

# À LA CARTE

## FÖRDRINK / APÉRITIF

- 115:- **NORTHERN HEMISPHERE**  
O.P. Anderson aquavit, Carlshamns flaggpunsch, citron, lingonsocker, Peychaud's bitters
- 115:- **ROSOLIO COCKTAIL**  
Mancino torr vermouthe, Italicus Bergamottlikör, O.P. Anderson aquavit, apelsinbitters
- 125:- **ROSEMARY 75**  
Smirnoff vodka, limoncello, citron, rosmarin- & citrongräsyrupe, mousserande vin
- 115:- **DRY MARTINI**  
Tanqueray gin, Mancino torr vermouthe, oliv

## ALKOHOLFRIA TÖRSTSLÄCKARE

### / NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

- 48:- **GINGER & CUCUMBER LEMONADE**  
Gurka- & ingefärsyrup, citron, mynta, 3 cents ginger beer
- 48:- **LINGONBERRY FIZZ**  
Äppelmust, lingonsocker, citron, alkoholfritt mousserande vin

*På något sätt sitter historien i väggarna på Storan. Och det är ju inte så konstigt egentligen – här har människor ätit, druckit, skrattat och skålat i över hundra år nu. På Storan har tusentals människor mötts för första gången – vissa för sista – och minst lika många unika minnen har skapats. Löften har infriats och hemligheter har utbytts. Kärlek har uppstått och hjärtan har krossats. Allt detta, mellan samma väggar, i över ett sekel.*

## FÖRRÄTT / STARTERS

- 129:- **SVARTROT, RÅGBRÖD, KRASSE, HOLLANDAISE, STEKLÖK**  
Black salsify, rye bread, cress, hollandaise, onion  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Bosman Upper Hemel en Aarde  
Sauvignon Blanc, Semillon. *Western Cape, Sydafrika*
- 159:- **PILGRIMSMUSSLA, VASSLE, ROTSELLERI, KÅL, KRUTONGER, MANDEL**  
Scallop, whey, celeriac, cabbage, croutons, almond  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Fraser Gallop  
Semillon, Sauvignon Blanc.  
*Margaret River, Australien*
- 139:- **GÖSFILÉ, RÄTTIKA, CURRY, HUMMER-MAJONNÄS, GURKA**  
Filet of pike-perch, daikon radish, curry powder, lobster mayonnaise, cucumber  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Dopff & Iron Cuvée René  
Riesling. *Alsace, Frankrike*
- 135:- **KALVTARTAR, ÄGG, TRYFFEL, LÖK, KRASSE**  
Veal tartare, egg, truffle, onion, cress  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 La Staffa  
Verdicchio. *Marche, Italien*

*Allergisk mot något? Vänligen säg till serveringspersonalen*

## KLASSIKER

### / ALWAYS ON THE MENU

189:- **RÄKSMÖRGÅS - BRÖD, RÄKOR, DILLMAJONNÄS, ÄGG**  
Shrimp sandwich – bread, shrimps, dill mayonnaise, egg  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Dopff & Iron Cuvée René.  
Riesling. *Alsace, Frankrike*

189:- **CAESARSALLAD - KYCKLING, BACON, GRANA PADANOOST, KRUTONGER**  
Caesar salad – Chicken, bacon, Grana Padano cheese, croutons  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Gobelsburg Lössterrassen Grüner Veltliner.  
*Kamptal, Österrike*

189:- **STORANS HAMBURGARE MED POMMES OCH AIOLI**  
Homemade burger with fries and aioli  
**VINFÖRSLAG:**  
2015 Corte Giara Valpolicella Ripasso  
Corvina Veronese, Rondiella.  
*Veneto, Italien*

269:- **SKOMAKARLÅDA - OXFILÉ, BACON, STEKLÖK, RÖDVINS-SKY, POTATISPURÉ**  
Skomakarlåda - Fillet of beef, bacon, onion, red wine jus, potato purée  
**VINFÖRSLAG:**  
2014 Palazzo della Torre  
Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella. *Veneto, Italien*

## VARMRÄTT

### / MAIN COURSES

269:- **JORDÄRTSKOCKA, INGEFÄRA, MAJROVA, ROTSELLERI, SVARTKÅL, KÅLBULJONG**  
Jerusalem artichoke, ginger, turnip, celeriac, Tuscan kale, cabbage broth  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 La Staffa  
Verdicchio. *Marche, Italien*

309:- **TORSKRYGG, JORDÄRTSKOCKA, BRYNT SMÖR, SOJA, SAGOGRYN, BLOMKÅL, BLÅMUSSLA**  
Fillet of cod, Jerusalem artichoke, browned butter, soy, sago, cauliflower, blue mussel  
**VINFÖRSLAG:**  
2015 Domaine Besson Chablis  
Chardonnay. *Chablis, Frankrike*

289:- **ÅNGAD RÖDING, BAKAD PURJOLÖK, SMÖRSÅS, ROM, INKOKT POTATIS, ÄRTOR, DRAGON**  
Steamed char, baked leek, butter sauce, roe, preserved potatoes, peas, estragon  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Bosman Upper Hemel en Aarde  
Sauvignon Blanc, Semillon. *Western Cape, Sydafrika*

289:- **VILDAND, PORTABELLO, VINÄGERSKY, RÖDBETA**  
Wild duck, portabello mushroom, vinegar gravy, beetroot  
**VINFÖRSLAG:**  
2013 Brotherhood  
Pinot Noir. *New York, USA*

295:- **KALV, SMÖRAD SKY, MOROT, DILLSMÖR, ENDIVE**  
Veal, buttered jus, carrot, dill butter, endive  
**VINFÖRSLAG:**  
2016 Fraser Gallop Parterre  
Chardonnay. *Margaret River, Australien*

# VIN / WINES

## CHAMPAGNE OCH MOUSSERANDE VIN

<b>NV DIEBOLT-VALLOIS TRADITION</b>	<b>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</b>	CHAMPAGNE, FRANKRIKE	125 / 750:-
Torr med frisk syra. Toner av citron och gröna äpplen.			
<b>NV MOËT &amp; CHANDON BRUT IMPÉRIAL</b>	<b>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</b>	CHAMPAGNE, FRANKRIKE	135 / 890:-
Torr och elegant. Inslag av gula äpplen, blodapelsin och kex.			
<b>NV JAUME SERRA BRUT NATURE CAVA</b>	<b>MACABEO, PARELLADA, XAREL-LO</b>	PENEDÈS, SPANIEN	72 / 435:-
Torr, frisk, gröna äpplen.			
<b>NV VOUVRAY BRUT FINES BULLES</b>	<b>CHENIN BLANC</b>	LOIRE, FRANKRIKE	- / 510:-
Torrt mousserande vin med ett uns sälta. Inslag av gula plommon, bröd och citrus. Långt avslut.			
<b>NV CORTE GIARA PROSECCO MILLESIMATO</b>	<b>GLERA</b>	VENETO, ITALIEN	- / 570:-
Frisk och fruktigt med trevlig syra. Toner av gröna äpplen, päron, vit persika och mango.			

## KRISPIGA VITA VINER

<b>2016 GOBELSBURG LÖSTERRASSEN</b>	<b>GRÜNER VELTLINER</b>	KAMPTAL, ÖSTERRIKE	105 / 465:-
Torr och frisk med inslag av citrus, päron, nektariner och vitpeppar.			
<b>2016 TERLANER CLASSICO</b>	<b>PINOT BLANC, CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC</b>	ALTO ALDIGE, ITALIEN	- / 660:-
Nyanserat, friskt och fruktigt. Inslag av vit persika, äpplen, citrus, citronmeliss och mineral. Lång och elegant eftersmak.			
<b>2015 DOMAINE BESSON CHABLIS</b>	<b>CHARDONNAY</b>	CHABLIS, FRANKRIKE	135 / 595:-
Krispigt, torrt med frisk syra. Inslag av äpplen, citrus, vita blommor och mineral.			
<b>2014 CHABLIS PREMIER CRU MONTMAINS WILLIAM FÈVRE</b>	<b>CHARDONNAY</b>	CHABLIS, FRANKRIKE.	- / 755:-
Elegant och smakrikt. Torrt med inslag av citrus, vita blommor, äpplen och mineral. Lång eftersmak.			

## AROMATISKA VITA VINER

<b>2016 DOPFF &amp; IRON CUVÉE RENÉ</b>	<b>RIESLING</b>	ALSACE, FRANKRIKE	95 / 420:-
Torrt, friskt och fruktigt. Inslag av päron, persika, honung, passionsfrukt, och citron.			
<b>2016 BOSMAN UPPER HEMEL EN AARDE</b>	<b>SAUVIGNON BLANC, SEMILLON</b>	WESTERN CAPE, SYDAFRIKA	105 / 465:-
Torrt och friskt. Inslag av kiwi, krusbär, svartvinbärsblad, lime och mineral.			
<b>2016 LA STAFFA, EKOLOGISKT &amp; VEGANSKT</b>	<b>VERDICCHIO</b>	MARCHE, ITALIEN	115 / 505:-
Friskt och fruktigt. Inslag av gröna äpplen, citrus, mandel, örter och mineral.			
<b>2016 FRASER GALLOP</b>	<b>SEMILLON, SAUVIGNON BLANC</b>	MARGARET RIVER, AUSTRALIEN	125 / 550:-
Torrt, krispigt och aromatiskt vin med viss örtig ton. Inslag av lime, guava, krusbär, nässlor och röd grapefrukt.			
<b>2015 MUD HOUSE</b>	<b>SAUVIGNON BLANC</b>	MARLBOROUGH, NYA ZEELAND	- / 560:-
Nyanserat med frisk syra. Inslag av krusbär, kiwi, lime och nässlor.			

# VIN / WINES

## VITA VINER MED MOGEN FRUKT OCH EKFASTSINSLAG

<b>2016 FRASER GALLOP PARTERRE</b>	<b>CHARDONNAY</b>	MARGARET RIVER, AUSTRALIEN	145 / 640:-
Fylligt med balanserad syra. Mineraldrivet med inslag av mogen citron, flinta, vanilj och rostat bröd.			
<b>2015 FELINO</b>	<b>CHARDONNAY</b>	MENDOZA, ARGENTINA	115 / 505:-
Torrt och balanserat. Inslag av tropisk frukt, citrus och fat.			
<b>2015 BOURGOGNE BLANC JESSIAUME, EKOLOGISK</b>	<b>CHARDONNAY</b>	BOURGOGNE, FRANKRIKE	- / 625:-
Fylligt med frisk syra. Inslag av varm frukt, vit persika, vita blommor och brioche.			

## LÄTTA BÄRIGA RÖDA VINER

<b>2014 BOUCHARD LA VIGNÉE</b>	<b>PINOT NOIR</b>	BOURGOGNE, FRANKRIKE	110 / 485:-
Elegant och välbalanserat med inslag av lingon, skogshallon och lakrits.			
<b>2013 KLINGENBERG BUNTSANDSEIN, EKOLOGISK</b>	<b>SPÄTBURGUNDER</b>	FRANKEN, TYSKLAND	- / 690:-
Friskt och elegant med balanserad syra. Toner a körsbär, hallon, örter och mineral.			
<b>2013 BROTHERHOOD</b>	<b>PINOT NOIR</b>	NEW YORK, USA	140 / 615:-
Elegant, kryddigt och bärigt. Inslag av mörka bär, örter och vanilj med mjuka tanniner.			

## FYLLIGA OCH MEDEFYLLIGA RÖDA VINER

<b>2016 VINO ROSSO</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON, SANGIOVESE</b>	WASHINGTON, USA	95 / 420:-
Medelfyllig, fruktig och kryddig. Inslag av mörka körsbär, plommon, tomat och timjan.			
<b>2015 CORTE GIARA VALPOLICELLA RIPASSO</b>	<b>CORVINA VERONESE, RONDINELLA</b>	VENETO, ITALIEN	105 / 465:-
Fruktigt och kraftigt. Inslag av torkade plommon, körsbär, röda bär, vanilj och kryddor.			
<b>2015 HAUTS DE JULIANE, EKOLOGISK</b>	<b>MERLOT, CABERNET FRANC, MALBEC</b>	BORDEAUX, FRANKRIKE	- / 485:-
Medelfylligt, smakrikt och fruktigt. Inslag av mörka bär, kryddor och jasmin			
<b>2015 TERRAZAS DE LOS ANDES</b>	<b>MALBEC</b>	UCO VALLEY, ARGENTINA	125 / 550:-
Kraftigt och intensivt. Komplex med inslag av mörka bär, plommon, choklad och kryddor.			
<b>2014 CASA SMITH PORCOSPINO</b>	<b>PRIMITIVO</b>	WASHINGTON, USA	- / 870:-
Fruktigt och kryddigt. Inslag av björnbär, körsbär, lakrits, örter och tobak.			
<b>2013 EL NÚMERO PRIMO RIOJA CRIANZA</b>	<b>TEMPRANILLO</b>	RIOJA, SPANIEN	120 / 530:-
Friskt, fruktigt och kryddigt. Inslag av mörka bär, dill och vanilj.			
<b>2013 PALAZZO DELLA TORRE</b>	<b>CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA</b>	VENETO, ITALIEN	125 / 550:-
Kraftigt och smakrikt med balanserad fatkarakär. Inslag av mörka körsbär, mintchoklad, plommon, oregano och vanilj.			
<b>2012 INDOMITA DUETTE</b>	<b>CABERNET SAUVIGNON</b>	MAIPO VALLEY, CHILE	- / 550:-
Kraftigt och komplext vin. Inslag av svarta vinbär, plommon, viol choklad och vanilj.			
<b>2006 SASSI NERI FATTORIA LE TERRAZZE</b>	<b>MONTEPULCIANO</b>	CONERO, ITALIEN	- / 950:-
Elegant vin med mjuka tanniner. Inslag av mörka bär, körsbär, blommor och vanilj.			

## ÖL / BEER

### FATÖL

<b>CARLSBERG EXPORT</b> SWE 5,0% 40CL	63:-
<b>ERIKSBERG KARAKTÄR</b> SWE 5,4% 40CL	66:-
<b>BROOKLYN EAST INDIA PALE ALE</b> USA 6,9% 40CL	78:-
<b>GRIMBERGEN BLONDE</b> BEL 6,7% 30CL	69:-

### FLASKÖL

<b>CARLSBERG HOF ORGANIC</b> DEN 4,2% 33CL	61:-
<b>KRONENBOURG 1664</b> FRA 33CL 5,0%	72:-
<b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b> FRA 5,0% 33CL	72:-
<b>FOLKES TAPPAR FINAS PALE ALE</b> SWE 4,8% 33CL (FRÅN LINKÖPING)	79:-
<b>COPPERSMITH´S KNIGHTS IPA</b> SWE 6,4% 33CL	82:-
<b>DUGGES AVENYN AMERICAN PALE ALE</b> SWE 5,0% 33CL	76:-
<b>GUINNESS EXTRA STOUT</b> IRL 5,0% 33CL	72:-
<b>JÄMTLANDS BÄRNSTEN</b> SWE 33CL 5,0%	79:-

## SNAPS

	PRIS PER CL
<b>SKÅNE AKVAVIT</b>	20:-
<b>HALLANDS FLÄDER</b>	20:-
<b>OP ANDERSSON</b>	20:-
<b>BÄSKA DROPPAR</b>	20:-

## CIDER

<b>SOMERSBY PEAR CIDER</b> SWE 4,5% 33CL	64:-
<b>GALIPETTE CIDRE BRUT</b> FRA 4,5% 33CL	76:-

## ALKOHOLFRIIT / NON ALCOHOLIC

### MOUSSERANDE

<b>BILLABONG SPARKLING</b> CHARDONNAY. AUSTRALIEN Ananas, mango, citrus	59 / 189:-
---	------------

### VITT VIN

<b>BARRELS &amp; DRUMS</b> CHARDONNAY. TYSKLAND Citrus, persika, mineral	59 / 189:-
--	------------

### RÖTT VIN

<b>BARRELS &amp; DRUMS</b> MERLOT. TYSKLAND Medelfylligt, röda bär, örter	59 / 189:-
---	------------

### ÖL

<b>CARLSBERG NON ALCOHOLIC</b>	45:-
<b>ERIKSBERG HOVMÄSTARLAGER</b>	45:-

### CIDER

<b>SOMERSBY APPLE</b>	45:-
-----------------------	------

### LÄSK, MIXERS, VATTEN

<b>PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, ZINGO</b>	32:-
<b>JUICE (ÄPPLE, TRANBÄR, APELSIN)</b>	32:-
<b>STILL SPARKLING 37,5 / 75 CL</b>	25 / 32:-
<b>THREE CENTS MIXERS: TONIC, AEGAN TONIC, GINGER BEER, PING GRAPEFRUKT, SODA</b>	32:-