

TRÄDGÅRDSBAREN

EN HYLLNING TILL DEN SVENSKA SOMMAREN

**Välkomna till Fina Fiskens trädgårdsbar.
Här kan ni njuta av hantverksmässigt tillverkade
cocktails och smårätter, unika för baren.**

**Inled restarangbesöket med en drink i loungen
eller låt baren bli er slutdestination. Känn lugnet
och låt den svenska sommaren svepa över er!**

*Welcome to Fina Fiskens garden bar. Enjoy handcrafted cocktails
and smaller dishes from the kitchen, unique to the bar.*

*Start your restaurant visit with a drink in the lounge or let the
bar become your final destination. Feel the tranquility and let the
Swedish summer vibe fill your mind!*

SIGNATURCOCKTAILS

Orion

*Beefeater, Cocchi Americano, blommigt te,
hallon, äppelsyra & hibiskus tinktur*

Jag ger dig min morgon

*Absolut vodka, glasrabarber, vanilj, brynt smör,
laktosfri grädde & rabarbersalt*

Änglamark

*Calvados, Brännland iscider, karamell, äppelsyra &
sorbet på grönt äpple & libbsticka*

Sommarkort

Roku Gin & havtornscordial

Svart sommar

*Diplomatico Mantuano, punsch, oloroso sherry, tonka,
kaffebönor, bitters, salt & hjortronläder*

CLASSICS

Dry martini

Norrbottens Destilleri Sun & Mancino Secco

Old fashioned

Agitator Rye Rye, punsch, bitters & citrusmist

Paloma

Ocho Tequila Blanco, mezcal, grapefrukt, lime & bubbelvatten

Gin Gin Mule

Bombay Sapphire, mynta, ingefära, citrus, bitters & bubbelvatten

SMÅRÄTTER

Grillad Havskräfta 270 KR

Vitlök, persilja & smör

Accras de Morue 135 KR

Friterad torskcroquette med chili & persilja

Tacos Dorados 175 KR

Laxtartar, guacamole & koriander

”Bar-Skagen” 195 KR

Smörstekt toastbröd, citron & dill

Chips & Löjrom 130 KR

Löjrom, riven parmesan, gräslök & dill

Pommes Frites 95 KR

Brynt smör, gräslök & aioli

SKALDJUR

6x ostron 295 KR

Citron & schallotenlöksvinägrette

Rökta Räkor 145 KR/HG

Smörstekt bröd, ost, såser & citron

Halv Hummer 435 KR

Smörstekt bröd, ost, såser & citron

CHIPS 45 KR

NÖTTER 70 KR

OLIVER 85 KR

ÖL, VIN OCH ALKOHOLFRITT PÅ SISTA SIDAN

SIGNATURCOCKTAILS

ORION

DINA ÖGON

”Orion” skildrar ängarna och den rena sommarbrisen. Ginen ger struktur och vår teinfuserade vermouth ger ett komplext djup av blommiga och tropiska toner. Smaken av hallon väcker sommarminnen till liv.

“Orion” depicts the meadows and the pure summer breeze. The gin brings structure and our tea-infused vermouth provides a complex depth of floral and tropical notes. Raspberries complete the Swedish summer vibe.

INGREDIENSER

Beefeater, Cocchi Americano, blommigt te, hallon, äppelsyra & hibiskus tinktur





SIGNATURCOCKTAILS

JAG GER DIG MIN MORGON

FRED ÅKERSTRÖM

Från köksugnen till baren. Vi har valt att förvandla rabarberpajen till en drink. Sötsyrlig glasrabarber, vanilj, smörig smuldeg och grädde. Toppad med rabarbersalt återvunnet från preppen.

From the kitchen oven to the bar. We have chosen to transform the rhubarb pie into a drink. Tart and naturally sweet forced rhubarb, vanilla, buttery crumble and cream. Topped with rhubarb salt recycled from the prep.

INGREDIENSER

Absolut vodka, glasrabarber, vanilj, brynt smör, laktosfri grädde & rabarbersalt

SIGNATURCOCKTAILS

ÄNGLAMARK

EVERT TAUBE

Stora smaker av mogna och karamelliserade äpplen häller vi över en örtig sorbet på granny smith äpplen och libbsticka. En drink där varje sip bjuder på en ny smakupplevelse.

We pour the rich flavors of ripe and caramelized apples over an herbaceous sorbet of green apples and lovage. A drink where every sip offers a new taste experience.

INGREDIENSER

Calvados, Brännland iscider, karamell, äppelsyra & sorbet på grönt äpple & libbsticka





SIGNATURCOCKTAILS

SOMMARKORT

CORNELIS VREESWIJK

Denna drink har sina rötter i en klassisk Gimlet. Här kompletterar havtornets tropiska noter kryddsättningen i ginen. "Sommarkort" är skarp och strukturerad, behandlad med stor respekt för råvarorna.

This drink has its roots in a classic Gimlet. Here, the tropical notes of sea buckthorn complement the botanicals of the gin. "Sommarkort" is sharp and structured, treated with great respect for both products.

INGREDIENSER

Roku Gin & havtornscordial

SIGNATURCOCKTAILS

SUART SOMMAR

VERONICA MAGGIO

Komplex och intensiv. Den nötiga smaken från kaffe och tonkaböner kombineras med fatlagrad rum, punsch och sherry samt bitters och salt för ytterligare djup. Iskuben garneras med ett fruktläder på skogens hjortron.

Complex and intense. The nutty flavor of coffee and tonka beans is combined with barrel-aged rum, punch and sherry, as well as bitters and salt for additional depth. The ice cube is garnished with a fruit leather of forest cloudberryes.

INGREDIENSER

Diplomatico Mantuano, punsch, oloroso sherry, tonka, kaffeböner, bitters, salt & hjortronläder



CLASSICS

DRY MARTINI

Svensk hantverksgin destillerad med siciliansk grapefrukt, citron och apelsin tillsammans med en italiensk vermouth. Serverad direkt från frysen rakt in i den svenska sommarluften!

Swedish artisan gin distilled with Sicilian grapefruit, lemon and orange together with an Italian vermouth. Served straight from the freezer into the Swedish summer air!

OLD FASHIONED

Rågwhisky tillsammans med svensk punsch och vår egen bitter. Garnerad med en citrus spray gjort på återvunna apelsiner och citroner.

Rye whiskey with Swedish punch and our own bitters. Garnished with a citrus spray made from recycled oranges and lemons.

CLASSICS

PALOMA

En grapefrukt shrub med hemmagjord jordgubbsvinäger, färskpressad limejuice tillsammans med Ocho tequila och mezcal för en lite rökig finish.

A grapefruit shrub with homemade strawberry vinegar, freshly squeezed lime juice along with Ocho tequila and mezcal for a slightly smoky finish.

GIN GIN MULE

Fräsch och läskande. Mynta, citron och lite sting från ingefära toppas med bubbelvatten. Avslutas med ett par stänk av bitters för extra komplexitet.

Clean and refreshing. Mint, lemon and a little sting from ginger are topped with sparkling water. Finished with a few splashes of bitters for extra complexity.

ÖL & CIDER

MENABREA BIONDA FATÖL (4,8% 40 cl)	88 KR
MENABREA ARTE LAGER (5,2% 33 cl).....	78 KR
SLEEPY BULLDOG PALE ALE (4,8% 33 cl)	88 KR
OMAKA SUNTRIP SEIPA (4,5% 33 cl)	108 KR
OMAKA AKA IPA (6,2% 33 cl)	118 KR
GALIPETTE CIDRE BRUT (33 cl)	108 KR
BRISKA PÄRONCIDER (33 cl)	88 KR

VIN

DOURTHE NO 1 2023 (<i>Sauvignon Blanc</i>)	165/660 KR
MÜLHEIMER SONNENLAY ZEPPELIN 2023 (<i>Riesling</i>)	195/780 KR
MUSCADET DE SÈVRE & MAINE 2022 (<i>Melon de Bourgogne</i>)	195/780 KR
BELGVARDO ROSÉ 2024 (<i>Sangiovese & Syrah</i>)	165/660 KR
DOURTHE NO 1 2021 (<i>Cabernet Sauvignon & Merlot</i>)	165/660 KR
MONTERUSTICO DOGLIANI 2020 (<i>Dolcetto</i>)	195/780 KR

ALKOHOLFRITT

VITVINBÄRSMOUSERNDE (33 cl)	95 KR
ÄPPELMUST (33 cl)	68 KR
JUHLIN ALKOHOLFRITT BUBBEL (20 cl)	105 KR
FLEIN DRUVJUICE (<i>Sauvignon Blanc</i>)	115 KR
ALKOHOLFRI ÖL (33 cl — Lager eller IPA)	68 KR
LÄSK (33 cl)	58 KR

MOCKTAILS — 115 KR

17 år

*Fermenterad ingefära, bergamott,
fänkålsfrön, citrus & honung*

Spritarnas tango

Vita vinbär, äppelsyra & timutpeppar