

Rooftop
BY VANA

Daytime

Cocktails

159 SEK

PIÑA NARANJA

En tropisk sommarkränk med tikikänsla

Vodka, apelsin, ananas, kokos & citron

SAKURA

Blommigt och bittert med inslag av söta körsbär

Gin, marachinolikör, agavesirap & citron

SUNNY SODA

Fräsch syra med en viss sötma från persikan
tillsammans med lätta toner av vanilj

Bourbon, persika & citron

PORTOFINO

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

Fläder, citron & champagne

FLEUR

Den franska finessen möter de spretiga smakerna
från blommor och binder ihop hela drinken

Cognac, fläder & citron

Cocktails

159 SEK

BANGKOK

Thailändska smaker möter den svenska jordgubbssommaren och höjs av sötman i rom och balanseras med trevlig syra av lime

Rom, kokos, thaibasilika, jordgubb & lime

CHEVERNY

En bärig drink med tydlig karaktär av söta hallon med inslag av syrliga skogsbär och Anis

Sambuca, hallon & citron

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

VECKANS DRINK 144 SEK

TILLTUGG

Marinerade oliver / Värmlandschips / Nötmix

55 SEK/st

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

Tomat, basilika, kallpressad
rapsolja, schalottelök och grillat bröd
135

TONFISKTARTAR

Sotad purjolök, gravad gurka,
pepparrotspicklad kålrabbi och bläckfiskaioli
145

IBERICOGRIS

Griskind, rödvin, backtimjan,
grillad potatis, blomkålspuré
185

EGENRÖKT REGNBÅGSLAX

Sommarsallad, syrad kålrabbi,
rädisor, torkad plommontomat
och hummermajonnäs
165

TOMATBRÖD

Cecinachips, tomatsallad och aioli
99

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 Castelnau Brut Reserve	144/825
Deutz Brut Classic	159/895

VITT

Badet Clement Cuvee Prestige Blanc	95/395
Koenig Riesling	129/495
Saint Clair Pioneer Sauvignon Blanc	129/495
Bourgogne Chardonnay Septembre	129/495
Naudin Chablis	149/595

RÖTT

Badet Clement Cuvee Prestige Rouge	95/395
Rizzardi Valpolicella Classico	129/495
Edouard Delaunay Septembre Pinot Noir	129/495

ROSÉ

Badet Clement Cuvee Prestige Rosé	95/395
Estandon Saint Louis De Provence	129/495

Dryckesmeny

ÖL & CIDER

Öl på tapp 40 cl	79
Lokalproducerad öl 33 cl	89
Sommersby cider 40cl	75
Sleeq - lokalproducerad hard seltzer 33 cl	75

ALKOHOLFRITT

Natureo rött o vitt	52/195
Richard Juhlin Blanc de Blancs	62/295
Carlsberg Non Alcoholic	49
Sommersby non alcoholic	49

LÄSK & SMOOTHIE

Läsk/Ramlösa	35
Rscued	39
Smoothie	69
- Jordgubb/mango/blåbär/acai	
- Mango/passionsfrukt/ananas	
- Banan/grönkål/avokado/citronzest	

Rooftop

BY VANA