



The Menu

N I N E



# Pre Dinner Drinks

## Cocktails 5 cl

<b>Nine Dreams</b>	<b>155 kr</b>
Sötsurlig cocktail med inslag av fläder, citron & jordgubbar, toppad med bubblor	
<b>Smooth Operator</b>	<b>155 kr</b>
Next level old fashioned gjort på brynt smör bourbon. En slät, nötig & karamelliserad twist	
<b>Ocho Negroni</b>	<b>155 kr</b>
En bitterljuv, jordig cocktail med inslag av choklad, lakrits & kronärtskocka	
<b>Cointreau Sour</b>	<b>155 kr</b>
En syrlig cocktail med apelsin toner & inslag av choklad med en liten bitterhet	
<b>Pineapple Pearl</b>	<b>155 kr</b>
Balanserad fruktig cocktail gjort på ananas & kokos infuserad rom. Inslag av ananas, kokos, apelsin samt ingefära	

## Bubbles

Price glass, bottle

<b>Cava Enguera In A Bubble (ECO)</b>	<b>110/625 kr</b>
Macabeo, Chardonnay, Cava, SPAIN	
<b>Prosecco Treviso DOC (BIO)</b>	<b>120/675 kr</b>
Glera, Veneto, ITALY	
<b>Bouché Cuvée Réserve Brut</b>	<b>195/985 kr</b>
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Champagne, FRANCE	
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut Champagne N.V</b>	<b>1400 kr</b>
Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir, Champagne, FRANCE	

N I N E

# Snacks

<b>Arancini</b> Mozzarellafylld, parmesan, örter, dipp	<b>65 kr</b>
<b>Papadums</b> Friterade papadums, kryddig mangosalsa, grön olja	<b>65 kr</b>
<b>Kronärtskocka</b> kräm på kronärtskocka, friterat libabröd, saltorkad tomatpesto, rostade solrosfrön	<b>65 kr</b>

# Starters

<b>Soppa</b> Dashi, rödingtartar, forellrom, algsallad, gurka	<b>185 kr</b>
<b>Löjrom</b> Västerbottensost-brioche, rödlök, citron, smetana & dill	<b>295 kr</b>
<b>Ren</b> Lättrökt & gravad ren, lingonmarmelad, ost- & kantarellkrokett	<b>195 kr</b>
<b>Råbiff</b> Dijon & maltvinäger majonnäs, cornichoner, pommes pinnes, rostad lökolja, vattenkrasse, inlagd silverlök	<b>195 kr</b>
<b>Chark</b> Kvällens utvalda charkuterier med ost, marmelad och fänkålsknäcke	<b>185 kr</b>
<b>Risotto</b> Risotto, jordärtskocka, örtolja, jordärtskockschips, isad salladslök	<b>175 kr</b>



# Main Courses

- Röding** 315 kr  
Inkokt selleri, citronpicklad rotselleri, selleripure, grönlja, blåmusselsås med äppelmust
- Torsk** 315 kr  
Grön ärtpure, brynt citronsmör, gröna ärtor, friterad potatis
- Hjort** 325 kr  
Kryddgrillad hjort, svampterrin, potatiskaka, smörad sherrysky, glaserade morötter
- Lamm** 325 kr  
Blomkålskräm med chevréost, champagnevinägersky, gremolataolja, rostade hasselnötter, krispig potatis
- Flap Steak** 320 kr  
Bearnaise, rödlökschutney med portvin, semitorkad tomat, parmesan- och persiljefries, rödvinssky
- Sense Burger** 199 kr  
Cheddarost, briochebröd, dressing, relish, picklad lök och parmesan fries
- NINE Sallad** 175 kr  
Grillad kyckling med romansallad slungad i Nine dressing, picklad lök och granatäpple

# Vegeterian

- Falafel** 215 kr  
Bakad blomkål, kronärtskockskräm med harissa, matvete, tomat & löksallad

# Desserts

<b>Choklad</b>	120 kr
Svartvinbärspannacotta, vit chokladbavaroise, brownie, svartvinbärscoulis & krisp	
<b>Donut</b>	120 kr
Blåbärsglass, blåbärskompott, blåbärspulver, saltrostad mandel	
<b>Mandelkaka</b>	120 kr
Kryddig mandelkaka, lingon & mascarponeglass samt lingon- & apelsincoulis, & mintmaränger	
<b>Vanilj</b>	120 kr
Sockerbränd vaniljbrûlée med kvällens smak på sorbet	
<b>Kvällens tryffel</b>	35 kr
<b>Glass eller sorbet</b>	35 kr
Fråga efter kvällens smaker	

# After Dinner Cocktails

<b>Salted Caramel Tini</b>	155 kr
Vodka, choklad, espresso & vanilj toppad med salt karamellskum	
<b>Irish Coffe</b>	155 kr
Jameson, farin socker, kaffe & grädde	
<b>Kaffe Karlsson</b>	155 kr
Baileys, cointreau, kaffe & grädde	
<b>Kaffe D.O.M</b>	155 kr
D.O.M Bénédictine, kaffe & grädde	

# Coffe & Tea

<b>Kaffe</b>	30 kr
<b>The</b>	30 kr
<b>Enkel Espresso</b>	35 kr
<b>Dubbel Espresso</b>	45 kr
<b>Caffé Late</b>	40 kr
<b>Macchiato</b>	35 kr
<b>Cappuccino</b>	45 kr
<b>Americano</b>	35 kr



# Beer & Cider

<b>Carlsberg Export Draft</b>	75 kr
Ljus Lager, 5.0%, Danmark	
<b>Kronenbourg 1664 Blanc Draft</b>	85 kr
Veteöl, 5.0%, Frankrike	
<b>Brooklyn Defender IPA Draft</b>	95 kr
Indian Pale Ale, 5.5%, USA	
<b>Eriksberg Karaktär Draft</b>	80 kr
Mörkare Lager, 5.4%, Sverige	
<b>TILL 50 cl</b>	80 kr
Ljus Lager, 5.2%, Sverige	
<b>NINE Lager 33cl</b>	95 kr
Modern Ljus Lager, 5.0%, Sverige	
<b>Carlsberg Hof Organic 33 cl</b>	70 kr
Ljus Lager, 4.2%, Danmark	
<b>Brooklyn Lager 33 cl</b>	85 kr
Modern Ljus Lager, 5.2%, USA	
<b>100W IPA 33cl</b>	95 kr
West Coast IPA, 6.8%, Sverige	
<b>Brooklyn East IPA 33 cl</b>	95 kr
Indian Pale Ale, 6.9%, USA	
<b>San Miguel Gluten Free 33cl</b>	85 kr
Glutenfri Pale Lager, 5.4%, Spanien	
<b>Erdinger Heffe 50 cl</b>	99 kr
Veteöl, 5.3%, Tyskland	
<b>Guinness Surger 50 cl</b>	95 kr
Stout, 4.2%, Irland	
<b>Kellerbier 33cl</b>	85 kr
Ofiltrerad pilsner, 5.0%, Sverige	
<b>Somersby Cloudy Pear 33 cl</b>	80 kr
Päron Cider, 4.5%, Danmark	
<b>Somersby Sparkling Rosé 33 cl</b>	80 kr
Halvtorr Cider, 4.5%, Danmark	