

Rooftop

BY VANA

Cocktails

169 SEK

PORTOFINO

Fläder, citron, champagne

*"Sötman från fläder och bitterheten från citron
toppas med elegans från champagne"*

BANGKOK

Rom, kokos, thaibasilika, lime

*"Thailändska smaker som höjs av sötman i rom
och balanseras med trevlig syra av lime"*

PIÑA NARANJA

Vodka, apelsin, ananas, kokos, citron

"En tropisk sommarkränk med tikikänsla"

PEACH PALOMA

Tequila, Aperol, persika

"Vad är en sommar utan aperol och persika?"

FLORISTA

Rom, viol, citron

"Sötsur cocktail med fylliga noter av viol"

EASY BREEZY

Gin, fläder, gurka, ingefära, lime

*"Törstsläckande sommarkränk med friska smaker av
gurka och ingefära och lätt sötma från fläder"*

TROPICAL

Bourbon, passionsfrukt, ananas

*"Fyllig drink med tropiska smaker och
kryddan från bourbon"*

Cocktails

169 SEK

PREMIUM GIN & TONIC

Hernö Dry Gin, rabarbertonic, citron, rosépeppar

Hendrick's Gin, tonic, gurka, svartpeppar

Monkey 47, tonic, apelsin, kanel

Plymouth Sloe Gin, tonic, lime

Snacks

SVENSK LÖJROM

Sockertång – yuzu –
kålrabbi – brioche

165

AVOKADO

Koriander – sesam –
cecina – bovete

115

KROKETTER

Wrångebäcks ost – aioli

95

GRILLAT BRÖD MED

ÖRTCRÈME

65

OLIVER

55

CHIPS

55

NÖTMIX

55

Mellanrätter

Vi serverar mellanrätter och rekommenderar 2-3 stycken per person. För bästa upplevelse skapa en sharing-meny dvs att hela sällskapet väljer ett antal rätter för att dela sinsemellan.

BURRATA

Tomatcarpaccio – brödcips –
torkade oliver – basilikacrème
145

LANGOSTINI

Rödräka (med skal) – svart
vitlöksaioli – citron – bröd
195

SALLAD PÅ BETOR

Fetaost – pinjenötter –
basilika – krokett
135

RÄKTOAST BY VANA

Löjrom – hummermajonnäs –
citrongravad gurka – torkad
plommontomat – dill – silverlök
175

OST- & CHARK

Fröknäcke – marmelad – oliver
225

IBERICO SECRETO

Lökcrème – krispig potatis –
dragonsky – primörer
195

TONFISKTARTAR

Ponzu – koriander –
ingefära – wonton
165

Något sött

JORDGUBB

Mousse – passionsfruktsglass –
vit choklad – flarn
115

OSTTALLRIK

Marmelad – fröknäcke
115

TRYFFLAR

35/st

Kaffemeny

Tillsammans med Era of We har vi tagit fram ett unikt specialkaffe. Era of We låter odlarna sätta priset på sina egna kaffeböner för att säkra en stabil inkomst och för att kunna fortsätta utveckla sin gård. Kaffeodlarna får dessutom bygga sina egna varumärken, berätta historien om sin gård och deras arbete bakom varje kopp.

Kaffet vi serverar kommer från Sipi Falls som består av flera gårdar på sluttningen till Mount Elgon i Uganda. I århundraden har den mineralrika jorden vid Afrikas äldsta vulkan gett näring till de familjeägda gårdarna som odlar kaffe i området.

Ett fylligt och smakrikt kaffe med toner av
sötlakrits, mörk choklad och russin.

ESPRESSO

Enkel/Dubbel 25/30

ESPRESSO MACCHIATO

Enkel/Dubbel 28/32

CAPPUCCINO

Enkel/Dubbel 35/40

KAFFE LATTE

Dubbel 45

Enkel (Latte macchiato) 40

CORTADO

40

ISLATTE (KALLT)

Mjölk, is & dubbel espresso
45

ESPRESSO TONIC (KALLT)

Tonic, is & dubbel espresso
50



Skanna här och läs mer
om kaffet från Sipi Falls.

Champagne & Vin

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Gerbaux Le Brut Reserve	159
Champagne Daniel Gerbaux Le Brut Rosé	159
Deutz Brut Classic	169

VITT

Badet Clement Cuvee Prestige Blanc	115/495
Koenig Riesling Reserve	139/595
Delta Estate Sauvignon Blanc	139/595
Abbotts & Deluanay Métayage Chardonnay	145/625
Domaine de Vauroux Chablis	155/695

RÖTT

Badet Clement Cuvee Prestige Rouge	115/495
Rizzardi Valpolicella Classico	139/595
Métayage Pinot Noir	139/595

ROSÉ

Badet Clement Cuvee Prestige Rosé	115/495
Cellier Saint Louise	139/595

Dryckesmeny

ÖL & CIDER

Öl på tapp 40 cl	89
Lokalproducerad öl 33 cl	95
Sommersby cider 33cl	79

ALKOHOLFRITT

Natureo rött o vitt	59/225
Odd Bird Blanc de Blancs	69/325
Carlsberg Non Alcoholic	69
Sommersby non alcoholic	69

LÄSK & SMOOTHIE

Läsk/Ramlösa	35
Smoothie	79
- Jordgubb/mango/blåbär/acai	
- Mango/passionsfrukt/ananas	
- Banan/grönkål/avokado/citronzest	

Rooftop

BY VANA