



### ALLERGI? FRÅGA OSS I PERSONALEN!

Observera att du i beställningen måste meddela om du önskar rättens alternativ (Alt):.

#### RÄKFROSSA | 245:-

Rökta och kokta oskalade räkor på en isig salladsbädd. Serveras med sichuan-mayo, salsa verde, pico de gallo, hemgjorda totopos och grillat vitlöksbröd.

*Rek vin: Riesling Returns, The Grape Collective U.C, Rheingau, Tyskland*

Är: Alt: Glutenfri, Laktosfri

#### BÅT-BOWL | 165:-

Sallad med quinoa, dulsealg, båtslaw, inlagd morot och rättika. Serveras med tamarirostad sötpotatis, palsternacka och friterad tofu. Toppas med rostade cashewnötter och cashewdressing.

*Rek vin: Mariluna Blanco EKO, DO Valencia, Spanien (Vegan)*

Är: Glutenfri, Laktosfri, Vegan Alt:

#### DON PEDROS SOMMARSALLAD | 195:-

Chilimarinerade räkor och kräftor, krispig sallad, mangosalsa, båtslaw och cassavachips.

*Rek vin: Grüner Veltliner EKO, Weinviertel DAC, Österrike*

Är: Glutenfri, Laktosfri Alt:

#### TACO ASADO | 175:-

Rökt dragen bringa i BBQ-sås, avokadosalsa, salsa roja, pico de gallo, silverlök och koriander på hemgjorda majstortillas.

*Rek vin: El Coto Crianza EKO, DOCa Rioja, Spanien*

Är: Glutenfri, Laktosfri Alt:

#### TACO PESCADO | 175:-

Tempurafriterad torsk med salsa verde, mangosalsa, båtslaw, silverlök och koriander på hemgjorda majstortillas.

*Rek vin: Héritages Côtes du Rhône Blanc EKO, AOP Côtes du Rhône, Frankrike (Vegan)*

Är: Laktosfri Alt:

#### TACO VERDE | 165:-

Friterad aubergine marinerad i salsa macha verde, med mangosalsa, salsa verde, pico de gallo, silverlök och koriander på hemgjorda majstortillas.

*Rek vin: Riesling Returns, The Grape Collective U.C, Rheingau, Tyskland (OBS ej vegan)*

Är: Glutenfri, Laktosfri, Vegan Alt:

#### BAO BUNS | 185:-

Långbakad soja och chiliglazead fläksida i steam bun, med kimchi, inlagd morot och rättika, koriander och sesamfrön. Serveras med tempuragrönsaker och sichuan-mayo.

*Rek vin: Beaujolais Les Griottes, AOP Beaujolais, Frankrike*

Är: Laktosfri Alt: Vegan (tempeh)

#### BÅTBURGARE | 205:-

Saftig burgare på nötkött från norrländska gårdar i sweet potato bun med sallad, chilisyrad rödlök, biffmat, karamelliserad lök och rökt cheddarcreme. Serveras med pommes och adobo-mayo.

*Rek vin: Gran Sasso EKO, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien (Vegan)*

Är: Alt: Glutenfri, Laktosfri

#### TROPICAL BURGER | 205:-

Friterad hemgjord tempeh på svenskodlade lupinbönor och linser i sweet potato bun med sallad, picklad rödkål, böngroddar, picklad ananas och rökt BBQ-sås. Serveras med melon-koriandersalsa, pommes och adobo-mayo.

*Rek vin: Gran Sasso EKO, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien (Vegan)*

Är: Laktosfri, Vegan Alt: Glutenfri

#### SMOKED BRISKET SANDWICH | 230:-

Rökt nötbringa på grillat cubano bröd med vitlöksmör, sichuan-mayo, båtslaw, pico de gallo och rökt BBQ-sås. Serveras med pommes.

*Rek vin: El Coto Crianza EKO, DOCa Rioja, Spanien*

Är: Alt:

#### BANH DIOS MIO | 230:-

Friterad kycklinglårfile med sojaglaze på grillat cubano bröd med sichuan-mayo, inlagd morot och rättika, örtsallad och sesamfrö. Serveras med NƯỚC CHÁM-dipp.

*Rek vin: Trapiche Estación 1883 Pinot Noir, Uco Valley, Argentina (Vegan)*

Är: Alt: Lakto-ovo (tempeh)

## Sides

#### GRILLAD MAJS | 65:-

Grillad majskolv penslad med jordgubb-chilismör. Serveras med lime, koriander, rostade frön och queso fresco.

*Rek vin: Mariluna Blanco EKO, DO Valencia, Spanien (Vegan)*

Är: Glutenfri, Lakto-ovo Alt: Vegan

#### QUESADILLA | 75:-

Stekt vetetortilla med cheddar, västerbottensost och adobo-mayo.

*Rek vin: Mariluna Blanco EKO, DO Valencia, Spanien (Vegan)*

Är: Lakto-ovo Alt: Vegan

#### FRIES | 55:-

Pommes frites med adobo-mayo.

Är: Lakto-ovo Alt: Vegan

#### DIRTY FRIES | 130:-

Pommes frites med rökt dragen nötbringa, adobo-mayo, pico de gallo, cheddar och koriander.

*Rek vin: El Coto Crianza EKO, DOCa Rioja, Spanien*

Är: Alt: Lakto-ovo, Vegan (friterad aubergine)

#### PIMENTOS DE PADRÓN | 65:-

Stekta gröna minipaprikor.

Är: Glutenfri, Laktosfri, Vegan Alt:

#### NACHOS Y SALSA | 50:-

Nachos med salsa roja.

Är: Glutenfri, Laktosfri, Vegan Alt:

#### TOSTADA LAX | 125:-

Krispig majstortilla, kallrökt lax, forellrom, smetana, salsa verde och mangosalsa.

Är: Glutenfri, Laktosfri Alt:

#### TOSTADA VERDE | 110:-

Krispig majstortilla, avokado, salsa macha verde, koriander och sesamfrön.

Är: Glutenfri, Laktosfri, Vegan Alt:

#### CEVICHE DE COCO | 125:-

Ceviche med torsk och fjällröding, forellrom, leche de tigre, kokosmjölk, serveras med hemgjorda totopos.

Är: Glutenfri, Laktosfri Alt:

## Desserts

#### BANANA TAMALESPLIT | 95:-

Tamale med brynt smör och banan. Serveras med kokosglass, chokladsås och färska bär.

Är: Glutenfri Alt:

#### STICKY BUN | 95:-

Nygräddad kanelbulle toppad med valnötter, lönnsirap och vaniljglass.

Är: Laktosfri, Vegan Alt:

#### CHOCOLATE YAAR | 95:-

Chokladkräm, dulce de leche, jordgubb och banan. Toppas med apelsinrädde och fröcrunch. Innehåller gelatin.

Är: Glutenfri Alt: Laktosfri

## Dryck

ÖL PÅ FAT	40CL/57CL
Båten Lager	68:-/85:-
Krusovice - Imperial	72:-/89:-
Brutal Brewing - A Ship Full of IPA	72:-/89:-
Gotlands Bryggeri - Summer Bulldog Pale Ale	78:-/95:-

ÖL PÅ FLASKA/BURK	
Sol	65:-
Brutal Brewing - Tail of a Whale Wheat Ale	70:-
Gotlands Bryggerier - Peachy Bulldog Pale Ale	80:-
Beavertown - Neck Oil Session IPA	80:-
Beavertown - Gamma Ray APA	85:-
Kona - Big Wave Golden Ale	89:-
Kona - Hanalei IPA	89:-

RÖDA VINER	
Gran Sasso EKO, Montepulciano d'Abruzzo DOC, Italien (Vegan)	95:-
Trapiche Estación 1883 Pinot Noir, Uco Valley, Argentina (Vegan)	100:-
El Coto Crianza EKO, DOCa Rioja, Spanien	110:-
Beaujolais Les Griottes, AOP Beaujolais, Frankrike	120:-

VITA VINER	
Mariluna Blanco EKO, DO Valencia, Spanien (Vegan)	95:-
Riesling Returns, The Grape Collective U.C, Rheingau, Tyskland	110:-
Grüner Veltliner EKO, Weinviertel DAC, Österrike	110:-
Héritages Côtes du Rhône Blanc EKO, AOP Côtes du Rhône, Frankrike (Vegan)	120:-

ROSÉ VIN	
Domaine Le Pive Rosé EKO, IGP Sable de Camargu, Frankrike	95:-

MOUSSERANDE	
Codorníu Ecológica Brut EKO, DO Cava, Spanien	90:-

CIDER & ÖVRIG DRYCK	
Briska	65:-
Strongbow	65:-
Cuba cola & Cuba cola zero, Trocadero, Sprite, Loka	30:-
Bundaberg Gingerbeer	55:-
Roots Kombucha	55:-
Ekologiskt Kaffe	30:-
Alkoholfri öl	55:-
Alkoholfri drink	80:-



AHOY,

FÖR ATT BESTÄLLA,  
LADDA NED APPEN  
WEIQ VIA APPLE/PLAY  
STORE ELLER GENOM ATT  
SCANNA QR-KODEN:





### LAGERITA

Olmecca tequila, lime, ljus lager och saltkant

*Som att dricka en öl med limeklyfta blandat med en margerita.*



### TOMMYS MARGARITA

Los tres tonos tequila, lime och socker

*Los tres tonos tequila ger lite rökighet till denna enkla klassiker som enligt oss är en av de godaste drinkarna, om en gillar tequila.*



### CAIPIRINHA

Sagatiba cachaca, lime och socker

*Traditionell brasiliansk drink som tar dig till rio de janeiros bakgator.*



### TROPICAL THUNDER

Havana club rom, lime, persika, passionsfrukt, ananas, apelsin, bitters och citrussocker

*Fruktig tiki-inspirerad sommardrink som tar dig till karibiens ö-värld.*



### MOJITO

Havana club rom, lime, mynta och sodavatten

*Läskande klassisk longdrink med färsk mynta.*



### SANGRIA

Vin och sprit med frukt och kryddor.

*Rött, vitt, rosé eller cava varieras med olika sprit och kryddor.*

### DARK & STORMY

Havana Club Rom, ginger beer & bitters

*Kryddig longdrink med smak av ingefära och lime. Den blev till efter första världskrigets slut och fick sitt namn av en sjökaptan som liknade färgen vid en storm till havs.*



### MACHETE

Jalapeno infused olmecca tequila, guava, lime och chilisaltkant

*Sött, surt, salt, hett och fruktigt i en och samma drink. En av våra absoluta favoriter genom åren.*



### TEQUILA

Olmecca Altos Plata	26kr/el :-
Olmecca Altos Reposado	28 :-
Ocho Blanco	28 :-
Ocho Reposado	32 :-
Los Tres Tonos Reposado	30 :-
Arette Anejo	34 :-
Don Julio Anejo	38 :-
Del Maguey Vida Mezcal	40 :-
Del Maguey Crema de Mezcal	40 :-

### ROM

Havana Club 7	26 :-
Havana Club Seleccion de Maestros	28 :-
Havana Club Union	140 :-
Havana Club Maximo	250 :-
Angostura 1919	28 :-
Diplomatico Reserva Exclusiva	32 :-
Rhum J.M Agricole VSOP	32 :-
Smith & Cross	32 :-
Plantation Xaymaca Dry	30 :-
Plantation Stiggin's Fancy Smoky Formula	32 :-
Plantation XO	36 :-
Plantation OFTD	40 :-
Plantation Panama vintage 2007	42 :-



AHOY,

FÖR ATT BESTÄLLA,  
LADDA NED APPEN  
WEIQ VIA APPLE/PLAY  
STORE ELLER GENOM ATT  
SCANNA QR-KODEN:

# DRINKAR 135:-

*Alla våra drinkar går att få alkoholfria (vissa är godare än andra, fråga personalen för tips) 80:-*