

VIN & BUBBLOR

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE VIN

MV Bonnaire Tradition "L'esprit du Temps" Champagne, France 155 / 895
MV Henriot Blanc de Blancs, Champagne, France 175 / 995
2020 Raventós i Blanc de Blancs Cava, Spain 130 / 675
2015 Simonnet-Febvre Crémant de Bourgogne, France 130 / 675

VITT VIN

2020 Delas Viognier, VdP d'Oc, France 95 / 450
2021 Gérard Bertrand, Picpoul de Pinet, France 110 / 495
2020 Kloster Eberbach Riesling Trocken-Dry, Germany 120 / 575
2020 Joseph Drouhin Chablis, France 130 / 620
2020 Guado Al Tasso Vermentino, Bolgheri, Italy 130 / 620
2019 Joseph Faiveley, Bourgogne Chardonnay, France 145 / 675
2021 Petes Pure Sauvignon Blanc, Pemberton, Australia 125 / 550
2020 Stark- Condé Field Blend, Stellenbosch, South Africa 140 / 650
2020 Catena Alta Chardonnay, Argentina 150 / 695

ROSÉ VIN

2020 Zenato Chiaretto Bardolino rosé, Italy 95 / 450
2021 Donnafugata Lumera rosé, Sicily, Italy 110 / 525
2021 Triennes Rosé, IGP Méditerranée, France 110 / 525

RÖTT VIN

2019 Delas Grenache/ Syrah, Côtes-du-Ventoux, France 95 / 450
2019 Gérard Bertrand, Terroir Corbières, France 110 / 495
2020 Kloster Eberbach Pinot Noir, Rheingau, Germany 120 / 575
2020 Michele Chiarlo Il Principe Langhe Nebbiolo, Italy 130 / 625
2019 Gaierhof Pinot Nero, Trentino, Italy 140 / 650
2021 Bodega Noemía A' Lisa Malbec, Patagonia, Argentina 150 / 695
2018 Alain Graillot Syrocco Syrah, Marocco 140 / 650
2017 Marqués de Murrieta Reserva Rioja, Spain 155 / 650
2018 Cederberg Cabernet Sauvignon 155 / 735
2019 Poggio al Tesoro Il Seggio, Bolgheri, Italy 150 / 695
2019 Agricola Punica, Montessu, Sardinia, Italy 145 / 695

SÖTT VIN

2013 Fattoria di Felsina VINO Santo Chianti Classico 120 / 675 (375ml)
2019 Donnafugata Ben Ryé, Passito di Pantelleria 120 / 675
2021 Braida, Brachetto d'Acqui 85 / 475 (375ml)
2021 Massolino, Moscato d'Asti 85 / 475 (375ml)
Fonseca, Aged Tawny Port 10 year old 120 / 750



DRYCK

FATÖL 40 CL

Bryggmästaren Premium Gold • 74
Källaröl, Lilla Åbro • 76
Bron IPA • 79

FLASKÖL & CIDER 33 CL

Kackelbryggeriet Ölandslager, Sweden • 82
Kackelbryggeriet Ölands Pale Ale, Sweden • 82
Kackelbryggeriet Ölands Ale, Sweden • 82
Peroni lager, Italy • 78
Asahi lager, Japan • 78
Cape Point lager, South Africa • 78
San Miguel (glutenfri), Spain • 78
Punk IPA, England • 82
Goose Island IPA, USA • 80
Bryggmästarens Mellanöl, Sweden • 59
Strongbow dry cider, England • 74
Rekorderlig cider, Sweden • 70

ALKOHOLFRIA DRYCKER

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite • 38
Nanny State, Alkoholfri Ale • 62
Bryggmästarens, Alkoholfri lager • 62
Leitz "Eins, Zwei, Zero" Sparkling Riesling/ Rosé (250 ml) • 75
Rekorderlig cider strawberry & lime • 42
Rudenstam Svarta/Vita Vinbär • 50
Sodaverket Öland R:Ose mild Tonic, :O-Pagne • 48

SLOTTSHOLMEN
ON WATER

Gimme!
Gimme!
Gimme!

"Thank you!"

MOCKTAILS 85 KR

ROYAL RED

Hallon shrub, honung, lime, grapefruktsoda

VIRGIN MOJITO

Mynta, lime, soda

BASTILLE

Mandelsirap, honung, lime, citron, ginger beer

COCKTAILS 155 KR

SLOTTSHOLMEN 2.0

Gin, bergamott, grapefrukt, citron, mango, bitters

PASSIONISTA

Vodka, passionsfruktspuré, limejuice, ananasjuice

AUTUMN TRUTH

Falernum, campari, Cointreu, färsk apelsin, lime

EARL COLLINS

Gin smaksatt med Earl Grey, citron, socker, soda

DARK N´ STORMY

Svart rom, lime, gingerbeer



HOT DRINKS 155 KR

IRISH COFFEE

Jameson, farinsocker, kaffe, grädde

LEONARD SACHS

Kahlúa, Grand Marnier, kaffe, grädde

AMARETTO COFFEE

Amaretto, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

Á LA CARTE

HÄNGMÖRAT FRÅN 565 KR

UTVALD STYCKDETALJ

Serveras tillsammans med sauce colbert, pomme pont neuf och mangoldsallad.

Vi köper köttet från olika småskaliga uppfödare och slakterier, vi köper in de styckdetaljer vi anser vara bäst för stunden så vårt sortiment kan komma variera från en tid till en annan.

Prata med oss om vad vi erbjuder för detaljer idag. Kika gärna i hängmörningskylarna i restaurangen.

CAVIAR FRÅN SMÅLAND

Störrom från Strömsnäsbruk utanför Växjö.
Serveras med blini, citron och rödlök.

50gr • 825 KR 100gr • 1600 KR

Lägg till vodka 4 cl • 144 KR



BJÖRNS MATMINNE

Här får ni chansen att få följa med i Björns matminnen. Från barndomens strömming och pyttipanna till nutida favoriter. Anekdoterna som hör till ger en inblick i pappas liv och några av de människor och platser som varit betydelsefulla. Farmor Aina och Hotelldirektör Tengfeldt, Mamma Mia the musical, Chess, Viggsö, New York, Positano och så klart - Slottsholmen- har alla sin naturliga plats bland dessa berättelser.

Hör med personalen vilken rätt som serveras för dagen och låt oss bjuda er på ett alldeles eget matminne!

- Anna Ulvaeus

FÖRRÄTTER

FINE DE CLAIRE OSTRON • 35 kr/ st - 95 kr / 3 st
Schalottenlöksvinäger

COGNACSGRAVAD LÖJROM FRÅN BOTTENVIKEN • 30gr 295 KR
Friterad potatis, citronsmetana, grönkål och rödlök

KRABBSOPPA • 180 KR
Ravioli på fänkål, dill och krabba

HJORTTARTAR • 185 KR
Granskottsemulsion, kanelpicklade röda vinbär, kolbulle och rödbetsgelé

BAKAD BLOMKÅL • 165 KR
Smörstekt brioche, sylrig lingoncrème, friterad jordärtskocka och rostade hasselnötter

VARMRÄTTER

HALSTRAD FJÄLLRÖDING • 280 KR
Sylrig dillgrädde, mangold, hjortron och potatisstomp

BAKAD HÄLLEFLUNDRA • 325 KR
Rostad rödbetscrème, saffranshollandaise, smörslungad glasört och dillolja

FASANBRÖST • 290 KR
Pumpapuré, fräst grönkål, bakad schalottenlök, portvinsglace och aprikos

HJORTYTTERFILÉ • 345 KR
Potatis- och jordärtskockskaka, frästa gransyltade kantareller, brysselkål och lingon

SVAMPCANNELLONI • 240 KR
Lökbuljong, cashewnötter, chiliolja och pure på gröna ärtor och avokado

EFTERRÄTTER

CREME CAMEL • 140 KR
Tonkaböna, äpple, mandelcrunch och lingonsorbet

APELSINSABLÉ • 145 KR
Hjortronmousse, chokladcrème och saltkola

SVENSKA OSTAR • 155 KR
Slottsholmens havtornsmarmelad och fröknäcke

SLOTTSHOLMENS TRIPPEL • 135 KR
Kaffe, Jennies pralin, 3 cl degistif