

# SVERRE

## RESTAURANG

---

### FÖRDRINKAR / PRE DINNER DRINKS

**WINTER NEGRONI**

Stockholms Bränneri dry gin, Röd, blackcurrant, cherry and bitters

140 kr

**PINK PALOMA**

Stockholms Bränneri pink gin, lime & pink grapefruit soda

140 kr

**APPLE PUNCH**

Stockholms Bränneri dry gin, apple & Stockholms akvavit

140 kr

**GIN & TONIC**

Lännabruk Gin & original Tonic

140 kr

### MOUSSERANDE VINER / SPARKLING WINES

NV **DOMINIO DES LOS DUQUES**, Pago De Tharsys, Utiel-Requena, Spanien  
Macabeo, Parellada

105 kr / 500 kr

MV **RENAISSANCE EXTRA BRUT**, Vadin-Plateau, Champagne, Frankrike  
Pinot Meunier

155 kr / 900 kr

### SNACKS / SNACKS

**OSTRON** med mignonette och körvel

Oysters with mignonette and chervil

35 kr/st

Gröna **OLIVER**

Green olives

45 kr

Mandelpotatis **CHIPS**

Potato chips

45 kr

Saltade **MARCONAMANDLAR**

Salted Marcona almonds

55 kr

---

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Bakade <b>MORÖTTER</b> med blåmögelostkräm, morotsvinaigrett, kavring och körvel Baked carrots with blue cheese cream, carrot vinaigrette, fried rye bread and chervil	145 kr
Handvevad <b>TARTAR</b> på nöttinnanlår från Uppland med majonnäs, gulbetor, frasig potatis och wrångebäckost Tartar on beef tenderloin from Uppland with mayonnaise, yellow beets, potato chips and cheese	165 kr
<b>LÖJROM</b> från Bottenviken med potatis, rödlöksmarmelad, gräddfil och brynt smör Vandace roe from Bottenviken, potatoes, red onion marmalade, sour cream and browned butter	195 kr

## VARMRÄTTER / MAIN COURSES

<b>JORDÄRTSKOCKOR</b> med citroninlagd steklök, champinjoner, Havgus 12 ost, mandlar och granskottsolja Jerusalem artichoke, lemon-pickled onion, mushrooms, Havgus 12 cheese, almonds and fir shoot oil	235 kr
<b>FLÄSKSCHNITZEL</b> från Uppland med smörsås, senapslök, glaserad spetskål & Havgus 12 ost Schnitzel of pork from Uppland with butter sauce, mustard onion, glazed cabbage & cheese	245 kr
Stekt <b>TORSKRYGG</b> med rotsellerikräm, broccoli, picklad rotselleri och Sandefjordsås Cod with celeriac puree, broccoli, pickled celeriac and Sandefjord sauce	295 kr
Välj detalj: <b>UNGTUPPSLÅR</b> från Skåne / Rooster from Skåne	255 kr
Hängmörad <b>RYGGBIFF</b> från Uppland / Aged beef from Uppland	295 kr
Serveras med jordärtskockor, citroninlagd steklök, champinjoner och rödvinsås Served with jerusalem artichoke, lemon-pickled onion, mushrooms and red wine sauce	

## DESSERTS / DESSERTS

<b>OSTAR</b> med kompott och knäckebröd Cheese with compote and crisp bread	135 kr
<b>GAMMELKNAS</b> , Vium mejeri <b>DEN HVITE DAME</b> , Troldhede	
Mörk <b>CHOKLADKRÄM</b> med mjölksorbet, svart sirap och hasselnötter Dark chocolate cream with milk sorbet, black sirap and hazelnuts	95 kr
<b>VANILJPARFAIT</b> med hjortron, rostad vit choklad och kolakräm Vanilla parfait with cloudberry, roasted white chocolate and caramel sauce	95 kr
En kula <b>GLASS</b> eller <b>SORBET</b> A scoop of ice cream or sorbet	45 kr
Sverres <b>CHOKLADPRALIN</b> Sverre's chocolate praline	35 kr

---

## ÖL / BEER

<b>LÄNNA BRUK UPPSALA NYA LAGER</b> Lager 5%, 33cl, Sverige	80 kr
<b>SIGTUNA BRYGGHUS PALE ALE ORGANIC</b> Pale ale 4,5%, 33 cl, Sverige	85 kr
<b>MIKKELLER PETER PALE &amp; MARY</b> (glutenfri) Apa 4,6%, 33 cl, Danmark	85 kr
<b>LÄNNABRUK IPA</b> Ipa 6%, 33 cl, Sverige	85 kr
<b>SIGTUNA BRYGGHUS SESSION IPA</b> Ipa 4,5%, 33 cl, Sverige	85 kr
<b>JÄMTLANDS BALTIC IMPERIAL STOUT</b> Stout 7%, 33 cl, Sverige	80 kr

## SNAPS / AQUAVIT

<b>HALLANDS FLÄDER</b> , Sverige	30 kr/cl
<b>O.P ANDERSON</b> , Sverige	30 kr/cl
<b>O.P ANDERSON PETRONELLA HALLON</b> , Sverige	30 kr/cl

## AVEC

Whisky <b>FLÓKI BIRCH FINISH</b> Island	40 kr/cl
Whisky <b>TOMATIN 18 YEARS</b> Skottland	40 kr/cl
Whisky <b>BOWMORE 15 YEARS</b> Skottland	40 kr/cl
Whisky <b>HIGH COAST DISTILLERY BERG</b> , Sverige	40 kr/cl
Whisky <b>HIGH COAST DISTILLERY ÄLV</b> , Sverige	40 kr/cl
Whisky <b>MACALLAN DOUBLE CASK 12Y</b> , Skottland	40 kr/cl
Calvados <b>CHÂTEAU BREUIL VSOP</b> , Frankrike	30 kr/cl
Calvados <b>BOULARD SWEDISH AQUAVIT CASK</b> , Frankrike	35 kr/cl
Calvados <b>CHÂTEAU BREUIL RÉSERVE SEIGNEURS XO</b> , Frankrike	45 kr/cl
Grappa <b>MAROLO GRAPPA BARBERA</b> , Italien	45 kr/cl
Grappa <b>MAROLO GRAPPA BAROLO 12y</b> , Italien	65 kr/cl
Armagnac <b>DE MONTAL VSOP</b> Frankrike	40 kr/cl
Cognac <b>GRÖNSTEDTS VSOP MONOPOLE</b> , Frankrike	35 kr/cl
Cognac <b>HINE RARE VSOP</b> Frankrike	40 kr/cl
Cognac <b>GRÖNSTEDTS EXTRA</b> , Frankrike	40 kr/cl
Cognac <b>GRÖNSTEDTS LE NATIONAL XO</b> , Frankrike	65 kr/cl
Rom <b>DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA, 12år</b> Venezuela	35 kr/cl
Rom <b>DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE 2007</b> , Venezuela	75 kr/cl
Brandy <b>TORRES 20 Hors d'Age</b> , Spanien	35 kr/cl
Druvdestillat <b>LÄNNABRUK JOHAN</b> , Sverige	30 kr/cl
Äppeldestillat <b>KULLABERGS APELÅKER</b> , Sverige	35 kr/cl
Akvavit <b>JONAS BROCK'S BIRCH SPIRIT</b> , Sverige	35 kr/cl
Akvavit <b>O.P ANDERSSON 21 ÅR</b> , Sverige	55 kr/cl
Tequila <b>JOSE CUERVO "RESERVA DE LA FAMILIA" EXTRA ANEJO</b> , Mexiko	65 kr/cl

---

## MOUSSERANDE VINER / SPARKLING WINES

NV <b>DOMINIO DES LOS DUQUES</b> , Pago De Tharsys, Utiel-Requena, Spanien Macabeo, Parellada	105 kr / 500 kr
MV <b>RENAISSANCE EXTRA BRUT</b> , Vadin-Plateau Champagne, Frankrike Pinot Meunier	155 kr / 900 kr
2008 <b>PREMIER CRU</b> , Picart Thiout, Champagne, Frankrike Chardonnay	1700 kr

## VITA VINER / WHITE WINES

2021 <b>PAJZOS FURMINT DRY "T"</b> , Château Pajzos, Tokaj, Ungern Furmint	125 kr / 600 kr
2022 <b>HATTENHEIMER SCHUTZENHAUS KABINETT</b> , Schumann-Nägler, Rheingau, Tyskland Riesling	130 kr / 625 kr
2020 <b>MENDRAKA TXAKOLI</b> , Mendraka, Txakoli de Bizkaia, Spanien Hondarribi zuri zerratua	135 kr / 650 kr
2022 <b>CHABLIS VIEILLES VIGNES</b> , Charly Nicole, Bourgogne, Frankrike Chardonnay	155 kr / 750 kr
2022 <b>CHATEAU REYNIER BORDEAUX BLANC</b> , Marc Lurton, Bordeaux, Frankrike Sauvignon Blanc, Semillon	600 kr
2022 <b>EL PINTO PALOMINO FINO</b> , Hacienda La Parilla, Cádiz, Spanien Palomino	600 kr
2020 <b>ESTATE SILVANER</b> , Jens Windisch, Rheinhessen, Tyskland Silvaner	650 kr
2020 <b>RE-LYS GAVI</b> , Molinetto Azienda Agricola, Piemonte, Italien Cortese	725 kr
2022 <b>LEIRANA</b> , Forjas Del Salnés, Rias Baixas, Spanien Albarinho	750 kr
2021 <b>CHINON BLANC</b> , Bernard Baudry, Loire, Frankrike Chenin Blanc	825 kr
2020 <b>CHABLIS PREMIER CRU</b> , Charly Nicole, Bourgogne, Frankrike Chardonnay	875 kr
2020 <b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC</b> , Le Durbane, Rhône, Frankrike Roussanne	950 kr

---

## ROSÉVINER / ROSE WINES

2022 **CHINON ROSÉ**, Bernard Baudry, Loire, Frankrike  
Cabernet Franc 600 kr

## RÖDA VINER / RED WINES

2020 **SOPLO**, Rafael Cambra, Valencia, Spanien  
Garnacha 125 kr / 600 kr

2021 **LES GRANGES CHINON**, Bernard Baudry, Loire, Frankrike  
Cabernet Franc 130 kr / 625 kr

2022 **PINOT NERO OLTREPÒ PAVESE**, Le Fracce, Lombardiet, Italien  
Pinot Nero 135 kr / 650 kr

2021 **BARBERA d'ALBA SUPERIORE**, La Ganghija, Piemonte, Italien  
Barbera 155 kr / 750 kr

2021 **BARBAROSSA**, MarcoBarba, Veneto, Italien  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Raboso Piave 650 kr

2018 **NOCE BARBERA d'ASTI**, Trincherio, Piemonte, Italien  
Barbera 725 kr

2004 **CÔTES DU RHÔNE ROUGE**, La Durbane, Rhône, Frankrike  
Grenache, Syrah 775 kr

2019 **BOURGOGNE COTE d'OR PINOT NOIR**, Pierre Arcelain, Bourgogne, Frankrike  
Pinot Noir 800 kr

2016 **TORDO SELECCIÓN**, Bodegas Tordo, Rioja, Spanien  
Tempranillo 800 kr

2020 **CASA SOSEGADA**, Rafael Cambra, Valencia, Spanien  
Monastrell, Arco, Forcalla 825 kr

2021 **LE CLOS GUILLOT CHINON**, Bernard Baudry, Loire, Frankrike  
Cabernet Franc 825 kr

2022 **FRAPPATO**, C.O.S. Sicilien, Italien  
Frappato 825 k

2016 **CHÂTEAU MAUVESIN BARTON**, Château Mauvesin Barton, Moulis-en-Médoc, Frankrike  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 900 kr

2018 **LES PLANTES AUX BOIS**, Domaine Antoine Lienhardt, Côte de Nuits Villages, Frankrike  
Pinot Noir 900 kr

2016 **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE**, Le Durbane, Rhône Frankrike  
Grenache, Syrah, Mourvèrde, 950 kr

---

## SÖTA VINER / SWEET WINES

2020 <b>MOSCATO d'ASTI</b> , Ghiga, Piemonte, Italien Moscatto	125 kr
2017 <b>TOKAJI ASZÛ 5 PUTTONYOS</b> , Château Dereszla, Tokaj, Ungen Furmint, Harslevelü	125 kr
2018 <b>ALAMBRE</b> , Fonseca, Setúbal, Portugal Moscatel de setúbal	125 kr
2021 <b>BEERENAUSLESE</b> , Weingut Umathum, Burgenland, Österrike Bouvier, Grüner Veltliner	125 kr
2012 <b>GUIMARAENS VINTAGE PORT</b> , Fonseca, Douro, Portugal Portvin	125 kr

## ALKOHOLFRITT / NON-ALCOHOLIC

<b>STENKULLA</b> Lätt kolsyrat vatten / carbonated water	25 kr
<b>COCA-COLA / ZERO</b>	35 kr
<b>SIGTUNA BRYGGHUS NAPA</b> Pale Ale 0,5%	45 kr
<b>FÄRNA ODLINGAR MOUSERANDE RABARBER</b> Rabarber / <i>Rhubarb</i>	65 kr / 295 kr
<b>OMIOPi ROSENKVITTEN</b> Rosenkvitten / <i>Rosehip</i>	65 kr / 295 kr
<b>HÖGTORP GÅRD BJÖRKAD MUST</b> Björk och Äpple / <i>Birch and Apple</i>	65 kr / 295 kr
<b>KAFFE / TE</b> från lykkegårdar Coffee / tea from lykkegårdar	35 kr