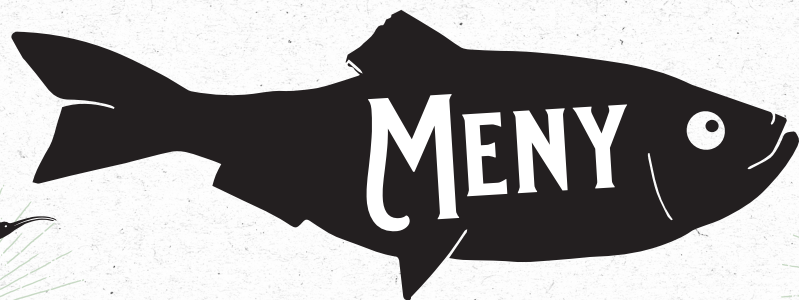




ALLERGISK? FRÅGA OSS SÅ HJÄLPER VI ER.

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR OCH SLUTFÖRSÄLJNING.



MINDRE

OSTRON med champagne-
& schallottenlöksvinäggrett
39kr st

POTATISCHIPS MED LÖJROM,
rödlök, dill & smetana
115kr

RÖKTA RÄKOR med
citron- & gräslöksmajonnäs
175kr

CEVICHE på hälleflundra med apelsin & lime,
granatäpplen, syrad blomkål, romanesco, stjärnanis-
majonnäs & rostade hasselnötter
145kr

MELLAN



BONGS BRÄDA med räkor i variation,
snackbräda stor nog för 2 eller till och med 4
325kr

STEKT SILL med potatispuré, brynt smör,
rårörda lingon & kruspersilja
175kr

RÄKMACKA på kavring med
majonnäs, räkor, ägg, gurka, rödlök,
vinäggrett, citron & dill
mellan 185kr / stor 225kr

MEST



BLÅMUSSLOR, vitt vin, grädde,
vitlök, persilja, hyvlad fänkål
195kr
lägg till pommes för **35kr**

TORSKRYGG med palsternacksskum,
smörstekta kantareller, dillcrisp, vitvinssås med
champinjoner, tryffel och dillslungad potatis
315kr

KRYDDAD HJORT med pumpapuré,
picklad pumpa, bakade svartrötter, smörstekt
svartkål, förlorad potatis & rödvinssås
295kr

SVAMPRISOTTO
med friterad blomkål och tryffel
235kr

Krispig KALVSCHNITZEL med
pommes, sardellsmör, sotad citron, rökt
schalottenlök & Sauce Bordelaise
305kr

FÖR DE SMÅ

KÖTTBULLAR med gräddsås,
lingon och potatis **105kr**

FISH & CHIPS med ärtor,
remoulade, citron **125kr**

SÖTT



CRÈME BRÛLÉE med smak av vanilj,
färska bär
85kr

”CHEESECAKE”
med smak av amaretto och vanilj,
äpplecompott, krossade drömmar
& hjortronsorbet
115kr

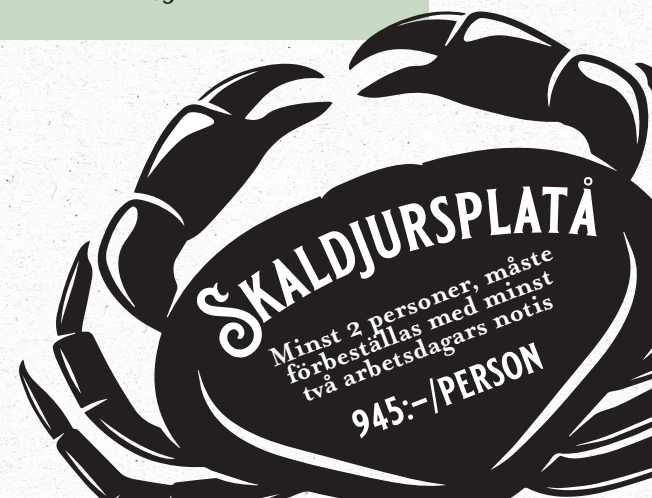
CHOKLADPASTEJ med bourbon-
körsbär, maräng, smul på rostad havre
och vit choklad, mandelkaka
125:-

OSTAR från montern med tillbehör
175kr

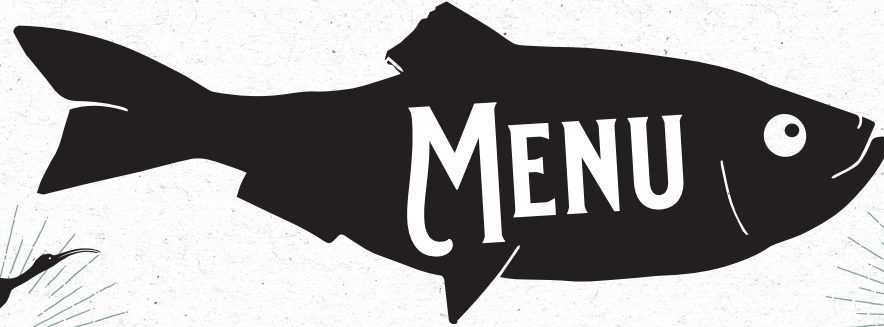
DRYCK TILL OSTEN

Taylor's Late Bottle Vintage 2017
25kr/cl

Egly-Ouriet Ratafia de Champagne NV
29kr/cl



SKALDJURSPLATÅ
Minst 2 personer, måste
förbeställas med minst
två arbetsdagens notis
945:-/PERSON



FOOD ALLERGIES? PLEASE ASK YOUR WAITRESS FOR HELP.

WITH RESERVATION FOR CHANGES



SMALL

OYSTERS with champagne & shallot vinaigrette
SEK 39/each

POTATO CHIPS WITH ROE,
red onion, dill & sour cream
SEK 115

SMOKED SHRIMPS with
lemon & chive mayo
SEK 165

HALIBUT CEVICHE With orange & lime,
pomegranate, pickled cauliflower & romanesco,
star anise mayo & roasted hazelnuts
SEK 145



MEDIUM

BONG'S PLATTER with shrimp in variation,
a snackplatter big enough for 2 or even 4
SEK 325

FRIED HERRING with potato purée,
browned butter, lingonberries & parsley
SEK 175

SHRIMP SANDWICH, dark bread,
mayo, shrimps, egg, cucumber, red
onion, vinaigrette, lemon & dill
medium SEK 185 / large SEK 225

LARGE

MUSSELS, white wine, cream,
garlic, parsley & fennel
SEK 195
add fries for SEK 35

COD LOIN with parsnip foam, butter-fried
chanterelles, dill crisp, white wine sauce with
mushroom & truffle & dill potatoes
SEK 315

SPICED VENISON With pumpkin purée,
pickled pumpkin, baked salsify, butter-fried
black cabbage, potato & red wine sauce
SEK 295

MUSHROOM RISOTTO
with fried cauliflower & truffle
SEK 235

CRISPY VEAL SCHNITZEL with fries,
anchovy butter, charred lemon, smoked
shallots & Sauce Bordelaise
SEK 305

FOR THE LITTLE ONES

MEATBALLS with gravy, lingon-
berries and potatoes SEK 105

FISH & CHIPS with peas,
remoulade, lemon SEK 125

SWEETS

CRÈME BRÛLÉE with vanilla and fresh berries
SEK 85

"CHEESECAKE"
with amaretto & vanilla, apple compote,
crushed cookies & cloudberry sorbet
SEK 115

CHOCOLATE PUDDING
with bourbon cherries, meringue, toasted
oat & white chocolate crumble & almond cake
SEK 125

CHEESE from the counter
with accompaniments
SEK 175

DRINK SUGGESTIONS FOR THE CHEESE

Taylor's Late Bottle Vintage 2017
SEK 25/cl

Egly-Ouriet Ratafia de Champagne NV
SEK 29/cl



SEAFOOD PLATTER
Minimum 2 people.
Has to be pre ordered with
two work days' notice
SEK 945/PERSON



PÅ GLAS

BUBBEL

CAVA Mas Pere, Brut NV
110:- / 595:-

VITT

HUSETS VIN:
RHEINGAU, Riesling, Weingut Leitz
139:- / 575:-

CÔTES DE GASCOGNE, Sauvignon Blanc
Domaine de L'Herre
110:- / 450:-

RÖTT

HUSETS VIN:
ORANGE, Pinot Noir, Logan wines
129:- / 550:-

CÔTES DU RHÔNE, Villages Saint Maurice
Chaume-Arnaud
149:- / 650:-

ÖL & CIDER

FATÖL

MELLERUDS
Utmärkta Pilsner 4,8%, 40cl 79:-

OMAKA GRUMMEL IPA
Hazy IPA, 6% 40cl 95:-

LAGER

HEINEKEN 5,0%, 33cl (NDL) 79:-

POPPELS LONDON LAGER
Glutenfri, 5% 33cl, 89:-

MOSSBYLUNDARENS MAGISKA 5% 33cl 89:-
Skånsk lager från Klackabackens bryggeri

ALE

DUVEL, Belgian Blonde, 8,5%, 33cl (BEL) 89:-

KLACKABACKEN IPA, 6,2% 33cl 99:-

WEISSBIER HEFE PAULANER, 5,5% 50cl 95:-

POPPELS ENGLISH IPA
IPA, 5,6% 33cl 89:-

MÖRK ÖL

NEWCASTLE Brown Ale, 4,7%, 33cl (UK) 85:-

SUMPRUNKARENS SVARTA,
Hönsinge Porter 6,8%, 33cl 95:-

FIRESTONE WALKER, Parabola Imperial Stout,
Vintage 2021, 13,6% 35,5cl (US) 195:-

CIDER

BRISKA, olika smaker, 4,5%, 33cl 79:-

LÄSK & VATTEN

SODABRUKETS SKÅNSKA HANTVERKSLÄSK;
Citronsoda 59:-/ Hallonsoda 69:-

SODALICIOUS SKÅNSK HANTVERKSLÄSK;
Rabarbersoda 55:-

SAN PELLEGRINO
Blodapelsin eller mynta 59:-

COCA COLA, COLA ZERO, FANTA,
SPRITE 33:-

ÄPPELMUST från Sövde Musteri 69:-

FLÄDERDRICKA från Sövde Musteri 69:-

LOKA BUBBELVATTEN citron / naturell 33:-

LÄGRE ALKOHOLHALT

WISBY LAGER,
0,5%, 33cl 59:-

EASY RIDER BULLDOG IPA,
0,4%, 33cl 59:-

KLACKABACKENS LÄTTÖL
Lager, 2,1% 33cl 85:-

ESLÖFS LAGER FOLKÖL
Remmarlövs 3,5% brk 33cl 85:-

BRISKA ALKOHOLFRI CIDER,
olika smaker, 0,5%, 33cl 59:-

VITT VIN

2023 MARCHE Verdicchio Segnavento
Azienda Zaccagnini
595:-

2023 ELGIN Chardonnay Mountain Vineyards
Julien Schaal
750:-

2023 SANCERRE Château La Rabotine
895:-

2022 CÔTES-DU-JURA, Domaine des Carlines
Savagnin
995:-

2023 ALSACE (Vin de France) Pinot Gris
Sous les Coudriers Hunter|McKirdy
995:-

2021 RHEINGAU, Riesling Roseneck Katerloch
Rudesheimer, Weingut Joseph Leitz
1050:-

2021 PESSAC-LÉOGNAN
Château Couhins-Lurton
1195:-

2021 RUSSIAN RIVER VALLEY, Walter Hansel
North Slope, Chardonnay
1195:-

2021 CHABLIS 1ER CRU FOURCHAUME,
Le Domaine d'Henri
1195:-

2020 MEURSAULT, Vireuils, Chavy-Chouet
1595:-

2022 PULIGNY-MONTRACHET,
Domaine Benoit Ente
2995:-

RÖTT VIN

2024 CERASUOLO D'ABRUZZO Montepulciano
Tibero
750:-

2020 LUSSAC-SAINT-EMILLION
Château Barbe Blanche
750:-

2022 CENTRAL COAST, Pinot Noir
Calera Wine Company
950:-

2020/2021 BOURGOGNE ROUGE, Le Taupe
Domaine Chevy-Chouet
950:-

2019 HAUTES-CÔTES DE NUITS
Domaine N.Lamache
950:-

1997 BARBERA D'ASTI Poderi Gallino
1195:-

2020 BAROLO Classico Ceretto
1495:-

2019 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
Clos St. Antonin
1495:-

2019 SONOMA COAST, Pinot Noir
"Running Fence Vineyard, Cuvée Catherine",
Occidental Wines
1995:-



BUBBEL

2019 ALTA LANGA Bera brut
895:-

2022 BLANC DE BLANCS, Brut Nature, 8.21
Domaine d'Henri
895:-

CHAMPAGNE, Pierre Péters Blanc de blancs NV
1075:-

CHAMPAGNE, Diebolt-Vallois, Blanc de blancs NV
1095:-

KRUG Grande Cuvee NV
2995:-

ALKOHOLFRIIT VIN

NON ALKOHOLIC RIESLING,
Weingut J.Leitz 315:- / 79:-

KAFFE & TE

BRYGGKAFFE 39:-

CAPPUCCINO 45:- extra shot 6:-

ESPRESSO enkel / dubbel 39:- / 45:-

LATTE 45:- extra shot 6:-

CHAILATTE 45:-

TE, olika sorter 39:-

SNAPS 25:-/cl

BOSSER BESK

O.P ANDERSON AQUAVIT

SKÅNE AKVAVIT

HALLANDS FLÄDER

JÄGERMEISTER

AVEC

LIKÖR
25:-/cl

WHISKY

LAPHROAIG QUARTER CASK 45:-/cl

THE MACALLAN 15Y 85:-/cl

GLENMORANGIE 18Y 75:-/cl

HVEN WHISKEY

- OLIKA SORTER

Sevenstar no.2 Merak

Sevenstar no.6.1 Mizar

Sevenstar no.6.2 Alcor

Sevenstar no.7 Alkaid

35:-/cl

GRAPPA

CAMPO DEI GIGLI,

Grappa Amarone bianca 39:-/cl

POLI CLEOPATRA

Rosso di Amarone 45:-/cl



COGNAC / CALVADOS

LECOMPTE 12Y, CALVADOS 49:-/cl

HENNESSY V.S.O.P 33:-/cl

JEAN-LUC PASQUET,
GRANDE CHAMPAGNE 35:-/cl

HENNESSY XO 98:-/cl

ROM

ZACAPA 23Y 45:-/cl

KARUKERA RÉSERVE SPÉCIALE 39:-/cl

RON CARTAVIO 12AÑS SOLERA 39:-/cl

DIPLOMATICO 12Y 39:-/cl

DIPLOMATICO AMBASSADÖR 98:-/cl