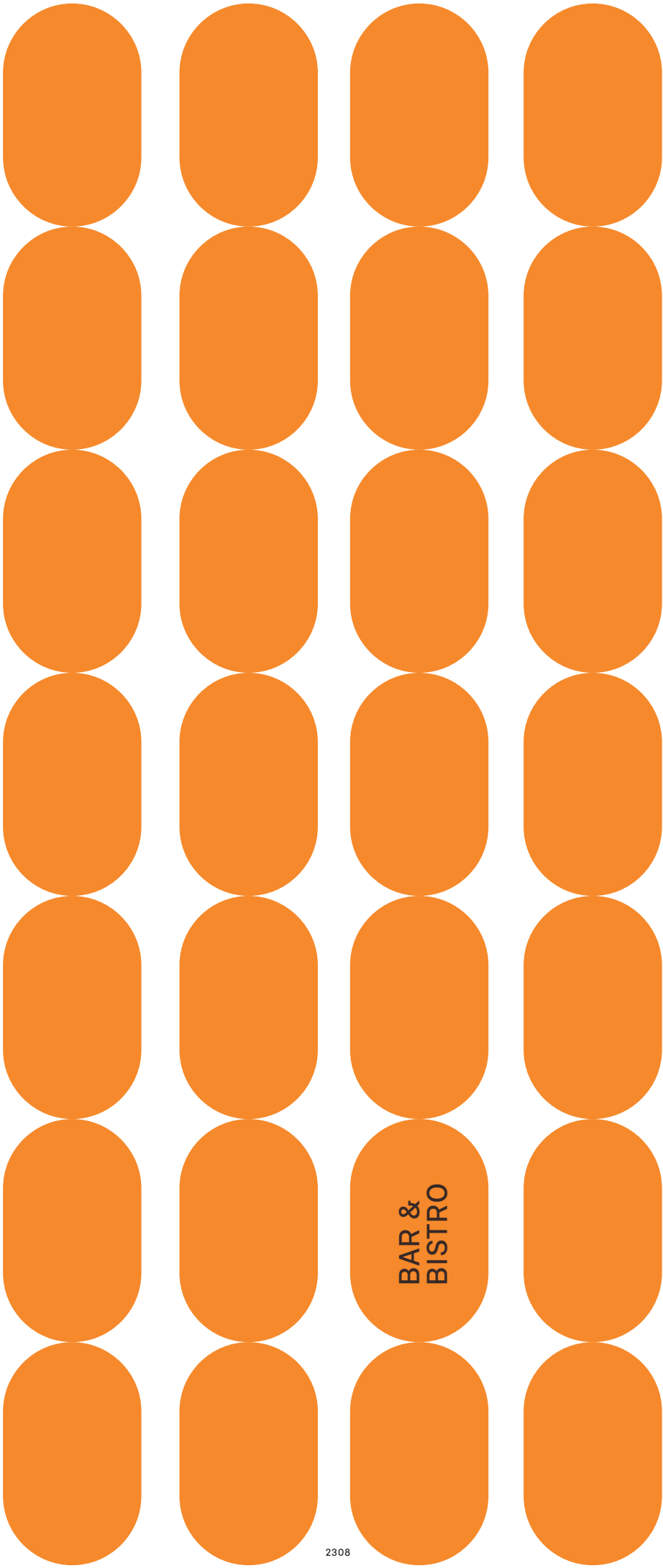


SMÅTT & GOTT / LIGHT BITES

MARINERADE OLIVER 55 KR
MARINATED OLIVES

BLANDADE NÖTTER 55 KR
MIXED NUTS

POTATISCHIPS 55 KR
CRISPS



uno

BAR & BISTRO

NÅGOT ATT ÄTA / SOMETHING TO EAT

MOULES FRITES 245 KR
Blåmusslor med vitvin, fänkål, vitlök, örter. Serveras med pommes frites, grillad citron, aioli & nybakat havrebröd

MOULES FRITES – Mussels with white wine, fennel, garlic, herbs. Served with french fries, grilled lemon, aioli & freshly baked oat bread

B, L, SU, Ä, SEN

JUICY LUCY – SMASHED BURGER FRÅN BÖJA 198 KR
DOUBLE TROUBLE 248 KR

Serveras med brioche, majonnäs, picklad silverlök, cheddar, lök-ringar, pickles och sexy fries smaksatta med friterad vitlök, örter & tryffelmajonnäs.

SMASHED BURGER – Served with brioche bread, mayonnaise, pickled silver onions, cheddar cheese, onion rings, pickles and fries flavoured with fried garlic, herbs & truffle mayonnaise

G, L, SU, Ä, SEN

BILLINGEHUS TOAST SKAGEN 195 KR
Skagenröra smaksatt med Wrångebäckssost, pepparrot och dill. Serveras på smörstekt kavring med citron, picklad lök & sallad från Ljusgårda

TOAST SKAGEN – Skagen mix flavoured with Wrångebäck cheese, horsera-dish and dill. Served on butter-fried rye bread with lemon, pickled onions & salad from Ljusgårda.

F, SK, Ä, L, G, SEN, SU

SVAMPTOAST 225 KR
Smörstekt surdegsbröd serveras med säsongens vilda & odlade svamp, Wrångebäckssost, balsamico & picklad potatis

MUSHROOM TOAST – Butter-fried sourdough bread served with seasonal wild & cultivated mushrooms, Wrångebäck cheese, balsamic vinegar & pickled potatoes.

G, L, SU

SCHNITZEL À LA BILLINGEN 325 KR
Confiterad potatis, ansjovis- och persiljesmör, grillad citron, ärtsallad smaksatt med dragonmajonnäs, friterad lök och kapris

SCHNITZEL À LA BILLINGEN – Potato confit, anchovy and parsley butter, grilled lemon, pea salad flavoured with tarragon mayonnaise, fried onions and capers.

F, G, L, Ä, SU

MUSTIG GULASCH 245 KR
Gjord på högre och potatis som serveras med gräddfil, pickles och nybakat havrebröd (glutenfritt alternativ finns)

Vegetariskt alternativ med sojafärs, linser, grönsaker och potatis

GOULASCH – Made with beef and potatoes. Served with sour cream, pick-les and freshly baked oat bread (gluten-free option available).

Vegetarian option with soya mince, lentils, vegetables and potatoes

L, SE, SU

VITT / WHITE

GLAS FLASKA

PATRIALE BIANCO95 KR .. 395 KR
Chardonnay, Viogner – Frankrike/France

LEITZ MARTINSTHAL 115 KR .. 535 KR
Riesling – Tyskland/Germany

ROSÉ

PATRIALE ROSÉ95 KR .. 395 KR
Negroamaro, Nero d’Avola – Italien/Italy

RÖTT / RED

PASQUA MUCCHIETTO95 KR .. 395 KR
Nero d’Avola, Shiraz – Italien/Italy

SANTA DUC 120 KR .. 525 KR
Grenache – Côtes du Rhone, Frankrike/France



CHAMPAGNE & BUBBLOR

GLAS FLASKA

PROSECCO 105 KR .. 525 KR
Treviso – Italien/Italy

LOUIS ROEDERER COLLECTION 243 NV 155 KR .. 925 KR
Frankrike/France

ÖL & CIDER / BEER & CIDER

MELLERUDS UTMÄRKTA PILSNER 85 KR
40 cl. / 4,8%

A SHIP FULL OF IPA. 90 KR
40 cl. / 5,8%

BLANC 1664 75 KR
33 cl. / 5,0%

BRISKA. 69 KR
33 cl. / 4,5%

ALKOHOLFRI / NON-ALCHOLIC

LÄSK 35 KR
33 cl. / Coca Cola/Coca Cola Zero/Sprite/Fanta

MELLERUDS ALKOHOLFRI PILSNER 55 KR
33 cl. / 0,5%

RICHARD JUHLIN SPARKLING BUBBLES..... 75 KR
33 cl. / Alkoholfri

KAFFEKOPP / COFFEE 40 KR