

# Lördagsmeny



## **Kollektivets Platå**

**3 canapés**

*Skagen/Råbiff/Anklever*

**En näve färska smögen räkor**

**2 st krabblor**

**2 st vitlöksstekta rödräkor**

**3 st ostron**

**Svenska vinkokta blåmusslor**

**Smörig blini**

*Löjrom/Smetana/Rödlök*

**Majonnäs**

**Aioli**

**Mignonette**

**St: Agur**

**Monlesi**

**Bröd och smör**

**695 kr per person**

*Ostron är ett levande livsmedel och avnjuts på egen risk.*

## **Snacks**

**Saltgurka med syrad grädde och honung 45 kr**

**Marinerade oliver 45 kr**

**Chips 35 kr**

**Marinerad Manchego 55 kr**

**Salta pinnar 35**

**Marconamandlar 55 kr**

**Fråga oss gärna om allergener. Varmt välkomna!**



## Assietter

<b>Dagens ostron</b>	<b>25 kr</b>
<b>Ostron Rockefeller</b> -Spenat -vitt vin -hollandaisesås -parmesan	<b>45 kr</b>
<b>Kräftsoppa</b> -Kronhill -öl -grädde	<b>55 kr</b>
<b>Aubergine</b> -Tomat -oregano -olivolja	<b>55 kr</b>
<b>Bombaris</b> -Bläckfisk -chorizo -saffran -tomat -gröna ärtor	<b>75 kr</b>
<b>Boquerones</b> -Vinäger -olja (konserv)	<b>60 kr</b>
<b>Sardeller</b> -Smör (konserv)	<b>55 kr</b>
<b>Musslor</b> -Escabeche (konserv)	<b>45 kr</b>
<b>Sardiner</b> -Olja (konserv)	<b>40 kr</b>
<b>Bläckfisk</b> -Bläck -lök (konserv från Güyemar i Asturien)	<b>135 kr</b>
<b>Sardinstjärtar</b> -Jungfruolja (konserv från Güyemar i Asturien)	<b>125 kr</b>
<b>Knivmusslor</b> -Jungfruolja (konserv från Güyemar i Asturien)	<b>165 kr</b>
<b>Chipirones fritos</b> -Aioli -citron	<b>85 kr</b>
<b>Anklever</b> -Smörstekt bröd -Opalplommon	<b>130 kr</b>
<b>Pata negra</b> -100% ekollon -50 gram	<b>115 kr</b>

---

## Förrätter

**Grillad spetskål** 1/2 **115 kr** 1/1 **165 kr**  
*Marconamandlar/Brynt smör/Parmesan*

**Kantareller** **145 kr**  
*Smörstekt bröd/Gräddstuvning/Västerbottensost*

**Hummercocktail** **225 kr**  
*Päron/Hallonviägrett/Vackra blad*

**Skagenröra** 1/2 **105 kr** 1/1 **185 kr**  
*Smörstek bröd/Citron/Dill*

**Räkor pilpil** **145 kr**  
*Olja/Vitlök/Chili*

**Hummer thermidor** **245 kr**  
*Mornaysås/Champinjoner/Cognac*

---

## Varmrätter

**Moules frites** **185 kr**  
*Grädde/Vitlök/Vitt vin/Aioli/Pommes frites*

**Fisk och skaldjursgryta** **195 kr**  
*Svart ris/Krutonger/Saffran/Aioli*

**Rödtunga meunière** **255 kr**  
*Citron/Kapris/Brynt smör*

**Secreto Iberico** **255 kr**  
*Mojo rojo/Salsa verde/Papas arrougadas/Pimientos de padron*

**Ingen konceptkrog bara goda grejer som vi gillar :)**

## Vinlista

### Bubbel

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>Pol Roger</b> <i>Chardonnay/Pinot Meunier/Pinot Noir -FRA</i>	130 kr	755 kr
<b>Oriol Rossell</b> <i>Xarel.lo/Macabeu/Parellada -SPA</i>	95 kr	555 kr

### Naturviner

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>En Équilibre</b> <i>Riesling -FRA</i>	140 kr	680 kr
<b>Beaujolais-Villages</b> <i>Domaine Joubert Gamay -FRA</i>	130 kr	630 kr

### Vita Viner

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>Le Ballon</b> <i>Vermentino/Sauvignon Blanc -FRA</i>	105 kr	525 kr
<b>Hessenstein</b> <i>Riesling -GER</i>	115 kr	555 kr
<b>Les Murelles</b> <i>Chardonnay -FRA</i>	135 kr	655 kr
<b>Lignum</b> <i>Xarel.lo/Chardonnay/Sauvignon Blanc -SPA</i>	135 kr	655 kr
<b>Soalheiro</b> <i>Alvarinho -POR</i>	125 kr	605 kr
<b>Sancerre</b> <i>Henry Bourgeois, Sauvignon Blanc -FRA</i>	145 kr	705 kr
<b>Chablis</b> <i>Louis Robim, Chardonnay -FRA</i>	145 kr	705 kr

### Röda Viner

	<u>glas</u>	<u>flaska</u>
<b>Le Ballon</b> <i>Grenach/Cinsault/Cabernet Sauvignon -FRA</i>	105 kr	525 kr
<b>Cote du Rhône</b> <i>Grenach/Syrah -FRA</i>	115 kr	555 kr
<b>La Moutonnière</b> <i>Pinot Noir -FRA</i>	125 kr	605 kr
<b>Clos Henri</b> <i>Pinot Noir -NZ</i>	155 kr	750 kr
<b>Black Stalion</b> <i>Cabernet Sauvignon -USA</i>	165 kr	805 kr
<b>Lignum</b> <i>Shiraz/Cabernet Sauvignon/Merlot -SPA</i>	135 kr	655 kr
<b>Il Principe</b> <i>Nebbiolo -ITA</i>	145 kr	705 kr

***På nästa sida har vi alkoholfria alternativ.***

## **Dryckeslista**

### **Läsk/Vatten**

San Pellegrino	32 kr
Vichy Catalan	32 kr
Vichy Catalan 1L	60 kr
Coca Cola	28 kr
Cola Zero	28 kr
Fanta	28 kr
Fanta Lemon	28 kr
Sprite	28 kr

### **Fever-Tree**

Ginger Beer	48 kr
Tonic Water	28 kr
Soda Water	28 kr
Ginger Ale	28 kr

### **Fatöl serveras i vinglas**

Stella Artois 40 cl	65 kr
Stella Artois 25 cl	42 kr
Goose IPA 40 cl	69 kr
Goose IPA 25 cl	45 kr

### **Öl/Cider Flaska**

Modelo	71 kr
Negra Modelo	71 kr
Lefte Blonde	71 kr
Lefte Brune	71 kr
Spaten	85 kr
Stella <i>Non Alcoholic</i>	48 kr
Cidre Galipette	65 kr
Galipette <i>Non Alcoholic</i>	48 kr

<u><b>Aperitif</b></u>	<u><b>cl</b></u>
Aperol	22 kr
Campari	22 kr
Martini Rosso	22 kr
Cynar	22 kr
Lillet	22 kr

<u><b>Rom/Tequila</b></u>	<u><b>cl</b></u>
Pampero Añejo Blanco	28 kr
Pampero Añejo Especial	28 kr
Ron Zacapa 23 Solera	32 kr
Rooster Rojo Blanco	28 kr
Rooster Rojo Añejo	28 kr
Don Julio Reposado	32 kr

<u><b>Brandy/Calvados</b></u>	<u><b>cl</b></u>
Carlos 1	32 kr
Pomme De Vie	32 kr

<u><b>Whiskey/Bitters</b></u>	<u><b>cl</b></u>
Black Label	32 kr
JB	28 kr
Jameson	28 kr
Bulleit Bourbon	28 kr
Averna	26 kr
Fernet - Branca	26 kr
Branca Menta	26 kr
Gammel Dansk	26 kr
Pernod	26 kr

<u><b>Vodka/Gin</b></u>	<u><b>cl</b></u>
Stolichnaya	28 kr
Stoli Cucumber	28 kr
Stoli Salted Karamel	28 kr
Tanqueray	28 kr

**Skål!**

## Våra Söta

<b>Choklad Nemesis</b> -Lättvispad grädde	<b>115 kr</b>
<b>Hallon semifreddo</b> -Iitaliensk glassdessert	<b>105 kr</b>
<b>Krusbärskompott</b> -Vit chokladgrädde -krossade drömmar	<b>95 kr</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>95 kr</b>
<b>Affogato</b> -Mauro espresso -vaniljglass	<b>65 kr</b>
<b>Kollektivets Chokladtryffel</b>	<b>35 kr</b>
<b>Dessertost</b> -kex -marmelad	<b>65 kr</b>

<u>Dessertvin/Port</u>	<u>glas</u>	<u>cl</u>
<b>Sauternes</b> Mouton Cadet Réserve -FRA	<b>112 kr</b>	<b>14 kr</b>
<b>Sandeman</b> Old Invalid -POR	<b>80 kr</b>	<b>10 kr</b>

<u>Likör/Avec</u>	<u>cl</u>
<b>Cointreau</b>	<b>24 kr</b>
<b>Baileys</b>	<b>24 kr</b>
<b>Kahlúa</b>	<b>24 kr</b>
<b>Amaretto</b>	<b>24 kr</b>
<b>Sambuca</b>	<b>24 kr</b>
<b>Cederlunds Punch</b>	<b>18 kr</b>
<b>Stoli Salted karamel</b>	<b>28 kr</b>
<b>Pampero Anejo</b>	<b>28 kr</b>
<b>Zacapa 23 Solera</b>	<b>32 kr</b>
<b>Pomme De Vie</b>	<b>32 kr</b>
<b>Carlos I</b>	<b>32 kr</b>
<b>Black Label</b>	<b>32 kr</b>
<b>Bulleit Bourbon</b>	<b>28 kr</b>

<u>Kaffe från Mauro</u>	
<b>Americano/Te</b>	<b>30 kr</b>
<b>Enkel Espresso</b>	<b>18 kr</b>
<b>Dubbel Espresso</b>	<b>28 kr</b>
<b>Enkel Macchiato/Cortado</b>	<b>22 kr</b>
<b>Dubbel Macchiato/Cortado</b>	<b>32 kr</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>35 kr</b>
<b>Caffè Latte</b>	<b>40 kr</b>



*Tack för att vi har fått äran att ta hand om er ikväll!*