

Snacks/Gaffelbitar		Tillbehör	
Rökt torsk, löjrom, syrad grädde	85:-	Hybrids säsongssallad	39:-
Blåmusslor, timjan, vitlök, vittvin	75:-	Färskpotatis	29:-
Svålchips, lime & chillidressing	65:-	Potatismos	39:-
Rostade persiljerötter, stekt råg, ostglass	65:-	Pommes	39:-
Luftorkad kotlettradav Linderödsgris	75:-	Pommes & Dipp	55:-

Varmrätter - serveras utan stärkelse om inget annat anges

Hybrids Fish & Chips - syrad kål, skarpsås, pommes 198:-

Dryckesförslag: Amity Pale Ale, Brutal Brewing 40 cl 69:-

Kvällens Fångst, sesam, inlagda tomater, mörk sky 210:-

Dryckesförslag: Melleruds Ale, 40 cl 64:-

Hybrids Rydberg - högrek, ölkokt lök, senapskräm 198:-

Dryckesförslag: Moonbase of Filth, Warpigs, 40 cl, 98:-

Lammbog, ramslökskräm, vit sparris, toppmurklor 169:-

Dryckesförslag: Lagunitas IPA, 40cl 79:-

Butternutpumpa & spetskål, purjolök, gnocci 165:-

Dryckesförslag: Cider Tender Brut 2015, Fejö, Dk, 37,5 cl 120:-

Kvällens Tavla - Husman med mera

Sött

En smak av sensommar - ”Kanelbulle & Körsbärssaft” 95:-

Päronflarn, hasselnötter, bergamottglass & curd 95:-

Chokladboll 39:-

En kula glass 39:-

En bit ost 65:-

Hett

Presskaffe/Te 29:-

Cappuchino 35:-

Enkel Espresso /Dubbel Espresso 27:- 32:-

Kaffe Latte 35:-

Irish Coffee 4cl/6 cl 104:- 146:-

Starkt

Ondenc, Domaine, Plageoles, F, **Eko** 6 cl 85:-

Moscato D’Asti, Villa Giada, Piemonte, Italien, 6 cl 75:-

Banyul Rimage, Black Grenache, Les Clos de Paulille 6 cl 95:-

OBS endast kortbetalning

OBS endast kortbetalning

Behöver du specialkost pga av allergier, står vi gärna till tjänst med en muntlig redogörelse av innehåll i rätterna. Innehållet kan dock behöva anpassas efter ditt önskemål. Observera att allergener förvaras i lokalen och att menyätterna kan innehålla spår av födoämnesallergener.

