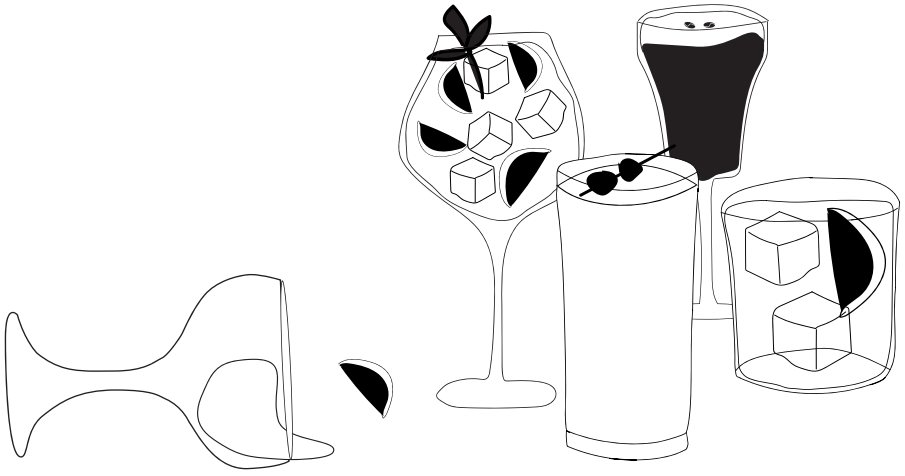
BARÓN

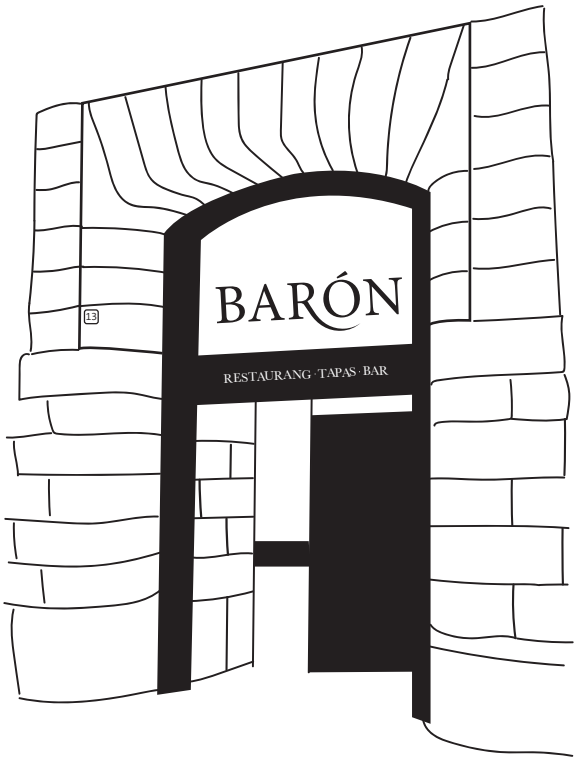


VÄLKOMMEN TILL BARÓN

Idén om Barón startades av tre bröder som identifierade att de saknade en restaurang i Karlstad där kvalité, service och upplevelse stod i fokus. De åkte runt till olika städer för att hitta inspiration till det som idag är Barón. Den 25e februari 2015 slog de upp portarna till den pittoreska lokalen med sina 90 sittplatser på järnvägsgatan. Konceptet Restaurang, Tapas och Bar med kvalité, service och upplevelse i fokus visade sig bli en stor succé.

Nästan på dagen tre år senare flyttades hela verksamheten till Wermlandsbankens anrika lokaler. Här ryms drygt 300 gäster i en miljö som är enastående. Lokalen har funnits i över 200 år och har påkostade detaljer som är fullständigt unika i sitt slag. Här vill vi bemöta dig med en familjär känsla i en varm och mysig miljö och leverera förstklassig service, mat och dryck.

Varmt välkommen!



TILLTUGG

PERFEKT ATT DELA PÅ

ROMCHIPS

Krispiga rotfruktschips toppade med hängd gräddfil, rödlök, stenbitsrom och dill.

175 :-

KOMBOBRICKA

3 utvalda charkuterier, 3 utvalda ostar, serveras med citron- och vitlöksmarinerade oliver, päron-, chili- & vaniljmarmelad, rostat surdegsbröd och frukt.

270 :-

ACEITUNAS MARINADAS

Citron- & vitlöksmarinerade oliver serveras med rostat surdegsbröd.

85 :-

ALCONAS MARCONA

Friterade, saltade marconamandlar från Spanien.

79 :-

CHIPS

Lättsaltade rotfruktschips.

65 :-

CLOS AMADOR

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada.
Cava, Spanien

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, honungsmelon och grapefrukt.

GLAS 110 :- FLASKA 550 :-

SANTA LUCIA

Cabernet Sauvignon. Central Valley,Chile.

Fruktigt, ungdomligt och smakrikt med toner av svarta vinbär, röd frukt, kokos och vanilj.

GLAS 120 :- FLASKA 480 :-

SAN MIGUEL

Ljus lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av majs, ljust bröd och honung.

99 :-

6 CEPAS RIOJA

Tempranillo. Rioja, Spanien.

Nyanserad doft med inslag av röda bär, fat och en viss rökighet. Smakrikt vin med finstämd frukt av röda bär som jordgubbe och körsbär.

GLAS 155 :- FLASKA 620 :-

GIN & TONIC ESPECIAL



4cl / 6cl

Utmana våra barmästare att göra den bästa utifrån säsongens råvaror.

169 :- / 189 :-

I vår Gin & Tonic especial arbetar våra barmästare med en mångfald av olika premium gin, tonics och dagsfärska örter & frukter.

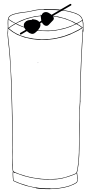
COCKTAILS



HJORTRON & HASSELNÖT

Martell VS, Frangelico, Hjortron, Honung, Äppelsyra, Angostura.

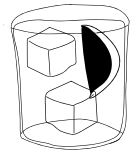
169 :-



GURKA & DILL

O.P Anderson Dill, Saké, Yuzu, Gurkcordial, Tonic.

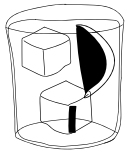
169 :-



MANGO & KANEL

Cachaça 51, Golden Falernum, Kondenserad mjölk, Mango, Kanel.

169 :-



SENAP & HONUNG

Four Roses Single Barrel, Drambuie, Senap, Citron, Honung.

169 :-



ALOE & MYNTA

O.P Anderson, Aloecordial, Mynta.

169 :-



SOMMARBÄR

Hernö Summercup, Jordgubbssyra, Ginger ale.

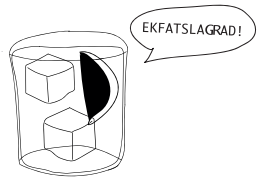
169 :-



SPICY PALOMA

Chili-infuserad Altos Olmeca Reposado Tequila, Lillet Blanc, Rabarbercordial, Grapefruktsoda, Tajinsalt.

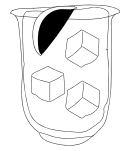
169 :-



AZAFRÁN NEGRONI

Hendricks Gin, Campari, Rinquinquin, Rosvatten, Saffran.

179 :-



MOSCOW MULE

Absolut Elyx Vodka, Lime, Gingerbeer.

169 :-

GIN & TONIC ESPECIAL



4cl / 6cl

Utmana våra barmästare att göra den bästa utifrån säsongens råvaror.

169 :- / 189 :-

I vår Gin & Tonic especial arbetar våra barmästare med en mångfald av olika premium gin, tonics och dagsfärska örter & frukter.

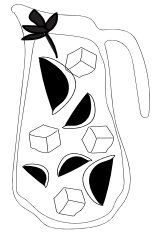
BARÓNS EKFATSLAGRADE SANGRIA



GLAS

Välj mellan rött, vitt, cava eller rosé.

139 :-



KANNA

Perfekt att dela på två eller fler. Välj mellan rött, vitt eller rosé.

495 :-

Ett recept som efter många försök och expiriment har blivit Baróns stolthet. Vår röda & vita Sangria lagras på spanska ekfat för att få den rätta karaktären.

ALKOHOLFRIA COCKTAILS



BARÓNS PASSION MOJITO

Lime, Passionsfrukt, Mynta.

95 :-



ALKOHOLFRI SANGRIA

Vår klassiker i ett alkoholfritt format. Välj mellan cava, rött eller vitt.

95 :-



CUCUMBA

Gurkcordial, Gingerbeer.

95 :-

ÖL PÅ FLASKA

ERIKSBERG
Ljus lager, 50 cl

Maltig smak med inslag av ljust bröd, honung och aprikos.

99 :-

CARLSBERG HOF
EKO

Ljus lager, Mellanöl, 33 cl

Maltig smak med inslag av ljust bröd, citrus och örter.

85 :-

SAN MIGUEL
Ljus lager, 33 cl (Glutenfri)

Maltig smak med inslag av ljust bröd, citrus, honung och örter.

95 :-

ANGELO PORETTI
Ljus lager, 33 cl

Maltig smak med inslag av örter och citrusskal.

95 :-

KIRIN ICHIBAN
Ljus lager, 33 cl

Japansk öl av ljus lagertyp. Fin ren doft med trevlig humlearom. Brödig smak med inslag av aprikos, kex, örter och mandarin.

95 :-

TEN HANDS BREWING
Lokalt bryggeri, 44 cl

Fråga gärna personalen vilka öl vi har inne för tillfället.

120 :-

SAN MIGUEL FRESCA
Ljus lager, 33 cl

Medelsötma, fräsch och uppfriskande. Serveras med limeklyfta.

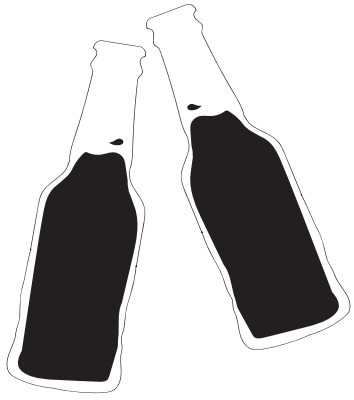
95 :-

CIDER & GINGERBEER

SOMERSBY PÄRON
89 :-

SOMERSBY ROSÉ
89 :-

KUPELA BASQUE CIDER
99 :-



CRABBIE´S GINGERBEER
89 :-

ÖL PÅ FAT

CARLSBERG EXPORT
Ljus lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av knäckebröd, honung och citrusskal.

89 :-

STAROPRAMEN
Ljus lager, 50 cl

Maltig smak med liten sötma, inslag av knäckebröd, honung, örter och apelsinskal.

115 :-

ERIKSBERG KARAKTÄR
Mellanmörk lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av knäckebröd, sirap, apelsin och honung.

98 :-

SAN MIGUEL
Ljus lager, 40 cl

Maltig smak med inslag av majs, ljust bröd och honung.

99 :-



KRONENBOURG BLANC
Veteöl, 33 cl

Frisk smak av örter, citron och en liten ton av bröd. Serveras med citronskiva.

89 :-

BROOKLYN STONEWALL INN
Session IPA, 40 cl

Friska toner av citronskal och grapefrukt balanserad mot en lätt maltsmak, med en ren och fräsch finish. Fyllig, krämig och medium bitter.

99 :-

MAHOU SESSION IPA
Session IPA, 40 cl

En balanserad kombination av maltsötma, jordiga/humliga toner, citronlik syra, samt mjuk, krispig munkänsla från havre. Beskan är måttlig men tydlig, och avslutet är torrt, fräscht och ihållande.

99 :-

ALKOHOLFRITT

LÄSK
(Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Sprite, Fanta)

45 :-

RAMLÖSA
(Naturell, Citron)

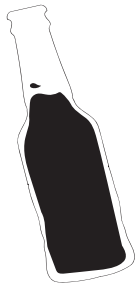
39 :-

JUICE
(Tranbär, Passion, Ananas)

45 :-

ÄPPELMUST
Från Lövnäs Musteri

49 :-



ALKOHOLFRI ÖL & CIDER
(Carlsberg, San Miguel, Kronenbourg Blanc, Nya Carnegie Daylight IPA, Sommersby Päron)

69 :-

ALKOHOLFRITT VIN
(Vitt, Rött, Cava)

79 :-

FÄRSKPRESSAD APELSINJUICE

69 :-

RÖDA VINER

LE ARCHE PRIMIZIA ROSSO
Corvina, Corvinone, Rondinella. Veneto, Italien.

Lätt, fruktigt och saftigt rött vin med känsla av solvarm körsbärskaraktär och smaker av pinjenötter och örtkryddor.

GLAS 98 :- FLASKA 392 :-

EKO

CLOS PONS JAN PETIT
Syrah, Garnacha. Costers del Segre, Spanien.

Medelfylligt med syrliga toner av körsbär, plommon och hallon.

GLAS 140 :- FLASKA 560 :-

6 CEPAS RIOJA
Tempranillo. Rioja, Spanien.

Nyanserad doft med inslag av röda bär, fat och en viss rökighet. Smakrikt vin med finstämd frukt av röda bär som jordgubbe och körsbär.

GLAS 155 :- FLASKA 620 :-

IL FORTINO CHIANTI CLASSICO
Sangiovese. Toscana, Italien.

Välbalanserat med toner av jordgubbar, plommon och en aning vanilj och kaffe.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

GEMMA LANGHE NEBBIOLO RUJA
Nebbiolo. Piemonte, Langhe, Italien.

Elegant, moget med kryddiga nypon, mörka körsbärstoner och markerade men välbalanserade tanniner.

GLAS 170 :- FLASKA 676 :-

KENWOOD DISCOVERIES
Cabernet Sauvignon.
Mendocino County - Sonoma County, USA.

Smakrikt med en varm fruktton av svarta vinbär, björnbär och mogna körsbär. Viss kryddighet. Balanserade tanniner och fin avslutning.

GLAS 170 :- FLASKA 680 :-

SANTA LUCIA
Cabernet Sauvignon. Central Valley, Chile.

Fruktigt, ungdomligt och smakrikt med toner av svarta vinbär, röd frukt, kokos och vanilj.

GLAS 120 :- FLASKA 480 :-

ABADIA LA ARROYADA ROBLE
Tempranillo. Ribera del Duero, Spanien.

Ofiltrerat, strävt och kryddigt med inslag av mogna frukter.

GLAS 145 :- FLASKA 580 :-

CAPIRUSSO PRIMITIVO IGT SALENTO SANTA BARBARA
Primitivo, Negroamaro. Apulien, Italien.

Bärigt och karaktärsstarkt med mjuka tanniner, fin struktur och syrlighet.

GLAS 135 :- FLASKA 540 :-

CAMPO VIEJO RESERVA
Tempranillo. Rioja, Spanien.

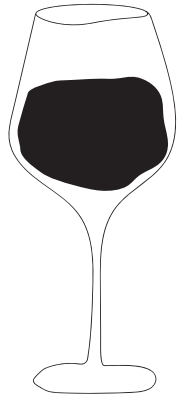
Medelfylligt och friskt, mogen kryddig smak med inslag av mörka bär och dill.

GLAS 155 :- FLASKA 620 :-

DOMAINE ST PAUL
Pinot Noir. Pays d'Oc IGP, Languedoc-Roussillon, Frankrike.

Toner av plommon, mörka körsbär och jordgubb. Bra tanniner med en viss kryddighet i from av vitpeppar samt ett spår av viol. Välbalanserat och fint avslut.

GLAS 155 :- FLASKA 620 :-



RÖDA VINER

SILVANO PIACENTINI VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO

EKO

Corvina, Rondinella, Molinara. Veneto, Italien.

Välkomponerad och harmonisk med en smakrik stil av torkade Amaronedruvor.

FLASKA 795 :-

VICTOR BERARD CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

Syrah, Grenache, Mourvedre. Rhône, Frankrike.

Mörk och kryddig smak med toner av mogna skogsbär, svarta körsbär, plommon och örter. Lång fyllig eftersmak med inslag av peppar, lakrits och fatkaraktär. Kraftfullt men balanserat vin med mjuka tanniner och varm fruktighet.

FLASKA 1.095 :-

SILVANO PIACENTINI AMARONE DELLA VALPOLICELLA

EKO

Corvina, Corvinone, Rondinella. Veneto, Italien.

Kraftfullt och smakrikt med karaktär av syrliga körsbär, pinje, ceder och romrussin.

FLASKA 1.295 :-



VEGANSKT

DE MULLER LEGETIM PRIORAT

Garnacha, Merlot, Syrah. Priorat, Spanien.

Torrt med en mjuk ingång, runda tanniner, balanserad syra och aromer av röda frukter.

FLASKA 685 :-

HUNO RESERVA

VEGANSKT

Garnacha Tintorera, Graciano, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon. Ribera Del Guadiana, Spanien

Smak av söta kryddor och aromatiska örter med toner av choklad, mogen frukt och ek.

FLASKA 880 :-

GEMMA BAROLO

Nebbiolo. Piemonte, Barolo DOCG, Italien.

Kraftfullt och komplext med markerade och tydliga tanniner som balanseras av en behaglig kryddighet.

FLASKA 1.095 :-

PONS AURA

Garnacha. Costers del Segre, Katalonien, Spanien.

Elegant och fylligt med mörka bär, kryddiga toner och mjuka tanniner som avslutas med en lång och balanserad eftersmak.

FLASKA 975 :-

VITA VINER

LE ARCHE PRIMIZIA BIANCO

Garganega, Chardonnay. Veneto, Italien.

Fruktdrivet vin med läskande syra, fräsch skalbeska och karaktär av solvarm frukt som citron, gula äpplen, vit persika, ananas, litchi samt även acaciahonung.

GLAS 98 :- FLASKA 392 :-

HORIZN-29 RIESLING

Riesling. Rheinhessen, Tyskland.

Friskt och krispigt vitt vin med toner av lime, citron och gröna äpplen, balanserat av en elegant mineralitet och livlig syra. Ett lättdrucket och uppfriskande vin med ren, fräsch avslutning.

GLAS 135 :- FLASKA 540 :-

CLOS PONS JAN BLANC

EKO

Chardonnay, Macabeo. Costers del Segre, Spanien.

Torrt med blommiga och vita fruktnoter samt en hint av citrus.

GLAS 140 :- FLASKA 560 :-

MONTABELLÓN

Verdejo. Rueda, Spanien.

Friskt och blommigt vin med toner av citrus och exotisk frukt. Pigg syra och lätt, elegant avslutning.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

IL FORTINO VERMENTINO

Vermentino. Toscana, Italien.

Läskande och gott med saftig syra, riklig karaktär av gula plommon, lime, gråpäron, vit nektarin, citronzest, vita blommor, nashipäron, angenämt grapebeska avslut.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

SANTA LUCIA

Sauvignon Blanc. Central Valley, Chile.

Ungdomlig och aromatisk med frisk smak av päron, krusbär, nässlor och citron.

GLAS 120 :- FLASKA 480 :-

MODUS VIVENDI

Treixadura, Albariño, Loureira. D.O. Ribeiro, Spanien.

Stenfruktig doft. Uttrycksfull mineralig ton kombinerat med stenfrukt. Fin struktur, frisk och bra eftersmak.

GLAS 150 :- FLASKA 600 :-

ASTOBIZA

VEGANSKT

Hondarrabi Zuri. Arabako Txakolina, Baskien, Spanien.

Friskt och syrligt med fin smak av äpple, päron, grapefrukt och persika.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

MOSELLAND VON GROSSENLAGEN RIESLING TROCKEN

Riesling. Mossel-Saar-Ruwer, Tyskland.

Balanserad, elegant och generös smak med krispiga övertoner och doft av citrus, grapefrukt, äpple samt en hint av mineral.

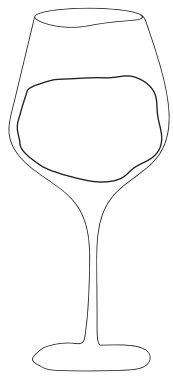
FLASKA 825 :-

MOILLARD CHABLIS COQUILLAGE

Chardonnay. Chablis, Frankrike.

Kraftfullt vin med toner av akacia, honung, mandel och vit persika. 20% av vinet har lagrats på franska ekfat.

FLASKA 985 :-



MOUSSERANDE & ROSÉ

CLOS AMADOR RESEREVA

Macabeo, Xarel-Lo, Parellada. Cava, Spanien.

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, honungsmelon och grapefrukt.

GLAS 110 :- FLASKA 550 :-

CHAMPAGNE ESTERLIN BRUT ÉCLAT

Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir. Champagne, Frankrike.

Rik och rund med fräsch syra, noter av citron, brioche, bakverk och rostade hasselnötter, samt en ren, uppfriskande finish.

GLAS 159 :- FLASKA 795 :-

CAVA TORELLÓ BRUT

Macabeo, Xarel-lo, Parellada. Cava, Spanien.

Torrt, friskt och smakrikt med toner av mandel, vita blommor, mynta, fänkål, kanderad frukt och brioche.

FLASKA 695 :-

PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANC

Chardonnay. Champagne, Frankrike.

Aromer av fläder, akacia, kaprifol och syrlig citrus. Långvarig friskhet med ett överraskande mjukt avslut.

FLASKA 1.595 :-

SAN VIGILIO ROSÉ

Pinot Grigio. Trentino, Italien.

Torr frisk och fruktig smak med toner av hallon och röda bär.

GLAS 125 :- FLASKA 500 :-

VEGANSKT

ASTOBIZA ROSÉ

Hondarrabi Beltza, Hondarrabi Zuri. Arabako Txakolina, Baskien, Spanien.

Friskt och syrligt med en blommig doft och toner av vita blommor och jordgubbar.

GLAS 160 :- FLASKA 640 :-

TORELLÓ FINCA CAN MARTÍ BRUT

Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay. Cava, Spanien.

Diskret aromatisk intensitet i doften. Honungsblom och brioch kombinerat med mjuka frukttoner och vita blommor. Mogen frukt och fin balans

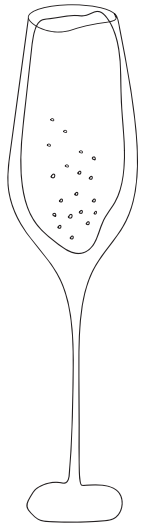
FLASKA 895 :-

PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, Frankrike.

Charmig och uttrycksfull smak med aromer av gul frukt, päron och ljusa blommor samt inslag av smörigt rostat bröd.

FLASKA 2.795 :-



TAPAS

CROQUETAS DE POLLO

Kycklingkroketter serveras med picklad rödlök, toppas med majonnäs, tomatsås och persilja.

110 :-

SLIDER

Slider på rökt bringa med dijonnäs, pommespinnes och honungs- & limeslungad kålsallad.

110 :-

TACO CARNITA

Taco med chiliglaserat nötkött, syrad rödkål, majonnäs och picklad rödlök. Toppas med koriander.

120 :-

BROCHETAS DE CARNE

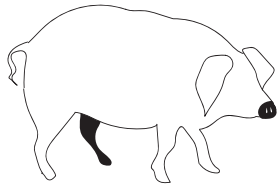
Grillspett på marinerad entrecôte serveras på en salladsbädd med chimichurri och rostat surdegsbröd.

130 :-

DÀTILES CON BACON

Baconlindade dadlar toppade med pekannötter, pekannötssirap och flingsalt.

95 :-



TATAKI DE CARNE

Halstrad lime- & sojamarinerad ryggbiff, serveras med wasabicrème, krispsallad och pommes pinnes. Toppas med chiliolja.

135 :-

ALAS DE POLLO

Friterade kycklingvingar slungade i en het buffalosås, toppas med färskriven parmesan och vårlök. Serveras med hängd gräddfil.

120 :-

PORK BUN

Bao bun fylld med pulled pork, het rödkålssallad, dirty-mayo, picklad rödlök, koriander och örter.

80 :-

BIFF TARTAR

Råbiff på entrecôte serveras med trytferad äggulekräm, picklad silverlök, rödbetor, pommes pinnes och kaprisbär. Toppas med olivolja och färska örter.

130 :-

GAMBAS PIL PIL

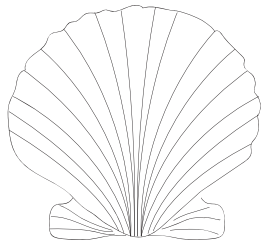
Vitlök- & chilifrästa räkor i olivolja, serveras med rostat surdegsbröd och citron.

125 :-

SOPA DE MEJILLONES

Baróns klassiska musselsoppa serveras med citron, aioli, pommes pinnes, persilja och rostat bröd.

135 :-



SASHIMI DE ATÚN

Sashimi på tonfisk serveras med glasnudel- & wakamesallad, dirty-mayo, sesampicklad gurka och gari, toppas med chiliolja.

130 :-

CHIPIS CON SAL Y PIMIENTA

Friterad panerad bläckfisk serveras med aioli och citron.

110 :-

ALLERGI ELLER URSPRUNG?
FRÅGA OSS I PERSONALEN

TAPAS

PATATAS BRAVAS

Friterad potatis serveras med aioli, het tomatsås och toppas med persilja.

85 :-

CHAMPIÑONES

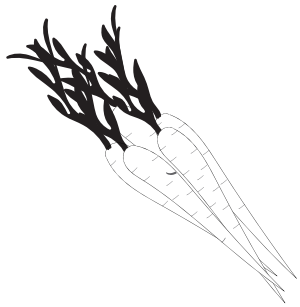
Sauterade champinjoner med vitvin, vitlök, sockerärtor och rödlök. Toppas med riven parmesan, vårlök, chilirostade krutonger och aioli.

105 :-

BRÓCOLI Y COLIFLOR

Honungsrostad broccoli och blomkål serveras med mojo rojo och parmesancrème. Toppas med krossade mandlar.

115 :-



MOZZARELLA FRITA

Friterad pankopanerad mozzarella. Serveras på en bädd av pesto-, basilika- & tomatsallad.

120 :-

ZUCCHINI FRIES

Friterade panerade zucchini fries, toppas med dirty-mayo, färskriven parmesan och vårlök.

110 :-

RISOTTO

Sparris- och kantarellrisotto serveras med parmesanchips och trytferad olivolja.

145 :-

PIMIENTOS DE PADRÓN

Stekta padrónpeppar serveras med aioli och citron.

85 :-

ACEITUNAS MARINADAS

Citron- & vitlöksmarinerade oliver serveras med rostat surdegsbröd.

85 :-

PATA NEGRA BELLOTA ADMIRACIÓN

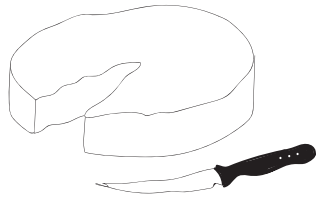
Lufttorkad skinka från Salamanca i Spanien, serveras med rostat surdegsbröd, olivolja och flingsalt.

250 :-

QUESOS

3 utvalda ostar serveras med päron-, chili- & vaniljmarmelad, rostat surdegsbröd och frukt.

135 :-



PAN Y AIOLI

Rostat surdegsbröd, serveras med aioli och örtolja.

80 :-

CHARCUTERIA

3 utvalda charkuterier, serveras med citron- & vitlöksmarinerade oliver och rostat surdegsbröd.

135 :-

KOMBOBRICKA

3 utvalda charkuterier, 3 utvalda ostar, serveras med citron- & vitlöksmarinerade oliver, päron-, chili- & vaniljmarmelad, rostat surdegsbröd och frukt.

270 :-

ALLERGI ELLER URSPRUNG?
FRÅGA OSS I PERSONALEN

DESSERT

BROWNIE CON SAL

Brownie med flingsalt, lime-kolasås, vanilj, bär och brända mandlar. Serveras med vispad grädde med citrus.

95 :-

RABARBER & GLASS

Rabarberkompott smaksatt med rosmarin och lime serveras med vaniljglass. Toppas med pajsmulor.

95 :-

CREMA CATALANA

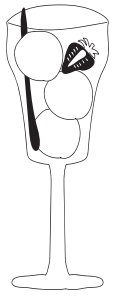
Katalansk brûlée med bourbonvanilj, kanel, apelsin och färska bär.

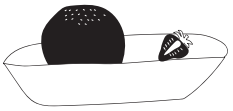
95 :-

CHURROS

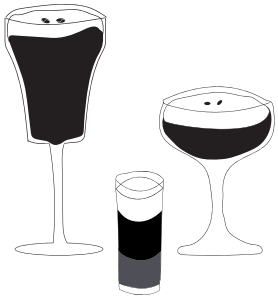
Klassiska churros, serveras med kolasås och vaniljglass.

105 :-





KAFFEDRINKAR & KAFFE



ESPRESSO MARTINI

Absolut Elyx Vodka, Kaffelikör, Espresso.

169 :-

HOTSHOT

Likör 43, Kaffe, Grädde.

120 :-

IRISH COFFEE BLEND N.03

Jameson, Smith & Cross, Laphroiag 10y, Kaffe, Grädde, Muskot.

169 :-

CAFÉ NARANJA

Torres 10 Brandy, Cointreau, Saffran, Kaffe, Grädde.

.

169 :-

KAFFE	45:-
CAPPUCINO	49:-
DUBBEL ESPRESSO	45:-
ENKEL ESPRESSO	39:-
LATTE	49:-
LATTE MACCHIATO	49:-
CORTADO	49:-
TE	35:-





AVEC

WHISKEY

JAMESON BLACK BARREL 35:-/CL
Irish whiskey

MONKEY SHOULDER 38:-/CL
Blended malt scotch whiskey

NAKED MALT 38:-/CL
Blended malt scotch whiskey

CHIVAS REGAL 12Y 38:-/CL
Blended scotch whiskey

CHIVAS REGAL 18Y 49:-/CL
Blended scotch whiskey

CHIVAS REGAL ROYAL SALUTE 21Y 109:-/CL
Blended scotch whiskey

GLENLIVET 12Y 42:-/CL
Single malt scotch whiskey

GLENLIVET 18Y 59:-/CL
Single malt scotch whiskey

MACALLAN 12Y 49:-/CL
Single malt scotch whiskey

ABERLOUR 12Y 39:-/CL
Single malt scotch whiskey

ABERLOUR 16Y 49:-/CL
Speyside single malt scotch whiskey

LAPHROAIG 10Y 45:-/CL
Islay single malt scotch whiskey

LAGAVULIN 16Y 59:-/CL
Single malt scotch whiskey

WOODFORD RESERVE 39:-/CL
Kentucky straight bourbon whiskey

FOUR ROSES SINGLE BARREL 39:-/CL
Kentucky straight bourbon whiskey

BULLEIT 42:-/CL
Kentucky straight bourbon whiskey

SAZERAC 45:-/CL
Straight rye whiskey



GRAPPA

TORELLÓ MARC 42:-/CL
Olagrad orujo

SARPA DI POLI 39:-/CL
Olagrad grappa

SARPA ORO DI POLI 42:-/CL
Lagrad grappa

MUSELLA INVECCHIATA 49:-/CL
Grappa di Amarone

TEQUILA & MEZCAL

ALTOS OLMECA PLATA 32:-/CL
Olagrad tequila

ALTOS OLMECA REPOSADO 35:-/CL
Lagrad tequila

OCHO BLANCO 42:-/CL
Olagrad single estate tequila

OCHO REPOSADO 45:-/CL
Lagrad single estate tequila

CALLE 23 REPOSADO 42:-/CL
Lagrad tequila

DEL MAGUEY VIDA 42:-/CL
Mezcal

BRANDY & COGNAC

TORRES 10Y 30:-/CL
Reserva imperial brandy

CARLOS I 39:-/CL
Solera gran reserva brandy

MARTELL VS 39:-/CL
Cognac

MARTELL VSOP 42:-/CL
Cognac

MARTELL XO 99:-/CL
Cognac

MARTELL CORDON BLEU 79:-/CL
Cognac

RÉMY MARTIN VSOP 49:-/CL
Fine champagne cognac

GRÖNSTEDTS EXTRA 59:-/CL
Cognac

AVEC

SERVERAS I GLAS OM 5 CL

ROM

HAVANA CLUB 7Y 35:-/CL
Lagrad rom

HAVANA CLUB SELECCIÓN DE MAESTROS 42:-/CL
Lagrad rom

HAVANA CLUB UNION 199:-/CL
Lagrad rom

HAVANA CLUB MÁXIMO EXTRA ANEJO 599:-/CL
En blandning av den äldsta och finaste lagrade romen på Kuba.

RON ZACAPA SOLERA 23 49:-/CL
Lagrad rom

PLANTATION XO 47:-/CL
Lagrad rom

DOORLYS XO 39:-/CL
Lagrad rom

RHUM J.M ÉPICES CRÉOLES 42:-/CL
Agricole rom

SMITH & CROSS 49:-/CL
Navy strength rom, 57%

LIKÖR & AMARO

DRAMBUIE 30:-/CL

STREGA 35:-/CL

GUL CHARTREUSE 47:-/CL

GRÖN CHARTREUSE 49:-/CL

FERNET BRANCA 30:-/CL

BRANCA MENTA 30-/CL

AMARO MONTENEGRO 30:-/CL

ITALICUS 32:-/CL

CALVADOS

BOULARD 32:-/CL
Grand solage



STARKVIN

TIO PEPE 72:-
Fino muy seco sherry

VINTRY'S 89:-
Medium dry oloroso sherry

VINTRY'S 89:-
Fine medium sweet madeira

GONZALES BYASS 89:-
Pedro ximénes dulce sherry

QUINTA DO PÉGO 115:-
LBV 2014 port

BACALHÔA 99:-
Moscatel de Setúbal D.O

ASTOBIZA 110:-
Late harvest. Dessertvin

LILLET BLANC 102:-
Aperitif

LILLET ROSÉ 102:-
Aperitif

LILLET SERVIR TRÉS FRAIS 102:-
Aperitif

CARPANO 109:-
Classico red vermouth

CARPANO 145:-
Antica formula red vermouth

ASTOBIZA 120:-
Basque white vermouth

ASTOBIZA 120:-
Basque red vermouth

VODKA & AQUAVIT

ABSOLUT ELYX 40:-/CL
Vodka

ÅHUS 30:-/CL
Akvavit

O.P. ANDERSSON 30:- /CL
Akvavit