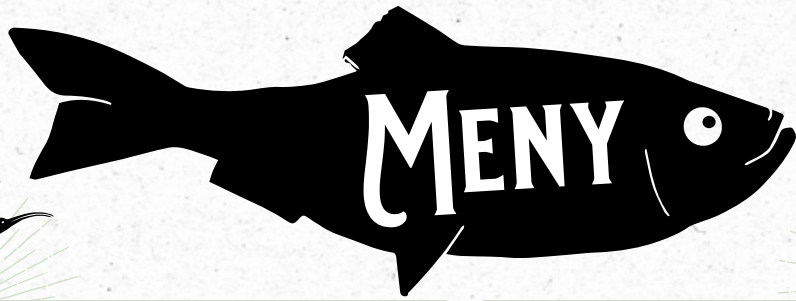


ALLERGISK? FRÅGA OSS SÅ HJÄLPER VI ER.

MED RESERVATION FÖR ÄNDRINGAR OCH SLUTFÖRSÄLJNING.



MINDRE

OSTRON med champagne-
& schalottenlöksvinägrett
45kr st / 3 för 120kr

POTATISCHIPS MED LÖJROM,
rödlök, dill & smetana
115kr

RÖKTA RÄKOR med
citron- & gräslöksmajonnäs
175kr

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA med
jordärtskockspuré, rostad kycklingsky med ramlök,
sparris, rökt torsk och pangrattato
175kr

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

SOCKERSALTAD LÅNGA med
rotselleripuré, bakad blomkål, sotad pak choi,
pepparrot, citronsås och ramlöksolja
285kr

LAMMROSTBIFF med rosmarinbakade
betor, savojkål, chèvrekrem, gremolatapotatis,
sotad lök & rödvinsås
285:-

TOMATRISOTTO med semitorkade
tomater, riven parmesan, rostade solrosfrön,
ramslök, zucchini & sparris
245:-

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 örter,
remoulade, citron 125kr

SÖTT



CRÈME BRÛLÉE med smak av vanilj
85kr

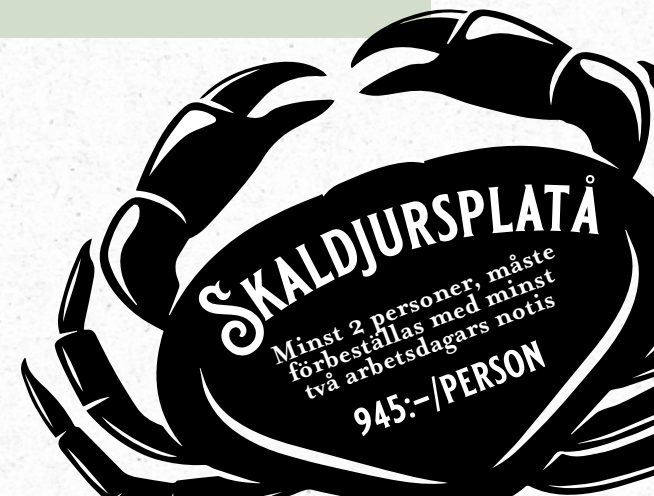
CHOKLADKAKA
med vit kaffeglass, kaffesirap, cognacspärlor,
variation på vinbär & saltade mandlar
135kr

OSTAR från montern med tillbehör
175kr

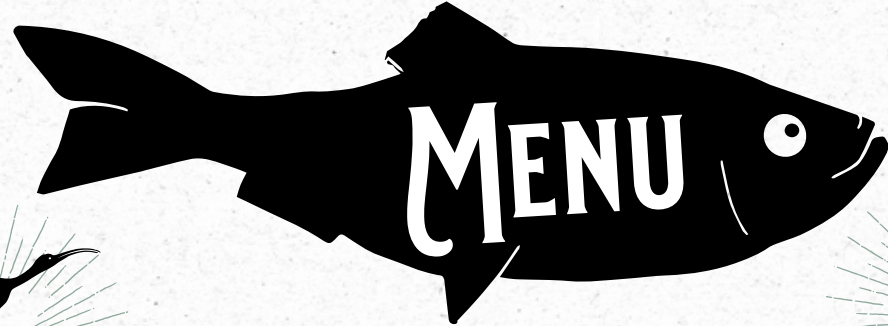
DRYCK TILL OSTEN

Taylor's Late Bottle Vintage 2017
25kr/cl

Egly-Ouriet Ratafia de Champagne NV
29kr/cl



SKALDJURSPLATA
Minst 2 personer, måste
förbeställas med minst
två arbetsdagars notis
945:-/PERSON



FOOD ALLERGIES? PLEASE ASK YOUR WAITRESS FOR HELP.

WITH RESERVATION FOR CHANGES



SMALL

OYSTERS with champagne & shallot vinaigrette
SEK 45 each / 3 for SEK 120

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

SMOKED SHRIMPS with
lemon & chive mayo
SEK 175

SEARED SCALLOP with Jerusalem
artichoke purée, roasted chicken jus with ramson,
asparagus, smoked cod & pangrattato
SEK 175



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

LIGHTLY CURED LING with celeriac
purée, baked cauliflower, charred pak choi,
horseradish, lemon sauce & ramson oil
SEK 285

ROAST LAMB with rosemary-baked beets,
savoy cabbage, chèvre cream, gremolata potatoes,
charred onion & red wine sauce
SEK 285

TOMATO RISOTTO with semi-dried
tomatoes, grated parmesan, roasted sunflower
seeds, ramson, zucchini & asparagus
SEK 245

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

CHOCOLATE CAKE with white coffee ice
cream, coffee syrup, cognac pearls, a variation
of currants & salted almonds
SEK 135

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
IIO:- / 595:-

VITT

HUSETS VIN:
RHEINGAU, Riesling, Weingut Leitz
I39:- / 575:-

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

RÖTT

HUSETS VIN:
ORANGE, Pinot Noir, Logan wines
I29:- / 550:-

CÔTES DU RHÔNE, Villages Saint Maurice
Chaume-Arnaud
I49:- / 650:-

ROSÉ

SÄSONGENS ROSÉ
II9:- / 475:-

DRINKAR

LADIES WHO LUNCH I39:-
sauvignon blanc, grape, bergamott

MOSSBYLUNDS NEGRONI I39:-
icke klassisk negroni, gjord efter eget recept
med apelsingin, campari & kryddad vermouthe

DARK N' STORMY I49:-
mörk rom, ginger beer, lime

IRISH COFFEE I39:-

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:-

MÖRK ÖL

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

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

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 35:-

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:-

2021/2023 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:-

2022 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:-

2022 LUSSAC-SAINT-EMILLION
Château Barbe Blanche
750:-

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

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

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

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:-

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

BOSES 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