

## SNACKS & CHARK

### NÖTTER

Nuts

45:-

**PADRONS** med citron olivolja rökt flingsalt. (Vegan)  
*Padrons with lemon olive oil smoked flake salt. (Vegan)*

65:-

**CHIPS** med dip på sikrom, crème fraiche, citronzest.  
*Chips with dip on bleak roe, crème fraiche, lemon zest.*

95:-

### MARINERADE OLIVER

*Marinated olives*

55:-

**CHARKBRICKA** med delikatesser från Medelhavet.  
*Charcuterie tray with delicacies from the Mediterranean.*

165:-

**POMMES FRITES** med tryffelmajonnäs.

*French fries with truffle mayonnaise*

85:-

## FÖRÄTTER

**BUFFELMOZZARELLA** med slungade körsbärstomater, balsamico, olivolja och basilika.  
*Buffalo mozzarella with tossed cherry tomatoes, balsamic vinegar, olive oil and basil.*

135:-

**LÄTTALSTRAD TONFISK** på salladsbädd med lime, chili, koriander och sesamfrön.  
*Lightly grilled tuna on a bed of salad with lime, chili, coriander and sesame seeds.*

145:-

**CARPACCIO** på zucchini & ricotta, olivolja, pistagenötter, pinjenötter, ruccola och friterad kapris (finns även vegansk).  
*Made of zucchini & ricotta, olive oil, pistachios, pine nuts, arugula and fried capers (also available vegan).*

165:-

**TOAST SKAGEN** på rostat bröd med sikrom, dill och citron.  
*Toast Skagen on toast with chicory, dill and lemon.*

165:-

**CEVICHE** på rostad blomkål, tomat, lök, gurka, avokado, chili och koriander. Serveras med habaneromayo (vegan).  
*Made of roasted cauliflower, tomato, onion, cucumber, avocado, chili and cilantro. Served with habanero*

# Pontonen

Debaser

## VARMRÄTTER

**DEBASER CHILIBURGER** Svensk nötfärs med tomat, hemlagad hamburgerdressing, bröd, ekologisk cheddarost samt pommes frites med tryffelmajonnäs.  
*Swedish ground beef with tomato, homemade hamburger dressing, bun, organic cheddar cheese and french fries with truffle mayonnaise.*

245:-

**VEGETARISK BEYOND BURGER** California style med guacamole, cream cheese, cheddar, picklad rödlök, jalapenos, ekologisk cheddarost och pommes frites. Finns även med vegansk hårdost, cream cheese och bröd.  
*California style burger with guacamole, cream cheese, cheddar, pickled red onion, jalapenos and french fries. Also available with vegan hard cheese, cream cheese and bread.*

225:-

**HÄNGMÖRAD BIFF** med klassiska tillbehör, bearnaise, pommes frites och tomat och ruccolasallad.  
*Hang tender tenderloin (250g) with classic accessories, béarnaise, french fries and tomato and arugula salad.*

325:-

**GRILLAD RÖDING** med brynt smör, zucchini och gurksallad, toppad med handskalade räkor. Serveras med potastispuré.  
*Grilled Char with browned butter, zucchini and cucumber salad, topped with hand-peeled shrimp. Served with mashed potatoes.*

295:-

**KÖTTBULLAR** med klassiska tillbehör, potatispuré, pressgurka och rårörda lingon.  
*Meatballs with classic accessories, mashed potatoes, pickles and raw lingonberries.*

225:-

**VEGANBULLAR** med klassiska tillbehör. Potatispuré, pressgurka och rårörda lingon (Vegan).  
*Vegan buns with classic accessories. Mashed potatoes, pickles and raw lingonberries (Vegan).*

185:-

## SALLADER

**RÅKSALLAD** med körsbärstomater, 6 minutersägg, avokado, rödlök, citron, dill, löjromsdressing.  
*Shrimp salad with cherry tomatoes, 6 minute eggs, avocado, red onion, lemon, dill, bleak roe dressing.*

225:-

**CAESARSALLAD** med kyckling, tärnad baconsida, ekologisk parmesan, mixade körsbärstomater, surdegs-krutonger, Caesardressing med sardeller.  
*Caesar salad with chicken, diced bacon side, organic parmesan, mixed cherry tomatoes, sourdough croutons, Caesar dressing with anchovies.*

185:-

**HALLOUMI PLATEAU** med plocksallad, mango, avokado, karamelliserade valnötter, mynta, koriander, granatäpple, soya-majo och grillad citron.  
*Halloumi plateau with lettuce, mango, avocado, caramelized walnuts, mint, coriander, pomegranate, soy mayo and grilled lemon.*

265:-

## DESSERT

**CRÈME BRULEE**

95:-

**FRANSK APELSINCHOKLADTÄRTA** med lättvispad grädde och färska bär.  
*FRENCH orange Chocolate cake with whipped cream and fresh berries.*

110:-

**ÄPPELPAJ** med vaniljsås.  
*Apple pie with vanilla sauce.*

98:-

**GLASS & SORBET**

45:-/kula

Fråga gärna personalen om allergener.  
Feel free to ask the staff about allergens.

## DRYCKER

**FATÖL DRAFT BEER** /  
Carlsberg Export, 40cl 74:-  
Carlsberg Hof Organic, 40 cl 72:-  
Brooklyn Lager, 40cl 88:-

### FLASKÖL BOTTLED BEER

Staropromen, 33cl 82:-  
Halo Sour, 33cl 89:-  
1664 Blanc, 33cl 82:-  
Celia, 33cl 82:-

### BUBBLES

Mumm Grand Cordon 140:-/950:-  
Prosecco 105:-/575:-  
Viticoltori La Delizia, DOC Extra Dry, Friuli  
Prosecco Rose 125:-/625:-  
DOC, La Delizia, Friuli

### VITT VIN WHITE WINE

Chardonnay 2020 98:-/390:-  
Viticoltori La Delizia, Friuli  
Vermentino 2020 BIO 119:-/475:-  
Grifoni, Puglia

Langhe Bianco (Arneis) 2020 135:-/540:-  
Cascina Rabaglio, Piemonte

Sauvignon Blanc 2020 165:-/660:-  
La Buse dal Lof, Friuli Colli Orientali

### ROSÉ ROSÉ WINE

Pinot Grigio Blush 2020 105:-/420:-  
Viticoltori La Delizia, Friuli

### RÖTT VIN RED WINE

Cabernet Sauvignon 2020 98:-/390:-  
2020, Viticoltori La Delizia, Friuli

Primitivo BIO 2019 119:-/475:-  
Grifoni, Puglia

Dolcetto d'Alba 2020 139:-/550:-  
Cascina Rabaglio, Piemonte

Rosso di Montalcino 165:-/660:-  
Quercchio, Toscana

Rosignol 2017 195:-/780:-  
Appassimento della Valpolicella,  
Pietro Zardini, Veneto

### SPRITZ

Aperol Spritz 135:-/495:-  
Limoncello Spritz 135:-/495:-  
Italicus Spritz 135:-/495:-

Negroni Sbagliato 135:-/495:-

### COCKTAILS

Italian Dry Martini 152:-  
*Gin, Italicus, Vermouth, orange bitter*

Malfy Cosmo 152:-  
*Gin, triple sec, lime, cranberry, soda*

Clover 152:-  
*Gin, grapefruit, rhubarb, Lillet, raspberry sugar, lemon*

Enzoni 152:-  
*Gin, Campari, lemon, sugar*

Strawberry Daiquiri 152:-  
*White rum, strawberry syrup, lime*

Italicus Margarita 152:-  
*Altos tequila, Italicus, lime*

Passionate sip 152:-  
*Vodka, Lillet lemon, passionfruit*

Irish Highball 152:-  
*Whiskey, pineapple sugar, lime, Redbull ginger*

Esspresso Martini 152:-  
*Vodka, Kaluha, espresso*

Negroni 152:-  
*Campari, Martini rosso, gin*

### MOCKTAIL

Rhubarb Dream 85:-

### ALKOHOLFRITT ALCOHOL FREE

Cloudy Pear cider, 33cl 78:-

Brooklyn Special Effects, 33cl 60:-

Carlsberg non, 33cl 60:-

Somersby Apple, 33cl 54:-

Jacob'S Creek Unvined  
White/red/rosé 75:-

Campo Viejo sparkling 75:-

### LÄSK/MINERALVATTEN

#### SOFT DRINKS

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up 45:-

Ramlösa 45:-

Red Bull/Sugarfree 40:-

Goldberg Tonic 40:-

### KAFFE/TE COFFE/TEA

Kaffe, Te 35:-

Espresso, Macchiato 38:-

Dubbel Espresso/Macchiato 42:-

Cappuccino, Caffè Latte 45:-

Italiensk chokladpralin 25:-

*Italian chocolate praline*

Pontonen  
Debaser