

Snacks/Gaffelbitar		Tillbehör	
2 Ostron, havtornsmjölk, sjökorall	70:-	Hybrids säsongssallad	39:-
Havskräftor, örter, aioli	85:-	Anyapotatis	29:-
Löjrom, spisbröd, gräslök, citron	79:-	Potatismos	39:-
Luftorkat ytterlår från Linderödsgris	75:-	Pommes	39:-
		Pommes & Dipp	55:-

Varmrätter - serveras utan stärkelse om inget annat anges

Hybrids Fish & Chips - syrad kål, tatarkräm, pommes	198:-
<i>Dryckesförslag: Shogun Bulldog, JIPA, Wisby, 40 cl 85:-</i>	
Kvällens fångst , rotselleripure, rödlök, sotad hjärtsallad	210:-
<i>Dryckesförslag: Wrapped in red, Brekeriet, 33cl 89:-</i>	
Oxfile , svampfräs, tryffelsås, tryffelkål	220:-
<i>Dryckesförslag: Melleruds Ale, 40cl 69:-</i>	
Oxbringa , paprikarelish, dragonkräm, pak soi	157:-
<i>Dryckesförslag: Bronx Pale Ale, 35,5cl 69:-</i>	
Selleriraka , onzenägg, pakchoi, citronkräm	165:-
<i>Dryckesförslag: Cider Tender Brut 2015, Fejö, Dk, 37,5 cl 120:-</i>	
Kvällens Tavla - Husman med mera	

OBS endast kortbetalning

Sött

Rabarber , rabarbersorbet, vit choklad, jordnötter	95:-
Rödbetsbrownie , mascarponeskum, vaniljglass, syltade gulbetor	95:-
Chokladtryfflar	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

The Welder, Chenin Blanc, WO Paarl, SA	6 cl	75:-
Moscato D'Asti, Villa Giada, Piemonte, Italien,	6 cl	75:-
Banyul Rimage, Black Grenache, Les Clos de Paulille	6 cl	95:-

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.