

COCKTAILS

BLACKBERRY BUCK 138

Björnbär | Bourbon | Balsamico | Ginger Beer | Citrus | Svartpeppar

O.G.T.S. 138

Tequila | Cassis | Lime | Grenadine | Soda

FALL ENZONI 138

Rye | Campari | Citrus | Socker | Vindruvor

PEAR UN AMOR 138

Poire | Irish Whiskey | Citrus | Maple Syrup | Angostura Bitters

EARL GRAY MARTEANI 138

Earl-Gray Gin | Citrus | Socker | Äggvita

SEASONAL FASHION 138

Old Tom Gin | Kryddnejlika | Socker | Angostura

PICNIC'S SNACKSMENY

Perfekt innan maten eller till något gott att dricka

CHIPS ROYAL 145

Krispiga grytfriterade chips från Bjäre, forellrom, dill, riven hård- & långlagrad svensk gårdsost & creme fraiche

OST & CHARK 165

Urval av lokala ostar och charkuterier med hemgjord marmelad på säsongens bär eller frukt, filmjölksbröd & kex

KRISPIGA GRÖNSAKER 155

Variation på säsongens grönsaker, råa, grillade och picklade. Serveras med vår hummus

REKOMMENDERAT

Vi rekommenderar varmt
vår kombo av

- BETOR -
- ELDAD RÖDING -
- HJORT -

495/p

Serveras till samtliga vid bordet

MELLANSTORA RÄTTER

Mellanstora rätter så ni kan njuta av fler
2-3 stycken motsvarar en varmrätt

JORDÄRTSKOCKA 165

Smörstekt jordärtskocksgnocchi, skogssvamp, friterad ostronskipling, lingon, krispig grönkål, jordärtskockschips & salvia

Peter Lehman Layers, Semillion/Muscat/Gewurstraminer/Pinot Gris, Barossa Valley, Australien

RÖDBETA 159

Saltbakad rödbeta, hasselnötskräm, picklade vinbär, bakad getost, granskottsolja, cidersenap & peppriga örter

Colle Real Rosé, Montepulciano, Abruzzo, Italien

PICNIC'S EGNA TOFU 159

Hemgjord tofu på svenska linser, kräm på fermenterad chili, honungsstekt pak choi, puffat ris & ponzu på soja från Dalarna

Czech Mate, Pilsner, Uppsala Bryggerhus

ELDAD RÖDING 169

Fänkålseldad rödingfilé, havtornsvinägrett, dillkräm, saltad morot, rökt äggula & puffad quinoa

Domaine Chevalier Petit-Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike

TORSKRYGG 179

Tartar på MSC torsk med grönpepparmiso, syrad kålrabbi, fänkålskrudité, forellrom, gräslök & friterad purjolök

Villa Wolf 2021, Riesling, Pfalz, Tyskland

PILGRIMSMUSSLOR 179

Smörstekta pilgrimsmusslor, kräm på rostade röda äpplen, friterad persiljerot, råhyvlat äpple, persilja & ostronskum

Macon-Prissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

HJORT 189

Kryddgrillad hjortfilé, puré och confiterad jordärtskocka, syltade björnbär, krispig kungsmussling, tryffelsmör & enbärssås

A Lisa, Malbec, Patagonien, Argentina

ANKA 185

Bakat ankbröst, kantarellkräm, rostat kycklingskinn, krispig majs, picklade kantareller, bakad spetskål & tryffel

Motto, Zinfandel, Kalifornien, USA

GÅRDSGRIS 169

Krispig krokett på buljongkokt fläsklägg, grovkornig senap, ingefärsmajo, kål- och lökconsommé, ölpicklad kålrot & krispig kål

Chorey-Les-Baunes, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike

Går att få vegansk
Vegetariskt eller går att få vegetarisk

Är du allergisk?
Fråga oss gärna om innehållet

ALLTID PÅ PICNIC

PICNIC'S REUBEN SANDWICH 105/215

Grillat surdegsbröd med nattbakad oxbringa, rökt cheddarmajonnäs, picklad kålsallad, kimchisesam & krasse +pommes frites 35 SEK

Quinta do Pego, T. Nacional/T. Franca/Sousão, Douro, Portugal

DEN BERÖMDA RÅKMACKAN 125/235

Handskalade räkor, aioli, krispsallad, smörgåskrasse, rödlök & gräslök. Serveras på grillat surdegsbröd, toppas med ägg, löjrom & en bit citron

Domaine Chevalier Petit-Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike

PICNIC'S BURGARE 245

Grillad högrevsburgare med ölkaramelliserad lök, rökt sidfläsk, parmesanaioli, romansallat, bifftomat, syrad druvgurka, picklade jalapenos, och rökt cheddar
Burgaren går att få vegetarisk med grillad halloumi

Motto, Zinfandel, Kalifornien, USA

FISKGRYTA 265

Tomatiserad fiskgryta med saffransinkokt fänkål, chilikräm, säsongens grönsaker, baguettekrutonger, picklade tomater, räkor & veckans fångst

Macon-Prissé, Chardonnay, Bourgogne, Frankrike

GRILLAD BIFF 285

Grillad ryggbiff med gräddig pepparsås, sotade & picklade lökar, säsongssvamp & krispig potatiskaka

Chorey-Les-Baunes, Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike

DESSERTER

HJORTRON 105

Hjortronsorbet, blondiekaka smaksatt med brynt smör, kryddig hjortronmylta samt vanilj- & färskostkräm

HASSELNÖT 95

Hasselnötsmousse med chokladglaze, svartvinbärsglass, citruscurd & rostade hasselnötssmulor

CREME BRULÉE 105

Creme bruleé smaksatt med vanilj och tonkaböna, sauternesvinkokta säsongspåron, mjölkchoklad & rostat bovete

