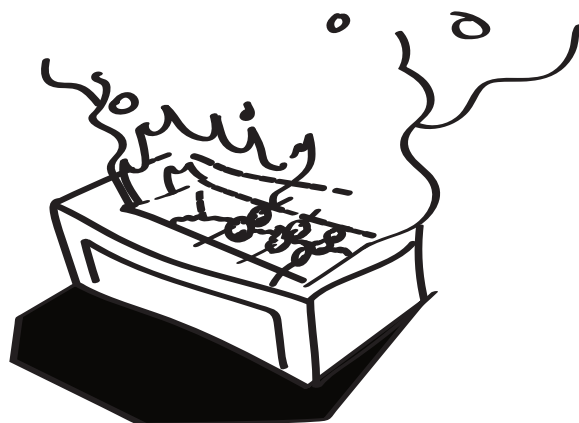


Välkommen till BACKYARD

En kärleksfull och hänsynslös
hyllning till maten vi älskar
från våra resor världen runt.
Med stor tolkningsfrihet
och odödlig glädje till hantverket.

Vi rekommenderar er att dela på all mat.
Är ni hungriga? Ta varsin Streetfood bricka
och dela på en burgare. Om inte, dela på en bricka
och ta varsin burgare
Blir grymt bra!



COCKTAILS

Handplockat efter säsong, Nu är det vinter så
det är lite skvalt. Det har vi vägt upp med
massa goa säsongsbetonade citrus frukter.
Dessutom har vi ju k var massa goda grejer
från året som varit.

SQUA

Cosmo But Better 145:-
Vodka, homemade grape liqueur,
Homemade cranberry liquer,
lemon, yuzu, cranberry bitters

Meszcza Margarita 145:-
Tequila, mezcal,
homemade grapefruit liqueur,
lime, salt

Last Word 148:-
Gin, grön chartreuse,
maraschino, lime

Corpse Reviver No.2 135:-
Gin, absinthe, cocchi americano,
homemade citrus liqueur, lemon

WARM

Irish Coffee 145:-
Whiskey, coffee, cream

Hot Shot 95:-
Galliano, kaffe, grädde

STIFF

Negroni 139:-
A mix of different
Gin, vermouth and Italian bitters

Dry Martini
IN SPACE 152:-
Thomas gin blend, Cocchi americano,
grape zest, vacuum sealed, ready to go

Manhattan 139:-
Orange zest infused bourbon,
vermouth, bitters

Truffles Old fashion 156:-
Truffles infused 15yo rum,
sugar, angostura bitters

TALL

Paloma 145:-
Tequila, lime, grape tonic, salt

Muscov Mule 139:-
vodka, ginger beer, lime

Kimchi Bloody Mary 149:-
Aquavit, Kimchi, kimchi-juice,
lemon, go chu jang, spice-mix
red wine, meat stock, tomato juice



JÄRN 95 :-

Gammel Dansk
Jäger
Fernet
Tequila
Averna

GASTROSNACKS

Sticky karaage chicken 145:-
Japansk friterad kyckling-popcorn.
Gurka, färska örter, japansk majo och lime

Som Tam 95:-
Thailändsk grön papaya sallad med lime, fisksås, jordnöttsch crunch, koriander och givetvis chili
+ Friterade råräkor från båten Arkö +125:-

Råbiff 175:-
Tartar på nötinanlår Smaksatt med sanchopeppar, limeblad, nashipäron och fermenterade svarta bönor.
Toppas med karljohansvampsmajo och wontonchips.

Teriyaki onion rings 85:-
Öl, vinäger & honungs marinerade lökringar friterade till perfektion med japansk majo.

Yuzu butter asparagus 145:-
Kokt vit sparris med puré på karamelliserad lök, soja, brynt smör och yuzu

Friterad thempe på gråärt 125:-
med favabönsoja.
Producerat i Gamlestadens fabriker av Villes kök och trädgård.

Cacio e pepe fries 75:-
Pommes med ägg 63
massor av svartpeppar, pecorino och parmesan



ELLER TA RUBBET

FÖR 695:-
(+råräkor 125:-)

STREET FOOD

Truffle and onion burger 145/195:-
140g/210g dubbel smash på svenskt nötkött, black garlic och tryffelmajo, 2x cheddar, friterad lök, vårlök och silverlök

Miss maple mcbacon burger 145/195:-
140g/210g dubbel smash på svenskt nötkött, med 2x cheddar, billionaire bacon, blue cheese och maple sirup

Chili cheese burger 145/195:-
140g/210g dubbel smash på svenskt nötkött, med 2x cheddar, chipotlemajo, sötpotatis krisp, jalapeño och silverlök

Bangkok chicken burger 145:-
Friterad kyckling, japansk majo och "hot and funky" papayasallad (Cheddar cheese + 20:-)

SM champ, veg burger 165:-
En hantverkssost från Cityysteriet i Gamlestaden. Rawslaw på picklad grön tomat, spetskål, silverlök och gremolata. Chipotlemajo, cheddar, jalapeño och sötpotatiskrisp

Kids burger 105:-
70g svenskt nötkött, ost, ketchup i bröd med pommes till

SIDES:
Pommes
Dip
Pommes, majo och 10g störrum
Svensk störrum av högsta kvalitet

55:-
30:-
300:-

Ett tips är att
välja några av
våra Gastrosnacks
som sides

Taconomiyaki veg 195:-
3st Koreanska kimchiplättar med avokado, oi-kimchi, spetskål, japansk majo, hoisin, koriander, vårlök, lime och sesamfrön

Taconomiyaki oysters 245:-
3st koreanska kimchiplättar med pankofriterat ostron avokado, oi-kimchi, spetskål, japansk majo, hoisin, koriander, vårlök, lime och sesamfrön

Taconomiyaki anka 245:-
3st koreanska kimchiplättar med ankkonfi, chicharon, oi-kimchi, spetskål, japansk majo, hoisin, koriander, vårlök, lime och sesamfrön

DESSERTS

Backyard sundae 95:-
Vaniljparfait och krossade kokostoppar dränkta med färskostfluff, jordgubbssylt och lime

Havtornsgranité 35:-

Hot Shot 95:-
Irish coffee 145:-
Presskanna med kaffe 45/95:-