



Barsnacks

Friterade oliver fyllda med Nduja 75:-
serveras med citron och persilja.

Charkuterier 89:-
Noggrant utvalda delikatesser.

Saltgurka, smetana och honung 69:-
sex små smakbitar.

Valencia Mandlar 65:-
friterade och saltade.

Oliver 55:-
Nocarella oliver.

Banderillas 59:-
Spanska dröm pickles.

Löjromchips 89:-
Lantchips toppade med löjrom, syrad grädd, lök och dill.

Förrätter

Crudo på dagsfärsk fisk 145:-
Tigre de leche, jalapeno, lök, gremolata, rädisor.

Råbiff ”klassisk” 155:-
Lökvinägrett, kapris, dijonnaise, betor, potatiskrisp och gruyère.

Grön Tomat Gazpacho 125:-
Sotad avocado, inlagda grönsaker, knyten med kålrabbi, chili.

Hummer Croquettes 159:-
Serveras med rouille och citron.

Chark och delikatessbricka
1/2 176:-
1/1 239:-
Våra noggrant utvalda ost samt charkuterier serveras tillsammans med negroni marmelad, fröknäcke och säsongens tillbehör.

Varmrätter

Kalventrecote 259:-
Hasselbackspotatis, rödvinsås, confiterade tomater, örtpanko och kantarell kryddsmör.

Torskrygg 249:-
Variation på betor, brynt smör, färskripen pepparrot, kokt delikatesspotatis samt citron.

Svamprisotto 229:-
Picklade kantareller, enoki, svamppulver, krispig ostronskivling, gremolata och salvia.

Efterrätter

Pralin 45:-
Handgjorda av Små Pralin.
Fråga vår personal om dagens urval!

Ostar 125:-
Fröknäcke och negroni marmelad.

Chokladmousse 139:-
Crème anglaise smaksatt med rostad vitchoklad, sesamflän och karamelliserade nötter.

Vaniljglass med varma hjortron 129:-
Flamberad maräng och punch.

meny



the
window.

Har du allergier meddela vår personal.

Vita viner

Wachtenburg - Tyskland **105 / 450**

Riesling - Fruktigt ungt vin med viss friskhet & tydliga toner av aprikos & citrus

Giuseppe & Luigi - Italien **120 / 480**

Chardonnay - Lätt vin med fruktigkaraktär & lite lätt smörigt

Abdyika - Bulgarien **140 / 560**

Chenin Blanc - Ett medelfylligt vin med smaker av nektar, citrus & viss pepprighet

Le Versant Frankrike – Sauvignon Blanc **130 / 549**

Aromatisk, ungdomlig, mycket frisk smak med inslag av päron, nässlor, krusbär och citron.

Chablis Domaine de Vauroux - Frankrike **170 / 680**

Chardonnay - Ett elegant, typiskt Chablis

NADA Langhe - Italien **FL. 600**

Sauvignon Blanc - Ett friskt, blommigt & fräscht vin med karaktärer av äpple & fläder

Rosé

Pink Punk - Serbien **130 / 520**

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot - Torrt med friska inslag av persika, örter, vattenmelon, jordgubbar & blodapelsin

Aromance - Frankrike **FL. 540**

Syrah, Cabernet Sauvignon - Ett torrt rosé med blommiga toner samt generösa smaker av citrus & röda bär

Röda viner

Vin på glas 16cl – Bubbel på glas 13cl

Banrock Station - Australien **105 / 450**

Shiraz - Klassiskt Shiraz, kryddigt, fylligt & långt på tungan. Lagom fruktighet av plommon, körsbär

Viña Bujanda Spanien – Rioja Crianza **120 / 480**

Fyllig smak med en bra struktur och eftersmaken är lång med toner av mörka bär och kryddor.

Wiapara Hills – Nya Zealand **130 / 520**

Piont Nior – Generös smak av mörka bär, lite taniner

Abdyika - Bulgarien **140 / 560**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Melnik - Ett vin med fin strävhet samt fin struktur, rikliga smaker av körsbär, plommon samt lite kryddighet lik mörk kakao & choklad.

NADA Langhe - Italien **150 / 600**

Nebbiolo - Ett balanserat, strävt & elegant vin med toner av körsbär & choklad

Colle Bereto Chianti Classico - Italien **160 / 640**

Sangiovese - Ett blommigt, fruktigt vin med mjuka tanniner & lång eftersmak

Chateau Bonnange - Bordeaux **170 / 680**

Merlot, Cabernet - Balanserat vin med silkeslena tanniner. Aromer av svartavinbär & mullbär

Clivus Valpolicella Ripasso - Italien **FL. 600**

Corvina, Rondinella - Generös & fruktig med toner av mörka körsbär, torkad frukt & med balanserad fatton

El Sueco - Spanien Ribera del Duero **FL. 695**

Tempranillo - Fylligt & piggt med silkeslena taniner

Le Clos De Bonnage - Frankrike **FL. 845**

Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon - Ett intensivt, kryddigt vin med toner av svarta frukter

Luna di Mezzanotte Italien – Barolo DOCG **FL. 789**

Kryddig, utvecklad smak med inslag av fat, torkade körsbär, kanel, rosor, nypon, hasselnötter, svartpeppar och svart te.

Sur Tes Pas Frankrike – Pinot Noir EKO **FL. 599**

Mjuk och bärig med toner av jordgubbar, körsbär och svartvinbär

Mousserande

Reguta Prosecco - Italien **130 / 520**

Glera - Lagom torrhet, fruktigt & lätt syrligt

Montserrat Cava - Spanien **130 / 520**

Macabeu, Xarel-lo, Parellada - Torr, frisk & blommig

Cremant ☆ Fredriks favorit ☆ **540**

Chardonnay, välbalanserad och uppfriskande

De Vilmont Premier Cru **185 / 740**

Chardonnay, Piont meunier & Piont noir - Fyllig & spritsigt med toner av grönt äpple & citrus

De Vilmount Blanc de blancs **FL. 790**

Chardonnay - Fräsch med toner av aprikos & vanilj en riktigt härlig champagne

Öl & Cider

Briska Demi Sec **75**

Cider, Gröna äpplen, 4.5%, 33cl

Menabrea Birra Ambrata **80**

Italiensk mörklager, 5%, 33cl

Örebro Brygghus Lager **95**

Ljus lager, 5.3%, 44cl

Örebro Brygghus IPA **85**

IPA, 6%, 33cl

Sleepy Bulldog **85**

Pale Ale, 4.8%, 33cl

Zubr Premium **90**

Tjeckisk ljus lager, 5%, 50cl

Berliner Pilsner **90**

Tysk ljus lager, 5%, 50cl

En stark KUSTJÄGARE **90**

Ljus lager , 5,4%, 33cl

Månadens Öl **110**

Fråga oss som serverar

Cocktails

Dry Martini **149**

Gin, Vermouth, Oliver

Old Fashioned **149**

Whiskey, Råsocker, Bitter, Maraschino Körsbär

Windows Mule **149**

Vodka, Lime, Ginger Beer

Spritz **149**

Aperol/Limoncello/Fläder, Prosecco, San Pellegrino

Irish Coffee **149**

Irish Whiskey, Råsocker, Kaffe, Grädde

Aperol negroni **149**

Tiramisu espresso martini **149**

Vodka bramble **149**

Black Manhattan **149**

TheWindows GT:s **149**

Monkey 47, lime, blåbär Tanqueray, citron, rosmarin Hendriks, gurka, peppar

Avec

Plantation XO **35/cl**

Remy Martin VSOP **35/cl**

Zacapa Gran Reserva **40/cl**

Lagavulin 16yo **40/cl**

Musella Grappa **35/cl**