

## FÖR RÄTT

<b>Dramas grillade vitlöksbröd</b> Örtolja, vitlök, parmesan (G*, L*, Ä*) Dryckestips: Micro Cosme Pinot noir	79 kr
<b>Toast skagen</b> Handskalade räkor, pepparrot, dill, rödlök, citron (G*, Ä) Dryckestips: Blason Bourgogne Chablis	159 kr + löjrom 10 g, 55 kr
<b>Bruschetta</b> Grillat levain bröd, serrano credo, mozzarella, tomat, basilika, balsamico (G*, L*) Dryckestips: Novapalma Pinot grigio	149 kr vegetarisk 129 kr
<b>Potatiskroketter</b> Pressad mandelpotatis, smetana, serranochips, vitlök- & citrusmultion, gräslök (G, Ä) Dryckestips: Esprit de Lalande Sauvignon Blanc	99 kr
<b>Friterad blomkål</b> Rostade sesamfrön, gräslök, srirachamajonnäs (Ä*) Dryckestips: Leth Gruner Veltiner	99 kr
<b>Löjromschips</b> Chips, smetana, löjrom, gräslök Dryckestips: Piper Brut Champagne	185 kr
<b>Marinerade oliver</b> Vitlök, chili, rosmarin	79 kr
<b>Rotfruktschips</b> Tryffelmajonnäs (Ä)	79 kr

## FÖR TVÅ

<b>Ostfat</b> Pecorino tryffel, comte, chevre, morbier, kex, fänkålsknäcke, tomat & kanelmarmelad (G*, L) Dryckestips: Blason Bourgogne Chablis	199 kr
<b>Charkfat</b> Serrano crudo, salchichon, salami, bresaola, levainbröd, oliver, syrad lök, tryffelaioli (G*, Ä*) Dryckestips: Campobruno Ripasso Superiore	199 kr
<b>Delikatessfat</b> Pecorino tryffel, comte, morbier, kex, fänkålsknäcke, tomat & kanelmarmelad, serrano crudo, salchichon, salami, bresaola, levainbröd, oliver, syrad lök, tryffelaioli (G*, L, Ä*) Dryckestips: Campobruno Ripasso Superiore	275 kr

## HUVUDRÄTT

<b>SÄSONG</b>	
<b>Kyckling Pallard</b> Potatiskaka, sauterade grönsaker, friterade grönkål, paprika olja, rucolla, portvinsås (L*) Dryckestips: Campobruno Ripasso Superiore	265 kr
<b>Grillad gös</b> Blomkålspure, grillad kronärtskocka, salladslök, skaldjurssås, forellrom, sotad citron (L*) Dryckestips: Esprit de Lalande Sauvignon Blanc	285 kr
<b>Portabello</b> Olivkonfiterad portabello, zucchini, gula morötter, sötpotatishummus, krispig ostronskivling, friterad grönkål, örtolja (Vegansk) Dryckestips: Micro cosme, Pinot Noir	235 kr
<b>KLASSIKER</b>	
<b>Grillad Tournedos</b> Grillad oxfile, potatiskaka, ugnsröstade cocktailtomater på kvist, bearnaise, grillad kronärtskocka, portvinsås (L*, Ä*) Dryckestips: Clay Creek Cabernet Sauvignon	399 kr
<b>Biff Rydberg</b> Oxfile, rostad potatis, karamelliserad lök, riven pepparrot, ugnsröstade cocktailtomater på kvist, äggula, senapscreme (L*, Ä*) Dryckestips: Tre Finger Jack Zinfandel	295 kr
<b>Oxfilépasta</b> Färsk tagliatelle, portabello, schalottenlök, vitlök, ugnsröstade cocktailtomater på kvist, krämig sås, timjan, tryffelolja (G, L, Ä) Dryckestips: Micro Cosme Pinot Noir	265 kr + vitlöksbröd 49 kr
<b>Toast skagen</b> Handskalade räkor, pepparrot, dill, rödlök, citron (G*, Ä) Dryckestips: Blason Bourgogne Chablis	265 kr + löjrom 10g, 55 kr

### MENYTIPS 3-RÄTTERS 575 kr

<b>Toast skagen</b> Handskalade räkor, pepparrot, dill, rödlök, citron (G*, Ä) Blason Bourgogne Chablis
<b>Grillad Tournedos</b> Grillad oxfile, potatiskaka, ugnsröstade cocktailtomater på kvist, bearnaise, grillad kronärtskocka, portvinsås (L*, Ä*) Clay Creek Cabernet Sauvignon
<b>Chokladtryffel eller en kula glass (L)</b> Espresso Martini

## STREET FOOD

<b>Dramas hamburgare</b> Högre, sallad, rökt cheddarost, saltgurka, tomat, silverlök, tryffelaioli (G*, L*, Ä*) Dryckestips: Clay Creek Cabernet Sauvignon	189 kr + pommes & valfri dip 49 kr + Dirty fries 79 kr
<b>Steak sandwich</b> Oxfile, grillad levainbröd, ramslöksmajonnäs, rotfruktchipsströssel, jungfrusallad, karamelliserad lök (G*, Ä*) Dryckestips: Tre Finger Jack Zinfandel	199 kr + pommes & valfri dip 49 kr + Dirty fries 79 kr
<b>Clubsandwich</b> Kycklingfile, grillad levainbröd, jungfrusallad, dramas aioli, bacon, tomat, rökt cheddarost (G*, L*, Ä*) Dryckestips: Micro Cosme Pinot noir	189 kr + pommes & valfri dip 49 kr + Dirty fries 79 kr
<b>Haloumiburgare</b> Grillad halloumi, sallad, saltgurka, tomat, picklad rödlök, tryffelaioli (G*, L, Ä*) Dryckestips: Marques de Caceres	189 kr + pommes & valfri dip 49 kr + Dirty fries 79 kr
<b>Dirty fries</b> Parmesan, persilja, jalapeñomajonnäs, salladslök, rödlök (Ä*) Dryckestips: Krusovice Imperial	119 kr Dipp: Aioli, tryffelaioli, dillremoulad, parmesanmajonnäs, ramslöksmajonnäs, senapscrème, jalapeñomajonnäs, ketchup

## EFTERRÄTT

<b>Churros</b> Dulce de leche, vaniljglass, chokladsås (G, L) Dryckestips: Carajillo	99 kr
<b>Crème brûlée (L, Ä)</b> Dryckestips: Espresso Martini	99 kr
<b>Choklad- &amp; passionsfruktsmousse</b> Hallonsås, färsk bär, vaniljsockerkakssmulor (L, G*) Dryckestips: Spanish coffee	99 kr
<b>MILKSHAKE</b> lyxig, toppad med chokladgrädde Oreo, jordgubb, vanilj, choklad	99 kr med rom 165 kr
<b>Chokladtryffel</b> Kahlua, cognac, espresso (L) Dryckestips: Brugal 1888	49 kr
<b>Kula glass (L) eller sorbet</b> Välj mellan: Vanilj, apelsinchoklad, salt knäck, hallonsorbet, vattenmelonsorbet	49 kr Dryckestips: Soellner sweet Riesling