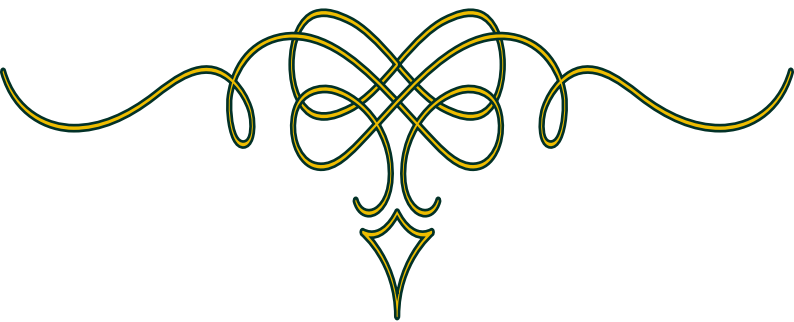


MENY

KAJBAREN



CLASSIC COCKTAILS

Våra klassiska cocktails är vår tolkning av det glada 20-talet, förbudstiden och jazzeran.

BELLINI.....130:-

Prosecco, persikopuré & persikolikör.

En klassisk bubblande cocktail.

HAPPY MARY.....145:-

Absolut Vodka, fläderlikör, citronjuice, sockerlag, gurka, salt, svartpeppar, tabasco, mynta & sodavatten.

Inspirerad av klassiska Bloody Mary. Nu förvandlad till en somrig variant. Med väldigt fräscha smaker från gurkan, myntan och citronen samt en liten gnutta hetta från den gröna tabascon slår denna cocktail sig fast i solens varma strålar.

EGGS AND BACON AND WHAAAT?.....145:-

Bacon fat-washed bourbon, citronjuice, sockerlag, ett helt ägg & angostura.

Hur fick vi inspiration till denna drink kanske ni frågar er men det finns en förklaring. I grund och botten är denna drink en Whiskey sour flop. En flop är när man använder sig av hela ägget och inte bara äggvitan. Tack vare fett från äggulan blir drinken mycket krämigare och fylligare men det var även här vi ville göra något extra, nämligen att få till något som kallas fat-wash. Fat-wash innebär att man tillsätter till exempel bacon i bourbon som får stå i ca 12 timmar. Bourbon suger åt sig lite baconsmak och salt för att få en allt rundare, fylligare, krämigare drink med väldigt lite bourbonsmak.

ROSA NEGRONI SBAGLIATO.....145:-

Pink Gin, Otto Athens Rosa vermouth, Campari & Rosébubbel.

En väldigt klassisk drink som har vunnit mångas hjärtan är Negroni och vi hoppas kunna fånga fler med denna fruktiga variant. Negroni Sbagliato betyder egentligen Negroni "misstag", då det var en bartender som hade i bubbel istället för sodavatten i drinken. Det är vår grundpelare för denna drink men nu har vi gjort den lite rundare så att fler kan njuta av den. Drinken är fräsch, har en liten sötma och en liten beska från Camparin.

MODERN COCKTAILS

Våra moderna cocktails är en kombination av våra egna drinkar och moderna recept, anpassade efter vår generations smaksinnen.

DARK N' STORMY.....145:-

Mörk rom, limejuice, Ginger beer & angostura.

1806 skulle en familjemedlem till Gosling segla från England till Virginia i USA men kom inte alls långt då det var väldigt stilla ute på havet. De tog sig till närmaste landområde vilket råkade vara i Bermuda och där startade han ett romdestilleri. En brittisk soldat kokade Ginger beer för att bota sjösjuka. De blandade rom och Ginger beer och där var drinken född. Namnet kommer från att det var en soldat som sa "the color of a cloud only a fool or a dead man would sail under".

LOLITAS.....145:-

Tequila, Grand Marnier, avokado, jalapeño, limejuice, sockerlag, agavesirap & sesamfrön.

Lolita var boken som publicerades 1955 av den ryske författaren Vladimir Nabokov. Boken fångade många läsare runt om över i världen med en sån fasansfull bekännelse av en medelålders man som sitter fängslad för mord. Det många inte visste om var hans bakgrund och förhållandet till styvdottern Dolores. Varje ingrediens i denna cocktail representerar något från den berättelsen. En väldigt känslöfylld smakbild med sin spritighet, krämighet, syra, salta och en gnutta hetta.

MY TIE.....145:-

Ljus rom, mörk rom, Cointreau, Orgeat, kokossockerlag, passionsfruktsjuice & limejuice.

Ja, du gissade rätt, detta är en twist på Mai Tai. Precis som alla andra älskar vi denna drink. Mai Tai syftar på det tahitiska ordet för god och det kan vi inget annat än att hålla med om. Drinkens recept har ändrats genom åren och vi ville ge den vår egna lilla touch med passionsfrukt och kokos. En väldigt frisk cocktail som definitivt väcker de flesta till liv.

AGRILLS SYLTBURK.....145:-

Välj mellan sött eller surt.

En klassiker gör comeback! Vana restaurang- och barbesökare i Västerås minns säkerligen syltburken. Vi tar tillbaka den gamla favoriten och givetvis i ny tappning!

Eller varför inte bara ett glas champagne?

BEAUMONT DES CRAYERES GRANDE RESERVE. BRUT.....150:-

GIN & TONIC

BEEFEATER 24 ENGLAND	140:-
<i>Torkad grapefukt, torkade rosblad & Tonic</i>	
STOCKHOLMS BRÄNNERI DRY GIN SWEDEN ...	140:-
<i>Torkad citron, långpeppar & Tonic</i>	
MALFY GIN ORIGINALE ITALY	145:-
<i>Torkad citron, anis & Tonic</i>	
STAR OF BOMBAY ENGLAND	150:-
<i>Torkad apelsin, lagerblad & Tonic</i>	
HERNÖ OLD TOM SWEDEN	155:-
<i>Torkad citron, enbär & Tonic</i>	
TANQUERAY NO. TEN ENGLAND	155:-
<i>Torkad apelsin, sichuanpeppar & Tonic</i>	
HENDRICKS SCOTLAND	155:-
<i>Gurka, svartpeppar & Tonic</i>	
MONKEY 47 GERMANY	155:-
<i>Torkad lime, rosmarin & Tonic</i>	

FATÖL DRAFT BEER (40 CL)

KRONENBOURG 1664 LAGER	65:-
ERIKSBERG KARAKTÄR	70:-

FLASKÖL BEER IN BOTTLE

ERIKSBERG (50CL)	80:-
NYA CARNEGIE HOPPY DAZE IPA (33 CL)	80:-
MOSAIC LAGER COPPERSMITH'S (44 CL)	80:-
CARLSBERG HOF (33 CL)	60:-

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	55:-
SOMERSBY APPLE CIDER	55:-
PEPSI, PEPSI MAX, ZINGO, 7 UP	32:-
FENTIMANS GINGER BEER	50:-
FENTIMANS WILD ENGLISH ELDERFLOWER ...	50:-

VIN WINE

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

SNACKS & FÖRRÄTTER

Lättsaltade potatischips <i>med örtcreme</i>	40:-
Pimientos de padrón.....	65:-
Rostade marconamandlar***.....	50:-
Oliver.....	45:-
Vitlöksbröd*/**.....	65:-
<i>med cheddaraioli.</i>	
Cheddarkroketter*/**.....	70:-
<i>med salladslök & chorizosmul.</i>	
Isbrytartoast**.....	155:-
<i>Handskalade räkor, kräftor, dill & majonnäs på smörstekt bröd.</i>	
”Langos”**.....	165:-
<i>Friterat bröd med löjrom, schalottenlök, smetana & skuren gräslök.</i>	
Toast på rökt ren**.....	155:-
<i>Enrisrökt svensk renstek, creme fraiche, pepparrot, smörgåskrasse & schalottenlök på smörstekt bröd.</i>	
Agrills charkbräda*/**.....	165:-
<i>olika charkuterier, en bit ost, oliver, chorizosmör & grillat bröd.</i>	
Moules marinières.....	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, syrad gurka, majscolv, pommes frites & cheddaraioli.</i>	
HALLOUMIBURGARE*/**.....	225:-
<i>med svartpepparmajonnäs, råhyvlat gullök, syrad gurka, majscolv, pommes frites & cheddaraioli.</i>	
MOULES FRITES.....	235:-
<i>Blåmusslor, vitt vin, schalottenlök, vitlök, grädde & pommes frites.</i>	
RÄKSMÖRGÅS**.....	195:-
<i>150 g handskalade räkor, sallad, tomat, picklad rödlök, ägg och aioli på smörstekt levainbröd.</i>	
RÄKSALLAD.....	195:-
<i>150 g handskalade räkor, sallad, tomat, picklad rödlök, ägg och aioli.</i>	

SÖTT

CRÈME BRULÉE.....	105:-
<i>På tonkaböna, med en kula hallonsorbet.</i>	
EN KULA GLASS ELLER SORBET.....	40:-
TOPPINGS.....	10:-
<i>chokladsås, kolasås, strössel, salt lakritsströssel.</i>	

*Laktos/Lactose

**Gluten

***Nötter/Nuts