

SCROLL DOWN FOR ENGLISH...

OSTTALLRIKAR MED TILLBEHÖR: 1pers 2pers

GET OCH FÅR 135 260

En blandning av 5 olika get-och fårostar

VINTIPS: Vit Sauvignon Blanc, Albariño/ÖLTIPS: Weissbier

KO 135 260

En blandning av 5 olika komjölksostar

VINTIPS: Röd Bordeaux/ÖLTIPS: Ompollo Zodiak

KO, GET, FÅR 135 260

En blandning av 5 olika ko, get och fårostar

VINTIPS : Röd Pinot Noir/Cabernet Sauvignon,

ÖLTIPS : Mikkeler American Dream

LYXBRICKA FÖR 2 370

5 olika ostar plus charkuterier, bröd, oliver, marmelad, päronkompott

VINTIPS : Cabernet Sauv/Pinot Noir, Bordeaux, Malbec

ÖLTIPS : Ompollo Zodiak, Saison, Red Ale

SMÖRREBRÖD: litet stort

CHÈVRE AFFINÉ 99 129

På mörkt bröd med marinerad rödbeta, potatis, svarvat päron. Färsk rosmarin. Honung, olivolja, valnötter. Getostkräm. Rödbetsmarmelad med lakrits och vit rom.

VINTIPS: Chablis, Sauvignon Blanc, Albariño/ÖLTIPS: Hefe Weissbier

OLD AMSTERDAM 99 129

På mörkt bröd med marinerad gulbeta, potatis, karamelliserad rödlök, svarvat äpple. Olivolja, rostade pumpafrön. Sepapssås.

VINTIPS: Röd Ripasso, Malbec /ÖLTIPS: Mikkeler American Dream, Grolsch

FRANSK BLÅMÖGELOST 109 159

På mörkt bröd med potatis, rostbiff, karamelliserad rödlök, svarvatpäron. Olivolja, honung, valnötter. Tomatmarmelad med citrontimjan. VINTIPS: Deen Vat 5 Semillon/ÖLTIPS: Ayinger Celebrator

GRILLAD SMÖRGÅS:

OLD AMSTERDAM 110

På ljukt surdegsbröd. Med spenatblad, rucola, körsbärstomater. Grönsallad. Senaps-dressing.

VINTIPS: Röd Cotes du Rhone /ÖLTIPS: Ompollo Zodiak

SALLAD:

LAGRAD SMAKRIK GET-HÅRDOST. 135

Lagrad getost på salladsbädd. Marinerade rödbetor och gulbetor, sockerärter. Valnötter. Olivolja/citron-dressing.

Honung. Getostcreme Sauvignon blanc. Ljukt surdegsbröd.

VINTIPS: Vit Sauvignon Blanc, Gewürztraminer/ÖLTIPS: Weissbier

VARMT:

RACLETTE 185

Smält en äkta racletteost själv på våra fina raclettejärn ! Tillbehör: potatis, bröd, saltgurka, syltad lök, kryddig korv, råa grönsaker.

VINTIPS: Vit Riesling, Gewürztraminer/ÖLTIPS: Lager-Pilsner, Saison

MINDRE TILLTUGG:

DUTCH TREAT 99

Lagrad Gouda ostkuber & 1 Grolsch pilsner / lager

UPPVÄRMD EPOISSES (FRANSK KITTOST) 89

Med päronkompott.

VINTIPS: Vit Chablis / ÖLTIPS :Weissbier

BLÅMÖGELOST Med chokladfondue 95

VINTIPS: Deen Vat 5 Semillon/ÖLTIPS : Ayinger Celebrator

CHÈVRE AFFINÉ LAGRAD 89

Med ringlad honung och valnötter.

VINTIPS: Vit Sauvignon Blanc/ÖLTIPS :Hefe Weissbier

VALFRI OST I KUBER 89

Med senap till öl eller marmelad till vin.

VINTIPS / ÖLTIPS : beroende på osten du väljer

CHEESECAKE (kaffet ingår) 89

Gräddost ingefära med blåbär, havtorn, cognacgelé

VINLISTAN

GLAS FLASKA

TILL LÄTTARE, VITA OSTAR, KITTOSTAR, GETOSTAR:

ROSÉ

Sincerité Pinot Noir Rosé, Joseph Mellot, Loire, Frankrike 85 385

Stor doft av vildhallon, röda vinbär, körsbär och örter.

Nyanserad, bärig smak med inslag av vildhallon, röda körsbär och örter

VITT

Sauvignon Blanc Menetou-Salon Les Thureaux Frankrike 95 399

Druvtypisk doft med inslag av nässlor, krusbär och mineral.

Smaken är torr, frisk med inslag av citron, nässlor, krusbär och mineral.

Mar de Frades Albariño, Spanien 85 385

Fruktig doft med inslag av mango, ananas, lychee, vita blommor, citrus och eucalyptus. Smaken är frisk med toner av mineral, citrus, ananas och med en liten sälta i avslutningen

Dreissigacker Riesling QBA, Rheinhessen Tyskland EKO 89 389

Torr frisk doft med toner av honungsmelon, mineral, persika, blodgrape och gröna äpplen. Frisk smak med balanserad syra och lång eftersmak, toner av mineral och citrus.

Château Ksara Blanc de Blancs, Château Ksara Libanon 89 389

Stor, kryddig doft med toner av citrus, färska örter och fat. Smaken är torr och medelfyllig med inslag av citrus, valnötter, lakritsrot och fat.

De Bortoli DB Gewürztraminer Riesling Australien 85 385

Aromatisk, kryddig doft med toner av rosenblad, fläder och blodapelsin.

Smaken är halvtorr, frisk och kryddig med fruktighet och inslag av rosenblad, fläder, tropisk frukt och blodapelsin

MOUSSERANDE Emeri Chardonnay Pinot Noir Australien 385

Diskret, fruktig, aningen kryddig doft med inslag av citrus.

Medelfyllig, fruktig smak med toner av citrus, persika och äpple.

TILL MELLANLAGRADE MEDELFYLLIGA KOMJÖLKSHÅRDOSTAR :

RÖTT

Binz & Bratt Pinot Noir Cabernet Sauvignon Tyskland 85 385

Blåröd färg. Fruktig doft av jordgubb, hallon och röda körsbär.

Smaken är fruktig och bärig i elegant stil med inslag av vanilj.

Château Bois de Favereau, Bordeaux Superieure Frankrike 95 399

Generös doft med toner av rostade fat, svarta vinbär och örter.

Fruktig smak med inslag av svarta vinbär, kaffe och gräs

Côtes du Rhône, La Bastide, Rhône, Frankrike EKO 85 385

Elegant doft av vildhallon, björnbär, blåbär och vilda örter.

Fruktig smak björnbär, blåbär och slånbar med inslag av vilda örter.

Campo Reale Valpolicella Ripasso Classico Italien 95 399

Mörka körsbär, örter och chokladtoner i doften.

Fruktig smak av mogna röda och blåa bär

De Bortoli Woodfired Shiraz Australien 95 399

Fyllig med balanserade tanniner och med toner av plommon, mörka bär, torkade örter och lakrits.

Rioja Ramón Bilbao Edición Limitada 99 399

Fruktig doft av mörka bär, svartpeppar, kummin, kakao, tobak och kryddnejlika. Fruktig smak av björnbär, mörka körsbär, kakao och kryddor.

Malbec / Merlot Cahors, Le Petit Clos 99 399

Fruktig doft med toner av röda och mörka bär, plommon och kryddor.

Krafftfull smak, inslag av örter, kryddor och plommon, välintegrerade tanniner.

TILL MÖGELOSTAR, LÅNGTIDSLAGRADE OSTAR MED FYLLIG

KARAKTÄR :

SÖTT

Deen Vat 5 Botrytis Semillon, De Bortoli Wines Australien 75 375

Doft av mandarin, aprikos, houg och vanilj. Smaken är fyllig och söt med aromer av citrus, qumquats, aprikoser och gula plommon.

Välbalanserat med fräsch, frisk syra.

ALKOHOLFRITT VIN: Rött och vitt BARRELS AND DRUMS 55 275

KIVIK CIDER 45 175

FRUKTDRYCK DIVERSA APOLINAIRE 55

COCA COLA light 25

RAMLÖSA / KAFFE, TE 20

OUR BEERS RIGHT NOW

Grolsch NL **Pilsner** 49

Mikkeler Drinkin'Snow DK **Lager 0,3** 69

Mikkeler American Dream DK **Prem. Lager** 79

Poppels S **Weissbier** 79

Ayinger Urweisse T **Weissbier** 85

Dupont B **Saison** 79

Omnipollo Leon S **Blonde** 89

Williams Sc **Irish Red** 89

Mikkeler Peter Paul Mary DK **Am. PaleAle** 85

Omnipollo Zodiak S **IPA** 89

Poppels S **IPA** 85

Omnipollo Nebuchadnezar S **Dubbel IPA** 89

Electric Nurse S **Brown Ale** 89

Ayinger Celebrator T **Dubbelbock** 89

Dupont Moinette B **Brune** 89

Mikkeler Monks Brew DK **Quadrupel** 119

Electric Nurse Bearded Nurse S **Barley Wine** 115

Omnipollol Texas Pecan Ice S **Imp. Porter** 125

CHEESE PLATTERS W/GARNISHES

| | 1 pers | 2 pers |
|-----------------------|------------|------------|
| GOAT AND SHEEP | 135 | 260 |

A mixture of 5 different goat and sheep cheeses

WINE TIP: WHITE Sauvignon Blanc, Albariño/BEER TIP: Weissbier

| | | |
|------------|------------|------------|
| COW | 135 | 260 |
|------------|------------|------------|

A mixture of 5 different cow cheeses

WINE TIP: Red Bordeaux/BEER TIP: Omnipollo Zodiak

| | | |
|-------------------------|------------|------------|
| COW, GOAT, SHEEP | 135 | 260 |
|-------------------------|------------|------------|

A mixture of 5 different cow, goat and sheep cheeses

WINE TIP : Red Pinot Noir/Cabernet Sauvignon,

BEER TIP : Mikkeler American Dream

| | |
|------------------------------------|------------|
| LUXURY CHEESE PLATTER FOR 2 | 370 |
|------------------------------------|------------|

5 different cheeses plus deli meats, bread, olives, marmelade, pear compote

WINE TIP : Red Cab Sauv/Pinot Noir, Bordeaux, Malbec

BEER TIP : Mikkeler Peter Pale & Mary, Saison, Celebrator

OPEN SANDWICHES:

| | small | large |
|----------------------|-----------|------------|
| CHÈVRE AFFINÉ | 99 | 139 |

Dark bread with marinated beetroot, potatoes, and sliced pear. Fresh rosemary. Honey, olive oil, walnuts. Goat's cheese spread. Beetroot marmalade with liquorice and white wine.

WINE TIP: Chablis, Sauvignon Blanc, Albariño/BEER TIP: Hefe Weissbier

| | | |
|----------------------|-----------|------------|
| OLD AMSTERDAM | 99 | 139 |
|----------------------|-----------|------------|

Dark bread garnished with marinated yellow beetroot, potatoes, caramelised red onion, finely sliced apple.

Olive oil, roasted pumpkin seeds. Mustard sauce.

WINE TIP: Red Ripasso/BEER TIP: Mikkeler American Dream, My Pils

| | | |
|---------------------------|------------|------------|
| FRENCH BLUE CHEESE | 109 | 159 |
|---------------------------|------------|------------|

Dark bread garnished with potato, roast beef, caramelised red onion, thinly sliced pear. Olive oil, honey, walnuts. Tomato marmalade with lemon thyme.

WINE TIP: Deen Vat 5 Semillon/BEER TIP: Ayinger Celebrator

GRILLED SANDWICH:

| | |
|----------------------|------------|
| OLD AMSTERDAM | 110 |
|----------------------|------------|

Sourdough bread with spinach leaves, rocket salad, cherry tomatoes. Green salad. Mustard dressing.

WINE TIP: Red Bordeaux, Malbec /BEER TIP: Omnipollo Zodiak

SALLAD:

| | |
|----------------------------------|------------|
| AGED GOAT'S CHEESE (HARD) | 135 |
|----------------------------------|------------|

Salad topped with hard goat's cheese. Marinated beetroot, sugar peas, walnuts. Olive oil/lemon dressing. Honey. Sourdough bread.

WINE TIP: WHITE Sauvignon Blanc, Gewürztraminer/BEER TIP: Weissbier

WARM DISH:

| | |
|-----------------|------------|
| RACLETTE | 185 |
|-----------------|------------|

Use our beautiful enamel pans to melt genuine raclette cheese! Comes with potatoes, bread, pickled cucumber, pickled onion, spicy sausage, raw vegetables.

WINE TIP: WHITE Riesling, Gewürztraminer/BEER TIP: Lager-Pilsner, Saison

SMALL DISHES:

| | |
|--------------------|-----------|
| DUTCH TREAT | 99 |
|--------------------|-----------|

Matured Gouda cubes with 1 Grolsch Lager beer

| | |
|--|-----------|
| WARM EPOISSES WITH PEAR COMPOTE | 89 |
|--|-----------|

Famous french washed rind cheese.

WINE TIP: WHITE Chablis / BEER TIP :Weissbier

| | |
|--|-----------|
| BLUE CHEESE WITH CHOCOLATE FONDUE | 99 |
|--|-----------|

WINE TIP: Deen Vat 5 Semillon/BEER TIP : Ayinger Celebrator

| | |
|---|-----------|
| CHÈVRE AFFINÉ WITH WALNUTS AND HONEY | 89 |
|---|-----------|

Hard Chèvre ,16weeks, with walnuts and drizzled honey.

WINE TIP: WHITE Sauvignon Blanc/BEER TIP :Hefe Weissbier

| | |
|------------------------------------|-----------|
| CHEESE CUBES OF YOUR CHOICE | 89 |
|------------------------------------|-----------|

With mustard for beer or marmalade for wine.

WINE TIP / BEER TIP : depending on the cheese of your choice

| | |
|-------------------------------|-----------|
| CHEESECAKE WITH COFFEE | 75 |
|-------------------------------|-----------|

Cream cheese w/ginger, several berries, cognac jelly