

Rooftop
BY VANA

Daytime

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

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

PEACH PALOMA

Vad är en sommar utan Aperol och persika?
Tequila, Aperol & persika

PINK LADY

En klassisk White lady med en skvätt grenadin, fröjd för både öga och smak
Gin, cointreau, grenadin & citron

Cocktails

159 SEK

PIÑA NARANJA

En tropisk sommarkränk med tikikänsla
Vodka, apelsin, ananas, kokos & citron

JUNGLE BIRD

Tropiska inslag av rom och frukt möter bittra tonen från Campari
Mörk rom, Campari, ananas & lime

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 149 SEK

TILLTUGG

Marinerade oliver 55 SEK

Värmlandschips 55 SEK

Nötmix 55 SEK

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.

SOMMARSALLAD

Egenrökt regnbågslox, hummermajonnäs, picklad rödisa, bakad plommontomat & krispigt bovete.

175

KANTARELLER (QROQUETAS)

Ostcrème, torkade oliver och buskkrasse

145

RÄKTOAST BY VANA

Dillmarinerade räkor, citrongravad gurka, hummermajonnäs, picklad silverlök, torkad plommontomat och äggula

185

BURRATA

Tomat, basilika, kallpressad rapsolja, schallottenlöksvinegrette och grillat bröd

145

KIKÄRTSCRÈME

Kallpressad rapsolja, kryddrostade ärtor, tångkaviar och brödkrisp

95

GRILLAT TOMATBRÖD

Basilika och cecinachips

85

OST- & CHARKBRICKA

Oliver, fröknäcke, grillat bröd och marmelad

225

RÖKTA MANDLAR

55

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	149/825
Deutz Brut Classic	159/895

VITT

Badet Clement Cuvee Prestige Blanc	99/425
Koenig Riesling	139/525
Saint Clair Pioneer Sauvignon Blanc	139/525
Bourgogne Chardonnay Septembre	139/525
Domaine de Vauroux Chablis	149/595

RÖTT

Badet Clement Cuvee Prestige Rouge	99/425
Rizzardi Valpolicella Classico	139/525
Edouard Delaunay Septembre Pinot Noir	139/525

ROSÉ

Badet Clement Cuvee Prestige Rosé	99/425
Château Montaud AOC	139/525

Dryckesmeny

ÖL & CIDER

Öl på tapp 40 cl	89
Lokalproducerad öl 33 cl	95
Sommersby cider 33cl	75

ALKOHOLFRITT

Natureo rött o vitt	59/225
Richard Juhlin Blanc de Blancs	69/325
Carlsberg Non Alcoholic	55
Sommersby non alcoholic	55

LÄSK & SMOOTHIE

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

Rooftop

BY VANA