

NÅGOT ATT ÄTA?

OSTRON X 3 Citron – mignonette – tabasco <i>Oysters x 3 – Lemon – mignonette – Tabasco</i>	110:-
SARDELLER I KONSERV Levainbröd – olivolja – citron <i>Anchovies in Tin – Levain bread – olive oil – lemon</i>	125:-
BOQUERONES I KONSERV Levainbröd – olivolja – citron <i>Boquerones in Tin – Levain bread – olive oil – lemon</i>	125:-
LAX- OCH TONFISKTARTAR Dressad hjärtsallad – yuzu – friterat rispapper <i>Salmon & Tuna Tartare – Dressed little gem lettuce – yuzu – crispy rice paper</i>	145:-
FRITERADE ASIATISKA LAXBOLLAR Picklad morot – crispy chiliemulsion <i>Fried Asian Salmon Balls – Pickled carrot – crispy chilli emulsion</i>	125:-
RIBFINGERS IBERICO 100 gram Chilirostade sesamfrön – vårlök – picklad lök <i>Iberico Rib Fingers 100g – Chilli-roasted sesame seeds – spring onion – pickled onion</i>	115:-
DIRTY FRIES Ost – chili – bacon – picklad rödlök <i>Dirty Fries – Cheese – chilli – bacon – pickled red onion</i>	95:-
SVENSK OST & CHARK 30 gr. Almnäs tegel – 2 olika svenska charkuterier 30 gr./sort <i>Charcuteries & Cheese – 30 g Almnäs Tegel – 2 different Swedish charcuteries, 30 g each</i>	175:-

SNACKS

Nocellara Oliv _____	<i>Nocellara olives</i>	75:-
Marconamandlar _____	<i>Marcona almonds</i>	75:-
Chips _____	<i>Crisps</i>	45:-

Allergier? Fråga personalen om allergener i rätterna.

SORA
BAR UNDER BAR HIMMEL

#soravarberg

BUBBLOR		
	NV Louis Roederer Collection 245	Champagne, Frankrike
		179 / 995:-
	NV Bonchelli	Prosecco, Italien
		119 / 545:-
	NV Celebrandum Brut Selecció Especial	Cava, Spanien
		119 / 545:-

VITT VIN		
	Pasqua Muchietto Organic	Chardonnay, Grillo, Italien
		110 / 425:-
	100 Hills	Riesling, Tyskland
		149 / 595:-
	Walnut Block	Sauvignon Blanc, Nya Zeeland
		169 / 670:-

RÖTT VIN		
	Pasqua Muchietto Organic	Nero d'Avola, Shiraz, Italien
		110 / 425:-
	Stemmari	Pinot Noir, Italien
		149 / 595:-

ROSÉ		
	Amabelli	Negroamaro, Primitivo, Italien
		110 /425:-
	Côte AiX	Syrah, Grenache, Frankrike
		149 / 595:-

CIDER		
	Briska Päroncider	Spendrups Bryggeri, Sverige, 33 cl. 4,5%
		69:-
	Briska halvtorr Sauvignon Blanc & grönt äpple	
	Spendrups Bryggeri, Sverige, 33 cl. 4,5%	85:-

SANGRIA-KANNA		
	RÖD SANGRIA	Rött vin, Cognac, Cointreau, apelsinjuice, Sprite
		495:-
	VIT SANGRIA	Vitt vin, St-Germain, fläder, Sprite
		495:-
	ROSÉ SANGRIA	Rosévin, rabarber, Sprite, hallon, jordgubb
		495:-

COCKTAILS	
159:-	
	Appleita
	Tequila, Cointreau, sour apple, lime, socker
	Elysian Strawberry
	Vodka, jordgubbslikör, jordgubbar, lime, Sprite
	St. Celeste
	Gin, St-Germain, citronjuice, flädersocker, fläderskum

SPRITZERS	
159:-	
	Aperol spritz
	Aperol, prosecco, soda, apelsin
	Itallicus spritz
	Itallicus, prosecco, soda, oliver
	Hugo spritz
	St-Germain, fläder, prosecco, mynta, soda
	Limoncello spritz
	Limoncello, prosecco, socker, soda, citron

GIN & TONICS	
CLASSIC 159:-	
	Hernö gin, Fentimans premium tonic, lime
PINK 159:-	
	Hernö pink gin, Fentimans rhubarb tonic, hallon
PEPPER 169:-	
	Hendricks gin, Ekobryggeriet gurktonic, gurka, svartpeppar
YUZU 169:-	
	Roku gin, Yuzutonic, citron, ingefära
VELVET BLUE SKY 169:-	
	Blue velvet gin, rosmarin, citron, Ekobryggeriet blåbärstonic

Alla våra cocktails går att få alkoholfria.

FATÖL		
	Melleruds Utmärkta Pilsner Eko	40 cl. 4,8%
	Spendrups Bryggeri, Sverige	79:-
	Krušovice Imperial Lager	40 cl. 5%
	Královsky Pivovar Krušovice, Tjeckien	95:-
	Ship full of IPA	40 cl. 5,8%
	Brutal Brewing, Sverige	95:-

FLASKÖL		
	Stadts Lager 1902	Subbe Bryggeri, Varberg, 33 cl. 4,5%
		85:-
	Asahi Super Dry	Asahi Breweries, Japan, 33 cl. 5,0%
		99:-
	Kaleidoscope IPA	Subbe Bryggeri, Varberg, 33 cl. 6,5%
		130:-
	Pilsner	Subbe Bryggeri, Varberg, 50 cl. 4,8%
		125:-
	London Lager [Glutenfri]	Poppels Bryggeri, Sverige 33 cl. 5,0%
		98:-

ALKOHOLFRITT		
	Melleruds Alkoholfria Pilsner	45:-
	Spendrups Bryggeri, Sverige, 33 cl. 0,5%	
	Galipette Cidre	85:-
	Les Celliers Associés, Frankrike, 33 cl. 0.3%	
	Byaregården Läsk (Lime/citronsoda) 33 cl.	59:-
	Byaregården Bryggeri, Varberg	
	Briska Päroncider	55:-
	Spendrups Bryggeri, Sverige, 33 cl. 0,5%	