



BUBBEL / SPARKLING

NV PERELADA BRUT RESERVA 90 / 540
Cava, SP. Xarel-lo, Macabeo, Parellada

NV IRROY EXTRA BRUT 165 / 880
Champagne, FR. Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

**2015 P2015 J.M LABRUYÉRE PROLOGUE
GRAND CRU EXTRA BRUT** - / 990
Champagne, FR. Chardonnay, Pinot Noir

ALKOHOLFRIIT MOUSSERANDE 65 / 325



OSTRON / OYSTERS

OSTRON LILIA LEGRIS NO.3
1 ST 35 / 3 ST 99 / 6 ST 195

Serveras med schalottenlöksvinäggrett & citron
Oysters Lilia Legris no. 3

Served with shallot vinaigrette & lemon

DRYCKESREK: NV PERELADA BRUT RESERVA
SP. Xarel-lo, Macabeo, Parellada

COCKTAILS

SHERRY SIP 145
Vino Sherry, söt vermouthe, apelsin

STIFF NECTAR 145
Bourbon, persika, apelsin, Angostura bitter

GARDEN SPRITZ 145
Pink gin, fläderlikör, ros, Cava, soda

SUMMER LOV'N 145
Gin, Limoncello, rabarber, äggvita, lakrits

TANGY BIRD 145
Ljus rom, lime, socker, Cava

TART MELON 145
Bourbon, Cointreau, cantaloupe, äggvita

PEAR BLOSSOM 145
Vodka, fläderlikör, päron, kardemumma, soda

MAN-GO FEVER 145
Tequila, Cointreau, mango, Angostura bitter, soda

PIRATE PARADISE 145
Mörk rom, Limoncello, passionfrukt, apelsin, lime

FÖRRÄTTER / ENTRÉES

MATJESSILL 139
Serveras på husets kavring med gräddfil, rödlök, brynt smör, gräslök & dill
Pickled herring served on dark rye bread with sour cream, red onion, browned butter, chives & dill
DRYCKESREK: KRUSOVICE IMPERIAL LAGER CZ. Pilsner

TOAST SKAGEN 149
På handskalade räkor serveras på stekt levainbröd, med pepparrot, citron & dill
On hand-peeled shrimps served on fried levain bread with horseradish, lemon & dill
DRYCKESREK: MINERALSTEIN RIESLING DE. Riesling

LÖJROMSTOAST 249
Kalix löjrom serveras med stekt levainbröd, gräddfil, rödlök, citron, & dill
White fish roe from Kalix served with fried levain bread, sour cream, red onion, lemon & dill
DRYCKESREK: NV IRROY EXTRA BRUT FR. Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay

VEG BURATTA 149
Serveras med tomatvatten, basilikaolja, syrade gröna tomater & pistagenötter
Served with tomato water, basil oil, pickled green tomatoes & pistachios
DRYCKESREK: GAIERHOF IT. Sauvignon Blanc

10G CAVIAR 299
Serveras på blinier (3st) med gräddfil & dill
Served on blinis (3 pcs) with sour cream & dill
DRYCKESREK: KETEL ONE NL. Vodka

OXCARPACCIO 179
Serveras med svartpepparmajonnäs, Almnäs tegel, grillad citronette, frissésallad & salta marconamandlar
Served with black pepper mayonnaise, Almnäs tegel (cheese), grilled citronette, frissé salad & salty marcoma almonds
DRYCKESREK: MARTIN CÓDAX ALBARIÑO SP. Albariño

BOQUERONES ANSJOVIS 189
Serveras med rostad bröd, vitlök, citron & persilja
Served with toasted bread, garlic, lemon & parsley
DRYCKESREK: MARTIN CÓDAX ALBARIÑO SP. Albariño

MIXBRÄDA 195
3 sorters chark (Serrano, Coppa, Spinata Calabria), 2 sorters ost (Brieost, Manchego), marmelad, fröknäcke, oliver & cornichons
Mixed platter with 3 kinds of charcuteries (Serrano, Coppa, Spinata Calabria), 2 types of cheese (Brie cheese, Manchego), marmalade, seeded crispbread, olives & cornichons
DRYCKESREK: CANTINA DI NEGRAR VALPOLICELLA RIPASSO IT. Corvina, Corvinone, Rondinella

HAVETS DELIKATESSER / DELICACIES OF THE SEA

Begränsad antal / Limited amount

250G RÖKTA RÄKOR 189
Serveras med aioli, dill & citron
250g Smoked prawns served with aioli, dill & lemon
DRYCKESREK: LA CHABLISSIENNE FR. Chardonnay

4ST HAVSKRÄFTOR 229
Serveras med aioli, dill & citron
4 langoustines served with aioli, dill & lemon
DRYCKESREK: LA CHABLISSIENNE FR. Chardonnay

SKALDJURSPLATÅ 1699
6st ostron (Lilia Lergis no.3), 250g rökta räkor, 4st havskräftor, 1 hel hummer. Serveras med schalottenlöksvinäggrett, rostad bröd, aioli, dill & citron
6 oysters (Lilia Lergis no.3), 250g smoked prawns, 4 langoustines, 1 whole lobster. Served with shallot vinaigrette, toasted bread, aioli, dill & lemon
DRYCKESREK: LA CHABLISSIENNE FR. Chardonnay

VARMRÄTTER / MAIN COURSE

STORANS RÄKSMÖRGÅS 239

Handskalade räkor med ägg, majonnäs, sallad, gurka, paprika, citron & dill

Storan's shrimp sandwich, hand-peeled shrimps with egg, mayonnaise, lettuce, cucumber, paprika, lemon & dill

DRYCKESREK: MINERALSTEIN RIESLING DE. Riesling

SCHNITZEL PÅ SVENSK GÅRDSGRIS 245

Serveras med gröna ärtor, kaprisbär, citron, ansjovissmör, friterad potatis & rödvinsås

Schnitzel on Swedish farm pork served with green peas, capers, lemon, anchovy butter, fried potatoes & red wine sauce

DRYCKESREK: SANDER SPÄTBURGUNDER TROCKEN DE. Spätburgunder

STORANS VARMRÖKTA REGNBÅGE 239

Serveras med kokt färskpotatis, fänkål & gurksallad, grillad citronette, romsås & dill

Storan's hot smoked rainbow trout served with boiled new potatoes, fennel & cucumber salad, grilled citronette, fish roe sauce & dill

DRYCKESREK: VIGNERONS ARDECHOIS CHARDONNAY GRAVETTES FR. Chardonnay

CAESARSALLAD MED SVENSK KYCKLING 199

Kryddbakad kycklingfilé serveras med sallad, Caesardressing, rödlök, bacon, Grana Padano & krutonger

Caesarsallad with seasoned Swedish chicken fillet, lettuce Caesar dressing, red onion, bacon, Grana Padano & croutons

DRYCKESREK: MINERALSTEIN RIESLING DE. Riesling

CAESARSALLAD MED HANDSKALADE RÄKOR 219

Serveras med sallad, Caesardressing, rödlök, Grana Padano, krutonger, citron & dill

Caesarsallad with hand-peeled shrimps, lettuce, Caesar dressing, red onion, Grana Padano, croutons, lemon & dill

DRYCKESREK: MINERALSTEIN RIESLING DE. Riesling

SMÖRSTEKT GÖS 339

Serveras med kokt färskpotatis, sommarprimörer, musselsås, sotat citron & dill

Butter-fried zander served with boiled new potatoes, summer vegetables, mussel sauce, smoked lemon & dill

DRYCKESREK: VIGNERONS ARDECHOIS CHARDONNAY GRAVETTES FR. Chardonnay

HEL GRILLAD HAVSABBORRE 349

Serveras med kokt färskpotatis, rädisa, grillad sparris, grillad citronette, spenat, citron & dill

Whole grilled sea bass served with boiled new potatoes, radish, grilled asparagus, grilled citronette, spinach, lemon & dill

DRYCKESREK: GAIERHOF IT. Sauvignon Blanc

GRILLAD FINSK ENTRECÔTE 200G 379

Serveras med Café de Paris smör, pommes, sidesallad & rödvinsås

200g grilled Finnish entrecôte served with Café de Paris butter, fries, side salad & red wine sauce

DRYCKESREK: BRUMONT TORUS FR. Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

VEG STORANS FALAFEL 199

Smaksatt med dill & jalapeños serveras med grillad sparris, primörsallad, citronette, persiljemajonnäs & krasse

Storan's falafel flavored with dill & jalapeños served with grilled asparagus, summer vegetables salad, citronette, parsley mayonnaise & watercress

DRYCKESREK: MARTIN CÔDAX ALBARIÑO SP. Albariño



EFTERRÄTTER / DESSERTS

GINO 119

Kiwi, banan, jordgubbar, vit choklad, vaniljglass & rostad kokos

Kiwi, banana, strawberries, white chocolate, vanilla ice cream & roasted coconut

CITRONSORBET & GRAPEFRUKT 129

Serveras med turkisk yoghurt, lemoncurd, honung & yoghurt maräng

Served with Turkish yogurt, lemon curd, honey & yogurt meringues

VANILJGLASS MED FÄRSKA BÄR 119

Serveras med vispad grädde & drömmar

Served with whipped cream & crispy cookies

OSTBRÄDA 95

Brieost & Manchego serveras med fröknäcke & marmelad

Brie cheese & Manchego served with seeded crispbread & marmalade

CRÈME BRÛLÉE 89

Crème brûlée

CHOKLAD TRYFFEL 40

Fråga oss efter dagens smak

Ask us for the flavor of the day

AFTER DINNER COCKTAILS 145

BAILEYS COFFEE

Baileys Irish Cream, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys Irish Cream, Cointreau, kaffe, grädde

IRISH COFFEE

Tullamore DEW, farinsocker, kaffe, grädde

RUM COFFEE

Brugal Anejo, farinsocker, kaffe, grädde

BAILEYS BREW

Baileys, Kaluah, bryggkaffe, mjölk, grädde

ESPRANGE

Gin, Cointreau, espresso, apelsin juice

VANILLA VIBES

Bourbon, Galliano, vit choklad, grädde

MOCHATINI ALKOHOLFRI 70

Espresso, choklad, mjölk

KAFFE & TE

CAFFÉ LATTE 54

CAPPUCCINO 48

ESPRESSO 32 / 38

BRYGGKAFFE 32

TE 32

Svart / Citron / Grönt / Rött

HOT SHOT 100

Galliano, kaffe, grädde