



CLASSERY

ROOFTOP BAR & DINING

GLASSERY

ROOFTOP BAR & DINING

KLASSIKER 158:-

AVIATION

Gin, Maraschino & Viollikör skakas med citrus i denna fabulösa cocktail

PENDENNIS CLUB

Merlet d'abricot, Gin, saline & Limejuice med Peychaud's Bitters

BOULEVARDIER AU CHOCOLATE

Kul twist med Bourbon, Campari, Röd Vermouth och Choklad

SAZERAC

Cognac med Rye Whiskey, Socker, Absint, Peychaud's och Angostura Bitters

BRANDY CRUSTA AVEC POMME

Cognac, Äpple, Cointreau & Maranschinolikör med Citronjuice & Apelsinzest

NEGRONI

På en stor isbit serverar vi Campari, Röd Vermouth & Gin med den obligatoriska Apelsinzesten.

Testa gärna med Lihnell's Spiced Gin.

BLOODY MARY

Vår superversion av världens kanske viktigaste klassiker

MOSCOW MULE

Vodka, Lime & Ginger Beer

SIGNATUR & SEASONAL DRINKS 168:-

SPARKLING STRAWBERRY

Vår signaturdrink med husets Jordgubbscordial, Gin, Citron & Bubbel

PEAR MEZCAL NEGRONI

Mezcal, Merlet Poiré, Citron & Pepparmix

BLÅBÄR & DRAGON

Gin, Blåbär, Dragon, Lime. Toppas med ett härligt Sojagräddskum

PENICILLIN

Whisky skakas med Ingefärsjuice, Honung, Citron & Toppas med Lagavulin

QUEENSPARK SWIZZLE

Storebror till Mojito med Lagrad Rom, Mynta, Lime & Peychaud's & Angostura Bitters

EL DIABLO

Tequila, Merlot Cassis, Citrus. Toppas med Ginger Beer

D.O.M'S POMME

Calvados, Brugal 1888, Benedictine, Socker & Aromatic Bitters

...Efter Maten

IRISH COFFE

ZACAPA OLD FASHIONED

NAPOLEONS NIGHT CAP

KAFFE KARLSSON

158:-

SHOTS 104:-

ABEO MILLER SHOOTER

GALLIANO HOT SHOT

RHUBARB LEMON DROP

ALKOHOLFRITT 85:-

GREEN APPLE LEMONADE

Höstigt läskande med Äpple, Citrus & Sodavatten

PINK GRAPEFRUIT LEMONADE

Citrus, Pink Grapefrukt & Sodavatten

ORANGE SPRITZ

Helt enkelt en alkoholfri Aperol Spritz

BLÅBÄR & DRAGON

Blåbär, Dragon, Lime. Toppas med ett härligt Sojagräddskum

FATÖL

BECK'S 40 CL 85 kr

STELLA ARTOIS 89 kr

CORONA EXTRA 89 kr

SPATEN 50CL 98 kr

HOEGARDEN 33CL / 50CL 75 / 108 kr

GOOSE IPA 35,5CL / 50CL 75 / 108 kr

FLASKÖL

LEFFE BRUNE 33CL 89 kr

LEFFE BLONDE 33CL 87 kr

BUDWEISER 33CL 69 kr

HOEGAARDEN 33CL 76 kr

MODELO ESPECIAL 35,5CL 79 kr

FRANZISKANER WEISSBIER 50CL 108 kr

CORONA EXTRA 33CL 79 kr

GLASSERY

ROOFTOP BAR & DINING

FÖRDRINKAR

GLASSERYS HUSCHAMPAGNE

Janisson-Baradon, Brut Selection 50/50 Pinot Noir/Chardonnay

SPARKLING STRAWBERRY

Vår signaturdrink med husets Jordgubbscordial, Gin, Citron & Bubbel

AVIATION COCKTAIL

Gin, Maraschino & Viollikör skakas med citrus i denna fabulösa cocktail

160 / 725 kr

168 kr

158 kr

SNACKS

LUFTTORKAD BAYONNESKINKA 95 kr

DAGENS OST 60 kr

OLIVER 60 kr

MARCONAMANDLAR 60 kr

FÖRRÄTTER

STEAK TARTAR

Råbiff med kapris, lök, Dijonsenap & Cornichons

139 kr

MOULE MARINIÈRES 1/2

Musslor i Vitt Vin, Grädde, Vitlök & Persilja

115 kr

JORDÄRTSKOCKSSOPPA

Serveras med kantareller, & Färskost

125 kr

TOAST SKAGEN

Klassisk skagenröra serverad på Rostat Bröd

145 kr

ALLTID PÅ GLASSERY!

KVÄLLENS HUSMAN 189

FRÅGA PERSONALEN OM KVÄLLENS ALTERNATIV

VARMRÄTTER

STEAK FRITES

Svensk Biff, Café De Parissmör, Pommes & Tomatsallad
Uppgradera till Entrecôte + 137 kr

248 kr

BOUILLABAISSE

På Fisk & Skaldjur, Tomat, Potatis & Aioli

228 kr

BOEUF BOURGUIGNON

Mörkockt Nötkött, Bacon, Champinjoner, Lök & Potatispuré

219 kr

MOULES FRITES 1/1

Musslor i Vitt Vin, Grädde, Vitlök & Persilja. Serveras med Pommes & Aioli

195 kr

HÖSTSALLAD

Rostade Rotfrukter, Getost & Honung

189 kr

Mackor

GRILLED CHEESE

Stekt Macka med variation av Lagrade Ostar

139 kr

CRISPY CHICKEN

Kyckling, Pepparmajonäs & Syrade Grönsaker

139 kr

KÖTTMACKAN

Plockad Högre, Tomat & Lagrad Ost

159 kr

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk Fransk Crème Brûlée

95 kr

FRITERAD BRIEOST

Brieost med Hjortron & Persilja

115 kr

SORBET I CAVA

Glassery's Sorbet upptoppad med Cava

145 kr

CHOKLADTRYFFEL

Perfekt tilltugg till kaffet!

35 kr