

## SPARKLING

2015 Alta Alella Cava reserva brut nature, Spain 580kr  
2017 Pet'Sec, Les Capriades Pet Nat, Loire, France 690kr  
NV Creme #3, Strekov 1075 Pet Nat, Slovakia 695kr  
2019 Cinquercampi Rosso, Lambrusco dell'Emilia, Italy 670kr  
NV Robert Barbichon & Fils Reserve, 4 Cepages Brut, Champagne 160/800kr  
NV Naturellement, Cazé-Thibaut, Champagne, France 950kr  
2014 Rémy Massin & Fils, Special Club, Champagne 1200kr  
2005 Henri Goutorbe Cuvée Special club, Champagne 1300kr  
NV Christophe Mignon, ADN de Meunier Brut Nature, Champagne 170kr/850kr

## ORANGE

2016 TRBLMKR, Milan Nestarec, Czech republic 745kr  
2017 UMAMI, Milan Nestarec, Czech republic 770kr  
2018 Pithos Bianco, COS, Sicily, Italy 720kr  
2017 Pesecká Leánka Rustical, Pivnica Cajkov, Slovakia 670kr  
2016 Rebula, Klinec, Medana, Slovenia 780kr  
2016 Gardelin, Klinec, Medana, Slovenia 780kr  
2016 Jakot, Klinec, Medana, Slovenia 780kr  
2019 Autochton, Bencze Birtok, Hungary 695kr  
2018 Chinuri, Pheasant's Tears, Kartli, Georgia 690kr  
2019 Anarchiste, Kumpf et Meyer, Alsace, France 720kr  
2017 Fuoripista, Pinot Grigio, Foradori, Dolomites, Italy 770kr

## ROSÈ

2016 Podfuck, Milan Nestarec, Pinot gris, Czech republic 795kr  
2017 Les pavillons de Chateau d'Arlay, Jura, France 670kr  
2018 Rosé Herve Villemade, Gamay & Pinot noir, Loire, France 640kr  
2019 No virus please on the dancefloor, Vino Frizzante Rosato, Puglia, IT 670kr

## WHITE

### Spain

2017 Lluerna, Els Vinyerons, Saint Martí Sarroca, Penedés 495kr  
2017 Univers, Muchada-Léclapart, Palomino, Andalucia 745kr \*  
2018 Palo Blanco, Envínate, Tenerife 730kr

### France

2016 Coste Blanc, Maccabeu, Danjou-Banessy, Roussillon 670kr  
2018 Terre du Lias, Chardonnay, Domaine de la Borde, Jura 720kr  
1998 Dom aux Moines Savennières Roche aux Moines, Loire 850kr  
2018 Come walk with me and wonder a little, A.F. Steen, Ardèche 740kr \*  
2018 Vieilles Vignes, Domaine Gauby, Côtes Catalanes 820kr  
2003 Chateau d'Arlay Blanc, Cotes du Jura 850kr  
2015 Varron, Peggy et Jean Buronfosse, Jura 710kr \*  
2014 Les Côtes de Fontenay 1er cru, Domaine G.Vrignaud, Chablis 895kr  
2019 Folle Blanche, Domaine Luneau-Papin, Loire 515kr  
2016 Mâcon-Chaintré, Maison Valette, Bourgogne 790kr  
2016 Hey you Girl with the brown shoes on, A.F Steen, Ardèche 840kr

### Italy

2018 Munjebel Bianco, Frank Cornelissen, Etna Sicily 800kr \*

### Germany

2017 Viviser, Chasselas, Zeireisen, Baden 660kr  
2019 Riesling Trocken, Andi Knauss, Württemberg 580kr  
2017 Sylvaner Steinterrassen 'Muschelkalk', S.Vetter, Franken 695kr

### Austria

Grüner Vetliner, Martin & Anna Arndofer, Kamptal, 1 liter 660kr

South Africa

2017 Testalonga, El bandito Cortez, Chenin blanc, Swartland 745kr

Greece

2017 Roditis natur, Tetramythos 545kr

Hungary

2017 Királyudvar, Tokaji Furmint Sec 750kr

2019 Virgo, Pinot Noir, Bencze Birtok 730kr

Slovakia

2017 Tramini, Bott Frigyes, Južnoslovenská 655kr

2018 Harslevlű, Bott Frigyes, Južnoslovenská 710kr

2017 Furmint, Bott Frigyes, Južnoslovenská 720kr

2017 Viniculum, Bott Frigyes, Južnoslovenská 745kr

Czechia

2018 Youngster, Neuburger & Chardonnay, Milan Nestarec 620kr \*

Serbia

2016 Oszkar Maurer, Kövidinka 645kr

Romania

2018 Grünspitz, Edgar Brutler, Beltiug, Satu Mare 680kr

Slovenia

2010 Aci Urbajs, Kerner, Rifnik, Podavje 850kr

RED

Spain

2017 Saltamartí, Els Vinyerons, Saint Martí Sarroca, Penedés 495kr

2015 'Merla', Alta Alella, Penedés 595kr

2017 Las Uvas de la Ira, Dani Landi, Mentrída 695kr

2017 Amorro tinto, Bodega Vinificate, Sanlucár de barrameda 645kr

2016 Vi Negre, Els Jelipins, Penedés 950kr

France

2017 Cette main légèrement serrée m'a laissé perplexe, A.F.Steen 670kr

2017 Cheverny Rouge 'Les Ardilles', Hervé Villemade, Loire 695kr

2018 Trousseau, Domaine des Marnes Blanches, Jura 745kr \*

2018 Bourgogne rouge, La Cadette 685kr

2014 Chateau Falfas, Côtes de Bourg, Bordeaux 750kr

2018 Côte du Py, Jean Foillard, Morgon Beajuloais 745kr

2019 Cuvée Romanissa, Matassa, VDF 740kr

2011 Corail, Chateau d'Arlay, Cotes du Jura 680kr

2019 Docteur Briçou, Julie Balagny, Beajuloais 780kr

2018 Luminere des Sens, Jean Pierre Robinot, L'Angevin, Loire 800kr

2018 Chiroubles, Cuvée Léa, Guy Breton, Villié Morgon, Beajuloais 720kr

2018 Abreuver ses Sillons, Daniel Sage, Ardèche 730kr

2018 Friandise, Jérôme Arnaoux, Arbois 695kr

2018 Clos du Rouge Gorge Vielle Vignes, Côtes Catalanes 800kr

2014 'La Plante Chassey' Mercurey, Domaine Derain MGN 1900kr \*

Italy

2016 Franz Haas, Pinot Nero, Alto Adige 140/695kr

2018 Munjebel Rosso VA, Frank Cornelissen, Sicily 950kr

2011 Fottío, Sangiovese, Giocoli, Toscana 950kr

2015 Terra del Noce, Trincherò, Barbera d'Asti Superiore 695kr

## Slovakia

NV Little Fred, Strekov 1075, 375ml 360kr

2019 Kadarka, Bott Frigyes 700kr

## Austria

2019 Zweigelt, Martin & Anna Arndofer, Kamptal, 1 liter 660kr

## SWEET WINE BY THE GLASS

2015 Puput, AA Privat, Monastrell, Spain 140kr

2017 Szent Tamás Late Harvest Furmint, Budaházy, Tokaj, Hungary 110kr

2009 Vigna del Volta, La Stoppa, Emilia Romagna, Italy 150kr

## STRONG WINE BY THE GLASS

2009 Szamorodni, Samuel Tinon, Tokaji, Hungary 130kr

Bodegas Baron, Manzanilla Micaela, Sanlucár de Barrameda, SP 95kr

Bodegas Baron, Cream Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120kr

Macvin blanc, Peggy et Jean Buronfosse, Jura, France 130kr

Palo Cortado, Emilio Hidalgo, Jerez, Spain 150kr

Rainwater madeira reserva medium dry 5y.o 150kr

## CIDER FROM POMOLOGIK, STRÄNGNÄS, SWEDEN

Volatil, 6,5%, 75cl 545kr

Hantverkscider Cox Orange, 1,5% 50kr

## BEER

Draft 30cl/40cl

Gustav lager, Sälens fjällbryggeri, 4,6% 58kr/77kr

Session IPA, Sälens Fjällbryggeri, 4,5% 67kr/89kr

BTL

Sälens fjällbryggeri Fjällfolk 3,5%, 33cl 65kr

## NON-ALCOHOLIC

Pop Art Blueberry Soda, Umeå 55kr

Real Raspberry, TÖRST, Stockholm 55kr

Egengjord saft på älgörtsblommor från Sälen by 45kr

Äppelmust, Värmdö musteri 40kr

Mikkeller drinkin' in the sun 33cl 75kr

Alkoholfritt dryckespaket till meny 395kr

## KAFFE

Vi serverar ett specialkaffe från gården Fazena Minamihara i Alta Mogiana Brasilien.

Gårdens namn kommer från den sista Japanska familjen som immigrerade till Brasilien för att göra kaffe på 1930-talet. Fazenda Minamihara producerar kaffe av hög kvalitet och jobbar hårt för att hela tiden göra produktionen mer hållbar. De jobbar inte med några giftiga bekämpningsmedel, bara naturliga metoder. Marken på gården är balanserad och blir inte förstörd av produktionen av kaffet som växer i skuggan av stora avokadoträd.

Den välmående jorden bidrar till en speciell komplexitet i detta kaffe som sedan skickas till Säter i Södra Dalarna där Joachim driver ekologiska

### **Gamla Snickeriet Kafferosteri.**

Joachim rostar bönorna till en ljus mellanrost för att kaffebönans naturliga smaker ska få ta plats. Det resulterar i ett runt och balanserat kaffe med mjuka toner av mandel och choklad med sött rörsocker.

Kaffet klunkas ur en varm kopp gjord av **Nils Seblad på Seblad Keramik.**

Det ingår såklart obg med påtår.

50kr

ÖRTINFUSION Egenplockat och torkat  
Syrénblomma från Uppsala & Älgörtsblad från Sälen by  
50kr

Ändringar på denna meny sker väldigt ofta.