

## WINE

	Glass	Bottle
<b>Champagne, France</b>		
Nv Royale Réserve Brut, Philipponnat	175,-	1050,-
Nv Royale Réserve Brut Rosé, Philipponnat	185,-	1100,-
<b>Catalonia, Spain</b>		
Nv Mont Ferrat L'Americano, Cava Brut ECO	135,-	795,-
<b>White wine</b>		
Alvarinho, Atlantimor, VINO Verde, PRT	135,-	660,-
Mucchietto Bianco, Chardonnay Pasqua Sicily, ITA, ECO	130,-	585,-
Riesling, Hörner Steinbock, Pfalz GER	145,-	650,-
Petit Chablis, Domaine Louis Moreau, FRA	160,-	750,-
Sancerre, Domaine La Croix St Laurant, Loire, FRA	150,-	745,-
Grüner Veltliner Weinviertel, Groiss, DAC, AUT, ECO	145,-	655,-
Chardonnay, Sean Minor, California, USA	160,-	760,-
<b>Rosé wine</b>		
Rosé, Chavin, Méditerranée, FRA	135,-	610,-
<b>Red wine</b>		
Pinot Noir, Maison Champy, Bourgogne, FRA	185,-	850,-
Mucchietto Nero D'avola, Pasqua Sicily ITA, ECO	130,-	585,-
Cabernet Sauvignon, Hahn, California, USA	165,-	820,-
Chateau Pesquié Terasses Rouge, Grenache, Syrah, FRA	140,-	630,-
Belleruche Rouge, Côte-du-Rhone, M. Chapoutier, FRA	145,-	700,-
Il Principe Langhe Nebbiolo, Michele Chiarlo, Piemonte ITA	160,-	800,-
Château Paradis Casseuil, DB Rothchild Lafite, Bordeaux, FRA	170,-	850,-
Griottes Beaujolais, Domaine P-M Chermettes, FRA	142,-	605,-
Barbera D'Alba Superiore D.O.C Castello di Nieve, ITA		895,-



Enjoy complimentary access to 7000+ newspapers and magazines during your stay, available in 60+ languages. Connect to our wifi network to get started.



## COCKTAILS

5 cl

Spritz - Limoncello / Aperol	155,-
Backstage Meadowsweet Lingonberry	125,-
Stockholms Bränneri och Backstage Signature drink	
Negroni	165,-
Stockholms Bränneri Gin, Martini Rosso & Campari	
Apple punch	155,-
Stockholms Bränneri Gin, akvavit, apple, krontill	
Pink Paloma	155,-
Stockholms Bränneri Pink Gin, grapefruit, lime	
Old Fashioned	165,-
Buffalo Trace, bitter, sugar	
Espresso Martini	165,-
Koskenkorva, Borghetti, espresso	

## BEER AND CIDER

### Draft

Mariestads LjusaBrygd, lager 4,7%, 40 cl	85,-
Sleepy Bulldog, Pale Ale 4,8% 40 cl	85,-
OMAKA Suntrip, Session IPA 4,5% 40 cl	85,-

### Bottle/Can

Session IPA, Sthlm Brewing 4,2% 33 cl	89,-
Bright light, Sthlm Brewing, Pale Ale, Glutenfree, vegan 5,5% 33cl	89,-
Djurgårdslager StockholmBrewing 5,2% ECO 33 cl	89,-
Briska Cider, bottle, 4,5% 33 cl	89,-

### Alkoholfritt / Non Alcoholic

Sparkling Wine	75,-	350,-
White / Red Wine	75,-	
Melleruds Alkoholfria 0,5%	55,-	
Easy Rider IPA 0,4%	55,-	
Briska Cider Alkoholfri 0,5% 33cl	55,-	
Soda, Juice	45,-	

ÅRE Sparkling water, natural mineral water from the Åre Source in Northern Sweden's well-preserved surroundings, 75cl	65,-
---	------

## SNACKS

Marinerade oliver Marinated Olives	75,-
Boquerones med grillat surdegsbröd och citron Boquerones with sourdough bread and lemon	95,-
Friterad kronärtsskocka med parmesan crème Crispy fried artichokes with parmesan crème	95,-
Jalapeno och getostbollar med rödbetscrème och rostade pumpakärnor Jalapeno and goat cheese bites, beetroot crème and pumpkin seeds	130,-
Hummus med rostade kikärter och grillat surdegsbröd Hummus with roasted chickpeas and grilled sourdough bread	85,-
Chark och ost med knäckebröd, äpple/päron och valnötsmarmelad Charcuterie and cheese with crispbread, apple/pear and walnutmarmelade	255,-

## FÖRRÄTTER / STARTERS

Carpaccio med dijonnaise, ruccola, pinjenötter och parmesan Carpaccio with dijonnaise, arugola, pine nuts and parmesan	175,-
Havskraftsoppa med skaldjurstartar och jordärtskockschips Langoustine soup with shellfish tartare and jerusalem artichoke crisps	180,-
1/2 Moules - blåmusslor i vitt vin, vitlök, örter 1/2 Moules - mussels in white wine, garlic, herbs	185,-
Chèvre chaud - surdegsbröd, betor, ruccola, valnötter, honung Chèvre chaud - sourdough bread, beets, arugola, walnuts, honey	179,-

## SIDES

Grönsallad med vinägrett Green salad with vinaigrette dressing	55,-
Tomatsallad med örtolja Tomato salad with green herb oil	65,-
Grillat surdegsbröd med vispat brynt smör Grilled sourdough bread with whipped browned butter	45,-
Pommes med aioli Fries with aioli	65,-

## VARMRÄTTER / MAINS

Grillad entrecôte med tomatsallad, dragonemulsion, rödvinssås, pommes Grilled entrecôte with tomato salad, fries, tarragon emulsion	345,-
Halstrad röding, bakad palsternacka, ostronskivling, musselsmörsås, fänkål Seared artic char, roasted parsnip, oyster mushroom, fennel and mussel butter sauce	325,-
Grillat majskycklingbröst med rotsellericrème, broccolini, parmesan crisp Grilled corn-fed chicken breast with celeriac crème, broccolini, parmesan crisp	265,-
Moules frites - blåmusslor i vitt vin, vitlök, örter, pommes Moules frites -mussels in white wine, garlic, herbs, pommes	285,-
Sparris och basilikarisotto med Parmachips och parmesan Asparagus and basil risotto with Parma ham crisps, parmesan	235,-
Grillad cheeseburgare på svenskt nötkött, lök, cheddarost, pommes och aioli Grilled cheeseburger , onions, cheddar, fries and aioli (Vegan option available)	225,-
Klassisk Caesarsallad med grillad kyckling, bacon och parmesan Classic Caesar salad with grilled chicken, crispy bacon, parmesan	215,-

## NÅGOT SÖTT

Crème brûlée Crème brûlée	110,-
Chokoladterriner med citron- och yoghurtglass och karamelliserade nötter Chocolate terrine with lemon and yoghurt ice cream and caramelized nuts	125,-
Stekta kanelbullar med kolasås och vaniljglass Fried cinnamon buns with caramel sauce and vanilla ice cream	125,-
Chokoladtryffel/Backstagepralin Chocolate truffle/ Backstage´s chocolate praline	55,-
Kvällens glass eller sorbet Ice cream or sorbet of the evening	55,-

Allergier? Säg till så hjälper vi dig!  
Allergies? Let us know and we'll help you!