

HUITRES!

01. Ostron 30/st

APERTIVO

02. Pimientos de padron 65
 03. Marconamandlar 45
 04. Oliver 45
 05. Chips 40
 06. Tutti Balleteri - Oliver, mandlar, chips 125
 07. Boquerones 75

FROMAGE

08. Ost 65

CHARCUTERÍA

09. Pequeño Selection 165
 10. Grande Selection 495
 11. Mangalica, Spanien 95
 12. Cecina de Vacuno, Spanien 95
 13. Fuet Collar, Spanien 85
 14. Mortadella di Prato, Italien 75
 15. Spalla, Italien 95

PEQUEÑO

16. Krabba på Pan de Cristal 125
 17. Stracciatella med tomat och guindillas 115
 18. Lammfärsbullar med harissa & koriander 135
 19. Chorizo med getost & pistage 95
 20. Svamp med griskind & tryffel 145
 21. Potatas brava med Manchego 115
 01. Grillade morötter, Ajo blanco & vitlökschips 110
 02. Majssoppa med spiskummin 95
 03. Grillad kål, spalla, plommon & vattenkrasse 125
 04. Friterad ost med amba 105
 05. Spenat med tahini & za'atar 95
 06. Vitello tonnato - kalv, tonfisk, Parmesan 125
 07. Grillspett på biff & grön mojo rojo 115

GRANDE

08. Grillad pulpo med fänkålskräm, friterad potatis 245
 09. Biff Bourguignon med savoykål & Manchego 285
 10. Grillad broccolini med mangold, ost & harissa 235

DESSERT

11. Sockerkaka, äpple, brynt smör & vaniljglass 95
 12. Hallonparfait, choklad & fänkål 95
 13. Glass eller sorbet 45
 14. Chokladtryffel 35

TJOGET. MENY MATSALEN.

COCKTAILS

01. Bolonia - Torres brandy, fikon, creme de cacao, Punt e Mes 145
 02. Beets By Tjoget - Rödbetsinfuserad Absolut Vodka, kokosnöt, muskot 145
 03. Friends & Family - Skotsk whisky, Lillet, Cacao, äppelcordial, rosé peppar 145

BIÈRE PRESSION

04. Grolsch 68
 05. Pilsner Urquell 72
 06. Master Semi Dark 76
 07. Peroni 72

CERVEZA EN BOTELLAS

08. Stigberget West Coast IPA 99
 09. Omnipollo Zodiak IPA 99
 10. To Ø1 First Frontier IPA 99
 11. Williams Bros. Brewing Co. Profanity Stout 99
 12. Non-Alcoholic 45

SPARKLING

13. N.V. Les Enfosques Brut Nature, Mas Bertran, Katalonien 95/545
 14. N.V. Brut Reserve, Palmer & Co, Champagne 125/680
 15. N.V. Cidre de Pommes, Le Chat Noir, Normandie 330 ml 85

VINO BLANCO

16. 2017 La Croix Moriceau Muscadet Complemen'Terre, Loire 110/530
 17. 2016 Bourgogne Blanc Maison Jessiaume, Bourgogne 145/700
 18. 2017 Entre Deux Mers Château Ferran Saint Pierre, Bordeaux 115/540
 19. 2017 Terassen Riesling Salmon Undhof, Kremstal 125/580
 20. 2017 Camera Bianco Sgarzi, Emilia Romagna 90/430
 01. 2016 Cullerot Cellar Del Roure, Valencia 130/620

VINO TINTO

02. 2016 Bourgogne Rouge "Montagne de Cra" Domaine de la Rochette, Bourgogne 145/700
 03. 2017 Côtes du Rhône Cathrine Le Goeuil, Rhône 115/540
 04. 2016 Langhe Nebbiolo Azelia, Piemonte 130/620
 05. 2017 Camera Rosso Sgarzi, Emilia Romagna 90/430
 06. 2016 Cortijo Tinto Compañia de Vinos del Atlántico, Rioja 120/570
 07. 2016 Boina Tinto, Portugal Boutique Winery, Douro 125/580

FORTIFIED

08. Manzanilla "Micaela" Bodegas Baròn, Jerez 70/400
 09. N.V. Taylor's 10 Years Tawny Port, Porto 120/750

SWEET

10. 2001 Moulin Touchais Coteaux du Layon Moulin Touchais, Loire 110/800
 11. 2016 Gelber Muskateller "Auslese", Wenzel, Burgenland 375 ml 120/440