

PIZZA

JULO 155:-

creme fraiché, mozzarella, julskinka & grönkål toppas med senapskräm & picklad rödlök

FROSTEN 155:-

creme fraiché, mozzarella, brysselkål, taleggio & bacon toppas med saffrans-apelsinhonung

SOLEN 150:-

tomatsås, mozzarella, "smashade" oliver, citron marinerad kronärtskocka & vitlök toppas med färsk eko mozzarella & persilja

MEATBALL TIME 155:-

tomatsås, mozzarella, miniköttbullar, karamelliserad lök & dragonmajjo

PUMPAN 150:-

creme fraiche, mozzarella, pumpa & chvre toppas med hasselnötsdukkah, honung & persilja



-går att få vegansk glutenfri pizzabotten + 15:-
take Away pizza 130:-

KAFFEDRINKAR

PUMPKIN SPICE 125:-



mörk rom, höstens kryddiga sirup (kardemumma, kanel & ingefära) bryggkaffe & grädde

AFTER DINNER 130:-

varm choklad, konjak, after eight & grädde

DOOLEYS ON ICE 115:-

gräddlikör, espresso & is

ESPRESSO MARTINI 130:-

espresso, kaffelikör & vodka skakas med is serveras i glas med kaffesockrad kant

DESSERT

MANDELKAKA MED SAFFRAN 70:-

ljuvligt saftig & ljummen servers med lättvispad grädde & körsbärskompott

VERY CHOKLADIG BROWNIE 90:-

med after eight feeling & gammaldags vaniljglass

MR GELATO 40:-

italiensk hantverksglass från Gullbrandstorp fråga oss vilka smaker som finns ikväll

KVÄLLENS CHOKLADTRYFFEL 35:-

fråga oss om kvällen smak

VEGAN FRIENDLY SÖTT

har vi såklart, fråga oss vad det är för gött ikväll

drick till desserten:

PASSITO BIANCO 75:-

bärnstensfärgat & underbart gott italienskt dessertvin, lagom sött Passar super till båda mandelkaka & brownie!

ROSÉ VERMOUTH FRÅN SPRITERIET 75:-

en vermouth gjord av rosevin från tyska naturvinsproducenten andi knauss. kryddad med rabarber, citronzejt & malört. Frisk och lite lagom bitter

SPRIT

LAPHROAIG 30 KR/CL

rökig och go single malt från Skottland

ARETTE REPOSADO TEQUILA 28:- /CL

100% agave som har lagrats på ek i 6 månader, så fortfarande ganska ljus i färgen men har fått lite härlig "smoothnes"

MAKERS MARK WHISKY 30:-/CL

en klassisk bourbon

PLANTATION GRANDE RESERVE 30:- /CL

lagrad rom från barbados

HENNESSY COGNAC 25:- / CL




Välkommen till oss!
Vi är ett gäng som
älskar gött käk som
lagas med kärlek och äts
tillsammans
Hoppas ni också gör det!
Vi gillar att handla så
lokalt vi kan, läs om
några som förser oss med
goa råvaror.



FÖRRÄTTER

SKÖRDEPLOCK 190:-

lite ost & chark från så nära som
möjligt, säsongens grönsaker, grillat
surdegsbröd & kvällens pesto, perfekt för
2 personer 


PUMPARAVIOLI 115:-

härknådad pastadeg som fylls med pumpa,
färskost & lite citrus
Serveras med brynt salviasmör & rostade
pumpafrön


BLÅMUSSLOR 95:-

svenskt höstäpple, äppelcider, rosmarin,
lök, vitlök, persilja & grädde toppas med
prästost & krispig bacon serveras med
grillat surdegsbröd från Krantz

KRISPIGA LANTCHIPS 45:-

serveras med syrlig dragondipp 

GRÖNA OLIVER 45:-

marinerade i apelsin & stjärnanis 

BARNEN

PASTA 75:-

med köttbullar i tomatsås

EN LITEN PIZZA 75:-

välj mellan margherita eller
vesuvio

WAPNÖ GÅRD

en mega cool gård några
kilometer härifrån med sitt
egna kretslopp där djuren är
frigående året om och allt
produceras på plats.

ULVEREDS HJORTHÄGN

i dom djupaste
halländska skogarna
lever hjortarna lajf

HONUNG FRÅN KÄRLEKEN

småskaligt och underbart, njut av
den i några av maträtterna eller köp
med en burk hem

SLÄTTÅKRA NÄRPRODUCERAT

ekologisk odling &
gårdsbutik ett stenkast
från stan där den
biologiska mångfalden
och långsiktig
hållbarhet är i fokus.
Ägg & veggies (så länge
vädret tillåter)

VARMRÄTTER

LASAGNE BIANCO 180:-

grönkål, svartkål, ostronskivling från Harplinge,
mozzarella, parmesan & örter
Toppas med hasselnötsdukkah (nöt & fröströssel)
+ krispig sallad med dijon & citrusdressing

BAKAD SPETSKÅL 175:-

med varm & krämig fetaostsås, krispig potatis med salt &
vinegar feeling, toppas med chilirostade mandlar & dillolja

TORSKRYGG (KRAV-MÄRKT) 215:-

tillsammans med en krämig pumpapuré, smörstekt purpur-kål,
honungsmarinerade björnbär & skördepesto med örter & frön

DOVHJORTS ALBONDIGAS 195:-

stora köttbullar med persilja, citron & vitlök
Med en mustig tomatsås som fått koka länge med rötjut, örter
& gött. Serveras med linguine (pasta)
Toppas med parmesan!
(är du vegan och pastasugen så kan vi alltid laga nåt gött)

BLÅMUSSLOR 195:-

med smörstekt svenskt höstäpple, en skvätt äppelcider,
rosmarin, lök, vitlök, persilja & grädde toppas med prästost
& krispig bacon serveras med grillat surdegsbröd från Krantz



- går att få vegansk

- alla förrätter & varmrätter, förutom ravioli &
lasagne går att få glutenfria