

*Campalone
135-

En cocktail som för tankarna till varma sommarkvällar och sydeuropeiska trädgårdar, där doften av solmogen frukt och kryddor fyller luften. Den intensiva smaken av Campari möter den saftiga sötman från Cantaloupmelon, som skapar en unik balans mellan bitert och sött. En uppfriskande touch av citrus, medan Ceylonkanel ger en varm kryddighet som lyfter fram drinkens djup och komplexitet.

Campari, Cantaloupmelon, Apelsin, Grapefrukt, Yuzu, Mandarin, Ceylonkanel

*Går att få som alkoholfri

Triss
185-

En hyllning till enkelhetens elegans. Tre ingredienser möts för att skapa en perfekt balans där huvudrollen spelas av Diplomatico Reserva Exclusiva, tillsammans med en Calvados och Benedictine DOM som tar smaklökarna på en höstlig resa.

Diplomatico Reserva Exclusiva, Boulard Calvados, Benedictine DOM, Lönnsirap, Bitters

*Midas 5
135-

Inspirerad av huset vi är i, Midas 5. Denna cocktail kombinerar eleganta smaker i harmoni i varje sip. Basen av gin bidrar med en subtil styrka och enbärston som kontrasteras av syrlig grapefrukt, tillsammans med frisk rabarber och söt fläder skapas en perfekt balans av fräschör och djup.

Gin, Grapefrukt, Rabarber, Fläder och Lingon.

*Går att få som alkoholfri

Petite Agave
185-

En cocktail som är både mystisk och elegant. Rökig Mezcal står i centrum och ger en jordnära, eldig ton, tillsammans med ung cognac som tillför fruktighet och elegans, medan röd vermouth adderar djup och en lätt sötma. Med en bränd rosmarinkvist som garnering får drinken en aromatisk, nästan hypnotisk avslutning - en doft av skog och eld som väcker nyfikenhet.

San Cosme Mezcal, Merlet Cognac, Vermouth, Agave, Bitters, Rosmarin

Tvär Banan 135-

En gång fanns den lilla restaurangen långt ute i Sickla, dit folk tog tvärbanan för att få en smakupplevelse som stack ut från det vanliga. Men tiderna förändras, och nu har restaurangen hittat ett nytt hem i Gamla Stan, där Tvär Banan lever vidare som en hyllning till historien. Drinkens smakresa är precis som resan på tvärbanan: ett snabbt stopp av något syrligt, balanserat med en överraskande djup och rund banansmak. Tvär Banan kan dessutom vara en sur banan på Göteborgska.

Diplomatico Mantuano, Banan

Kex 135-

Likt kemi är denna cocktail inspirerad av det ikoniska Kexet Brago, en kedja av smaker som passar en kejsare, med mild vanilj och kokosmak. Kexen är den med dina smaklökar.

Säg det igen nu - chex.

PS. Kök, Kista, Kärlek, Kyrka DS.

Diplomatico Planas, Kex, Mjök, Kokos, Vanilj, Citron

Fika 165-

Fika är en hyllning till den svenska fikatraktionen, när en enkel paus förvandlas till en stund av njutning. Den här cocktailen fångar essensen av en klassisk fika: en kopp kaffe med en skvätt mjök och en nybakad kanelbulle.

Fika är mer än bara en smakupplevelse - den är en paus från vardagen, en chans att stanna upp och njuta av det lilla i livet, kanske också ett gott samtal. Med mjuka toner av kaffe och en hint av kryddig kanel, precis som i den söta, smöriga fyllningen i en färsk bulle.

Vodka, Smör, Bröd, Mjök, Kanel, Kaffe

Chatji 2.0 165-

Chatji betyder just Havtorn på Mandarin, som är huvudsmakerna i denna cocktail.

"Bra artister kopierar, stora artister stjälar." - Pablo Picasso

Grin, Limoncello, Havtorn, Ananas, Mandarinskum

Fjök 155-

Fernet + Mjök + Co2

Amaretto Sour
185-

Amaretto, Citron, Socker, Äggvita

Amaretto Sour 2.0
185-

Amaretto, Cointreau, Kokos, Äppeljuice, Honung/Mandelskum

Dry Martini
185-

Tanqueray TEN, Vermouth blend

Ein Zwei Dry
185-

3 Martinis i ett. Den startar som en Dry Martini och går sedan över till en Perfect Martini, för att till sist avslutas som en Sweet Martini. Ingen sipp är likadan och denna är ett måste för Martiniälskaren.

Tanqueray TEN, Belsazar White, Belsazar Dry

Negroni
185-

Gin, Campari, Söt Vermouth

Vafancullo Negroni
185-

Om pizzan Hawaii gjorde italienarna förbannade... så kommer den här att få dom att starta nästa världskrig.

Gin, Campari, Vermouth, Curry, Banan

Daiquiri
185-

Plantation 3-star, Lime, Socker

Daiquiri som Dä-e-kir-i
185-

Plantation 3-star, Merlet Cassis, Moscato, Lime, Socker

Old Fashioned
185-

Makers Mark, Lönnsirap, Bitters

Whiskey Sour
185-

Bulleit Bourbon, Citron, Socker, Bitters

I'm a Drunkard
185-

En kombination av två klassiska favoriter: Genom att placera en elegant Old Fashioned ovanpå en syrlig Whiskey Sour, skapas en drink med lager av både sötma och syra, komplexitet och fräschör.

Jim Beam Rye, Makers Mark, Lönnsirap, Citron, Bitters

Aviation
185-

Gin, Violette, Maraschino, Citron

Aviatik
185-

Gin, Violette, Mandel, Blåbär, Citron

Öl

Omnipollo Pilsner 4,8%	95-
Omnipollo Sundbyberg IPA 5,9%	105-
Omnipollo Tokyo IPA 5,4%	105-
Omnipollo Nebuchadnezzar dubbel IPA 8,5%	125-
Omnipollo Hamburg Hoppy Wheat 6%	95-
TT Pilsner 4,5%	75-

Pa fat	
Birra Moretti	75-
Lagunitas IPA	95-

Alkoholfritt	
Sigtuna NO.LA lager 0,5%	75-
Omnipollo Zodiak IPA 0,3%	75-
Omnipollo Bianca Pineapple Sour 0,3%	85-
Galipette 0%	80-

Alkoholfritt bubbel	95-
Alkoholfri drink	95-

Alkoholfri drink	45-
Alkoholfri drink	45-

Mousserande	
NV Castellblanc Catalonia, Spanien	135-

Vitt vin	
2018 Fossil Vale de Capucha Lisabon, Portugal	145-
2022 875ml Chardonnay El Coto de Rioja Rioja, Spanien	160-
2023 Sauvignon Blanc Wohlmutth Südesteinermark, Österrike	175-

Rött vin	
2020 Reflection Ridge Cabernet Sauvignon California, USA	135-
2020 The Scream Barbera Piemonte, Italien	160-
2021 Langhe Nebbiolo Malvira Piemonte, Italien	175-
2021 Tous les Jours Andrew Murray California	185-

Gordolaoliver Picante	95-
-----------------------	-----

Nocellara-oliver	95-
------------------	-----

Chips	45-
-------	-----

Marconamandlar	85-
----------------	-----

Pata Negra	125-
------------	------

Dagens ost	75-
------------	-----

Dagens chark	75-
--------------	-----

Vitlöksbröd	45-
-------------	-----

Friterad kronärtskocka	45-
------------------------	-----

Ank-thaikorv	75-
--------------	-----

Sardeller på toast	75-
--------------------	-----

Grillad Vannamei-räka	125-
-----------------------	------

Ssäm	45-/styck
Oxfile, kyckling, lax, teriyaki, ostronskivling	

Sashimi 150/250 g	175/275-
-------------------	----------

Husets tartar	155-
---------------	------

Burrata	195-
serveras m rostad tomat o vitlökskrisp	

Club Sandwich	295-
serveras m pommes	

Steak Sandwich	295-
serveras m pommes, bacon o cole slaw	

Sovels hamburgare	225-
serveras m ost, dressing, grönt o pommes	

Halloumburgare	225-
serveras m dressing, grönt o pommes	

Chili	155-
serveras m salsa, avokadoröra, yoghurt o tortilla	

Vegansk bönehili	155-
serveras m salsa, avokadoröra, kikärtsröra o tortilla	

Pasta m krämig köttfärssås	175-
----------------------------	------

Oxfilepasta	325-
svamp, gräddde o parmesan	

Kvällens köttbit	250-
serveras m pommes o bea	