

Rooftop

BY VANA

Cocktails

169 SEK

PORTOFINO

fläder, citron, champagne
Sötman från fläder och syran från
citron toppas med
elegansen från champagne

PIÑA NARANJA

vodka, apelsin, ananas, citron,
kokos, grenadine
En tropisk sommarkränk med
tikikänsla

BANGKOK

rom, kokos, thaibasilika, lime
Thailändska smaker som höjs av
sötman i rom och syran
i lime, toppas med ett ljuvligt
kokosskum

EASY BREEZY

gin, fläder, gurka, ingefära,
lime
En törstsläckande drink med
fräscha smaker av gurka
och ingefära med lätt sötma från
fläder

PREMIUM GIN & TONIC

169 SEK

HERNÖ GIN

rabarbertonic, citron, rosépeppar

HENDRICK'S GIN

tonic, gurka, svartpeppar

GIBSON BLOOD ORANGE GIN

tonic, apelsin, chili flakes

PINK GIN

blåbärstonic, lime

SPRITZ

149 SEK

APEROL SPRITZ

aperol, cava, apelsin

LIMONCELLO SPRITZ

limoncello, cava, citron

SARTI SPRITZ

sarti, cava, lime

Snacks

PADRONES

färskost – libsticka – cecinachips (N)
85

LÖJROM

krispig zucchini – lök x 3 – crème fraîche (GN)
99

KRISPIGT RIS

friterad risotto – parmesan – gräslökskrème (GA)
85

OSTRON

friterade ostron – misomajonnäs (GA)
95

Något gott

FLÄDERSORBET

med champagne
95

TRYFFLAR

som är smaksatta (N)
35/st

JORDGUBBAR

vispad citruspannacotta
– rabarber – pistage (NGN)
95

Mellanrätter

Vi serverar mellanrätter och rekommenderar 2–3 stycken per person. För bästa upplevelse skapa en sharing-menyn dvs att hela sällskapet väljer ett antal rätter för att dela sinsemellan.

TOAST BY VANA

löjrom - dillmarinerade räkor –
hummermajonnäs – citrongravad
gurka – torkad plommontomat
– picklad silverlök (GA)
165

BURRATA

tomatcarpaccio – pestocrème
– torkade oliver – brödcips (GA)
145

FISH N'CHIPS

krispig havsabborre – pommes
pinnes – citrontartar
– sesamsallad (GA)
155

BLOMKÅL

friterad blomkål – grön curry
– rökt mandlar (GA)
115

OST O CHARK

fröknäcke – grillat bröd
– oliver – marmelad (GA)
225

TONFISKTARTAR

ponzu – koriander – ingefära
– sesam – wonton (GA)
165

ANKLEVER

tomatmarmelad – grillat
bröd – pistage (N GA)
155

KALV

grillad kalvrygg - arancini
– zucchini – salvia (N GA)
195

Kaffemeny

169 SEK

KALLA

FRANGELICO MARTINI

Frangelico, vodka, espresso

WHIPPED WHITE RUSSIAN

Vodka, kahlua, mjölk, vispat kaffe

GÔRGÔTT

Amaretto, baileys, kahlua, havremjök

VARMA

IRISH COFFEE

Jameson, farinsocker, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys, cointreau, kaffe, grädde

KAFFE AMARETTO

Amaretto, kaffe, grädde

Champagne & Vin

CHAMPAGNE

Champagne Daniel Gerbaux Le Brut Reserve	159
Champagne Daniel Gerbaux Le Brut Rosé	159
Deutz Brut Classic	169

VITT

Badet Clément Cuvée Prestige Blanc	115/495
Saint Clair Riesling	139/595
Abbotts & Delaunay Sauvignon Blanc	139/595
Saint Clair Vicars Barrel Chardonnay	145/625
Domaine de Vauroux Chablis	155/695

RÖTT

Badet Clément Cuvée Prestige Rouge	115/495
Bolla Valpolicella	139/595
Métayage Pinot Noir	139/595

ROSÉ

Badet Clément Cuvée Prestige Rosé	115/495
M Minuty Provence	139/595

Drinkmeny

ÖL & CIDER

Fatöl 40 cl	89
Lokal öl 33 cl	95
Somersby cider 33cl	79
Älska cider 33 cl	79

ALKOHOLFRITT

Natureo rött eller vitt	59/225
Odd Bird Blanc de Blancs	69/325
Carlsberg alkoholfri	69
Somersby alkoholfri	69

LÄSK & SMOOTHIE

Läsk/Ramlösa	35
Smoothie, bas på äpple	79
– Svarta vinbär/granatäpple/jordgubb	
– Jordgubb/blåbär/acai/mango	
– Mango/ananas/grönkål/spenat	
– Passionsfrukt/ananas/mango	

Rooftop

BY VANA