

DRYCKESMENY

ÖL PÅ TAPP

- Mariestads Ljusa Brygd (40 cl) — 69.-
- En krispig och frisk modern ljus lager, som gjord för soliga sommardagar vid kanalen.

ÖL PÅ FLASKA — 89.-

- Mariestads Export
- En fyllig svensk klassiker med balanserad beska och maltig sötma.

ÖL I FROSTAD SEJDEL — 87.-

Hantverksöl från Stockholmsbryggeriet Omaka, serveras iskall.

- Omaka Sun Trip
- En uppfriskande och somrig veteöl med friska inslag av citrus.
- Omaka A.K.A.I.P.A.
- En modern IPA med stor humlearomatisk karaktär och tropiska frukttoner.

CIDER — 79.-

- Briska Päron
- Briska Fläder

SPRITZ, REFRESHERS & COCKTAILS

SPRITZ & REFRESHERS — 125.-

- Aperol Spritz
- Garden Smash.
- Mojito
- Bellini.

DRINKAR — 135.-

- Gin & Tonic
- Tom Collins
- Pink Paloma
- Moscow Mule
- Jack & Cola

PREMIUM DRINKAR — 140.-

- Slussvaktarens G&T
- Vår signaturdrink! Roslagens ekologiska gin möter premium tonic, toppad med lokala smaker av havtorn, kamomill och tagetes
- Negroni
- En tidlös och sofistikerad klassiker. Perfekt balanserad med Beefeater gin, Campari och hantverksvermouth från Mancino.

VIN & BUBBLOR

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

- Casa Coller, Chardonnay Spumante Brut — 95.- / 460.-
- Italien | Friskt, fruktigt och bubblande med härliga toner av gröna äpplen och citrus.
- Champagne Geoffroy Expression 890.-
- Frankrike | En elegant och hantverksmässig Champagne med fin struktur, mineralitet och mogen frukt.

VITT VIN

- Camina, Sauvignon Blanc — 90.- / 395.-
- Spanien | Krispigt och lättsamt med pigg syra och inslag av krusbär och citrus.
- D'Autrefois, Chardonnay — 110.- / 460.-
- Frankrike | Elegant och runt med subtila inslag av gula äpplen, citrus och en mjuk finish.
- Riesling (t.ex. Königsmosel eller dryckesval) — 115.- / 480.-
- Tyskland | Halvtorr och härligt friskt med inslag av päron, honungsmelon och lime. Passar perfekt till rökta räkor!

ROSÉVIN

- Roseline Prestige Provence — 115.- / 480.-
- Frankrike | Klassisk, blekrosa Provence-rosé. Torr, bärig och elegant med smaker av smultron och örter.

RÖTT VIN

- *Camina, Cabernet Sauvignon — 90.- / 395.-*
- *Spanien | Fruktigt och medelfylligt med inslag av svarta vinbär och örter.*

- *Hillside Valley, Zinfandel — 105.- / 440.-*
- *USA | Solmogen, generös och kryddig med rika toner av mörka bär och vanilj. Perfekt till vår Pulled Pork-burgare.*

- *D'Autrefois, Pinot Noir — 115.- / 480.-*
- *Frankrike | Lätt, bärigt och elegant med friska toner av hallon, jordgubbar och kryddor.*

- *Biscardo, Valpolicella Ripasso — 135.- / 560.-*
- *Italien | Fylligt, sammetslent och smakrikt med djupa inslag av mörka körsbär, choklad och fat.*

SNAPS & AVEC

SNAPS — 22.- / cl (89.- för 4cl)

- *Hallands Fläder — Mild och blommig med tydlig karaktär av fläder och kummin.*
- *Skåne Akvavit — Klassisk och balanserad med mjuka toner av kummin, anis och fänkål*

ALKOHOLFRITT

BUBBLANDE LEMONADE — 45.-

Friska, kolsyrade lemonader serverade med krossad is.

- *Rabarber*
- *Citron*
- *Citron & Mynta*
- *Hallon*
- *Jordgubb*

MOCKTAILS — 69.-

- *Pink Paloma Alkoholfri*
- *Rabarber spritz*

ÖL & CIDER — 55.-

- *Mariestads Alkoholfri*
- *Briska Alkoholfri Flädercider*

ALKOHOLFRITT BUBBEL

- *Richard Juhlin Blanc de Blancs — 65.- / glas*
- *Franskt, alkoholritt premium-bubbel. Mycket friskt med inslag av gröna äpplen, honung och citrus.*

LÄSK — 35.-

- *Coca-Cola Classic*
- *Coca-Cola Zero*
- *Fanta*

HANTVERKS AVEC

- High Coast - Timmer — 28.- / cl
- Sverige | En elegant, svensk single malt whisky med en balanserad, mjuk rökighet och friska toner av vanilj och citrus.

- High Coast - Hav — 28.- / cl
- Sverige | En kryddig och frisk svensk whisky med subtil ekkaraktär och en lätt, saltstänkt marin känsla som passar perfekt vid vattnet.

- Gentleman Jack — 24.- / cl
- USA | En dubbelkolfiltrerad Tennessee-whiskey från Jack Daniel's. Otroligt mjuk, len och balanserad med inslag av karamell och vanilj.

- Ron Zacapa Centenario — 35.- / cl
- Guatemala | En världsberömd, fyllig premiumrom med djupa, söta toner av honung, choklad och rostad ek.

- Plantation Grande Réserve — 24.- / cl
- Barbados | En somrig och elegant rom med inslag av tropisk frukt, vanilj och kokos.

SNACKS & SMÅRÄTTER

Idealiskt som tilltugg till en kall öl eller att dela runt bordet.

- Krispiga lantchips & löjromsdipp — 145.-
 - Salta lantchips serveras med en krämig dipp på smetana och lyxig löjrom från Bottenviken.
- Rökta räkor — 149.- / 245.-
 - Välj mellan 150g eller 300g nyrökta räkor. Serveras med krämig aioli, färsk citron och grillat surdegsbröd
- Lokal charkbricka — 255.-
 - Ett urval av härliga ostar från Väddö gårdsmejeri och kallskuret. Serveras med närodlat Åkersberga-honung
- Kanalens Skagentoast — 149.- / 205.-
 - Klassisk röra på handskalade lyxräkor, dill och citron. Serveras på smörstekt surdegsbröd (Halv 100g / Hel 200g)
- Klassisk matjessill på rågbröd) — 175.-
- Serveras med ljummen färskpotatis, brynt smör, finhackad rödlök, gräslök och crème fraîche
- Skärgårdsmys (Vår sommarkombo) — 299.-
- Klassisk matjessill på rågbröd med ljummen färskpotatis, brynt smör, finhackad rödlök, gräslök och crème fraîche. Priset inkluderar en iskall Mariestads Ljusa Brygd och en välkyld snaps (4cl)

VARMRÄTTER

- Hemrökt Pulled Pork-burgare — 215.-
 - *Långrökt karré från Lövsta gård i briochebröd. Toppas med husets egna pickles, krispiga lantchips och smält cheddarkräm från Vaddö gårdsmejeri.*
- Varmrökt lax från Roslagsfisk — 225.-
 - *Hantverksrökt lax som serveras med smörslungad grön sparris, somrig potatissallad, frisk örtkräm och citron.*
- Bistro Croque Monsieur — 155.-
 - *Grillat surdegsbröd fyllt med basturökt skinka, dijonsenap och vår tredubbla ostmix på Gruyère, Emmentaler och Mozzarella. Serveras med sidosallad och lantchips.*
- Modern Tuna Melt Gochujang — 155.-
 - *Kryddig gochujang-tonfiskröra med salladslök och sesam, under ett täcke av smältost i krispigt levainbröd. Serveras med sidosallad och lantchips.*

SALLADER

- Kanalens Caesarsallad — 185.-
 - *Krispig romansallad vänd i krämig caesardressing. Toppas med saftig, rostad kycklinglårfilé, knaperstekt bacon, nybakade krutonger och riven parmesan.*
- Chèvresallad med närproducerad honung — 175.-
 - *Ugnsrostade rödbetor och getost på en fräsch salladsbädd med gurka och tomat. Vänd i en fransk vinägrett och toppas med rostade valnötter och vår lokala Åkersbergahonung.*

SÖTT EFTERÅT

- Frisk Citronsorbet — 95.-
 - *En svalkande och syrlig sorbet som rensar paletten efter maten.*
 -
- Kanalgodis — 45.-
 - *En liten skål med kökets utvalda chokladfavoriter. Perfekt till kaffet eller sista slurken vin.*