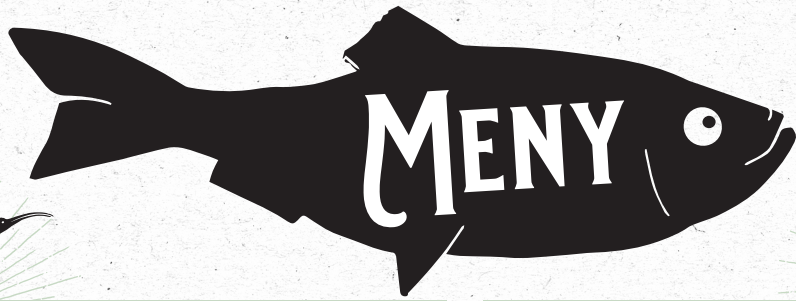


ALLERGISK? FRÅGA OSS SÅ HJÄLPER VI ER.

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR OCH SLUTFÖRSÄLJNING.



## MINDRE

POTATISCHIPS MED LÖJROM,  
rödlök, dill & smetana  
**115kr**

RÖKTA RÄKOR med  
citron- & gräslöksmajonnäs  
**175kr**

Små smörstekta KROPPKAKOR  
med varmrökt sidfläsk, lök,  
lingon, grönkål & brynt smör  
**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,  
vinägrett, citron & dill  
mellan **185kr** / stor **225kr**

## MEST



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

RÖDBETSMARINERAD LAX  
med syrade morötter, palsternackspuré,  
kålsallad, rågcrisp & saffransås med räkor  
**295kr**

VEGETARISKA KÄLDOLMAR  
med smak av koriander & chili, bulgur,  
limesås & friterat rispapper  
**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  
**85kr**

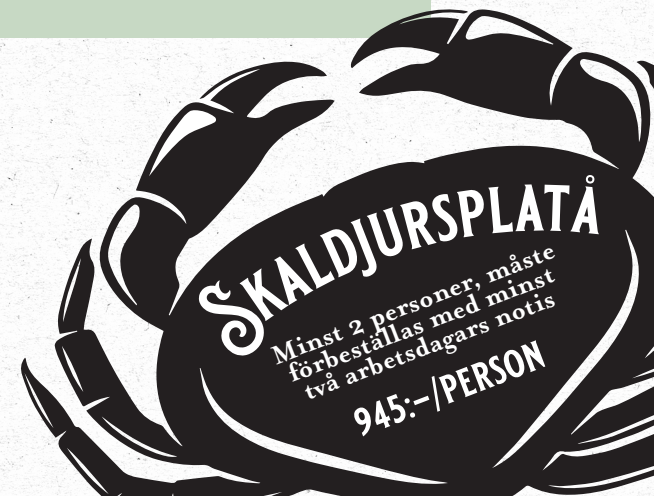
KOKOSGLASS  
med ingefärakaka, apelsincurd,  
syltad blodapelsin &  
kanderade pistagenötter  
**115kr**

OSTAR från montern med tillbehör  
**175kr**

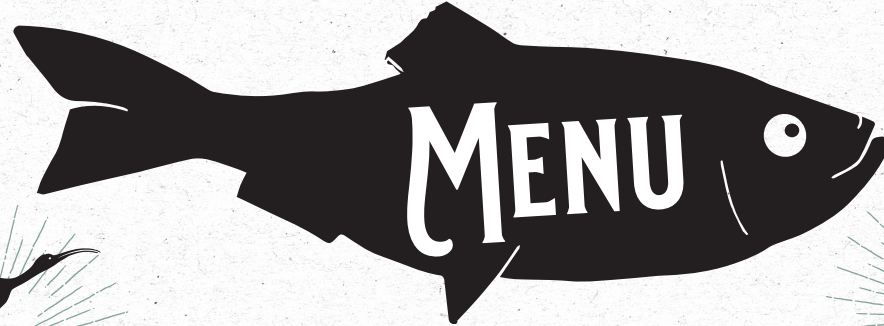
## DRYCK TILL OSTEN

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

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

SMOKED SHRIMPS with  
lemon & chive mayo  
SEK 165

Small pan-fried POTATO DUMPLINGS  
with smoked pork belly, onion, lingonberries,  
kale & browned butter  
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

BEETROOT-MARINATED SALMON  
with pickled carrots, parsnip purée,  
cabbage salad, rye crisp & saffron  
sauce with prawns  
SEK 295

VEGETARIAN CABBAGE ROLLS  
with coriander & chili, bulgur,  
lime sauce & crispy rice paper  
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  
SEK 85

COCONUT ICE CREAM  
with ginger cake, orange curd,  
candied blood orange &  
caramelised pistachios  
SEK 115

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:-

## DRINKAR

LADIES WHO LUNCH 139:-  
sauvignon blanc, grape, bergamott

MOSSBYLUNDS NEGRONI 139:-  
icke klassisk negroni, gjord efter eget recept  
med apelsin, campari & kryddad vermouth

DARK N' STORMY 149:-  
mörk rom, ginger beer, lime

IRISH COFFEE 139:-

## ÖL & CIDER

### FATÖL

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

OMAKA OFARLIG IPA  
IPA, 5,4% 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