

Välkommen



lacucinakristianstad



www.la-cucina.se



RestaurangLaCucina

La Cucina

10 ÅR

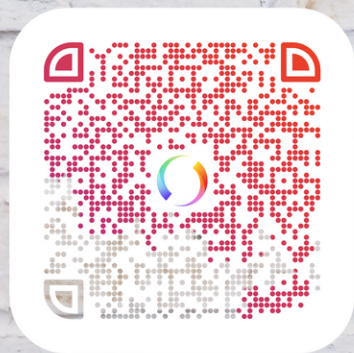
2010-2020

Vi uppskattar om ni swishar notan!

Skanna QR koden i swishappen

Skriv in totalbeloppet & signera

Visa er kypare



drinks

Tonic

GIN TONIC

Bombay Sapphire
Thomas Henry Tonic

SUMMER SIN

Koskenkorva Vodka
Mynta - Citron - Sockerlag
Thomas Henry Elderflower Tonic

GT JASMINE - ROSE

Bloom Jasmine-Rose Gin
Thomas Henry Tonic

GT FLÄDER

Arctic Dry Gin
Thomas Henry Elderflower Tonic

BOSFORD ROSE GIN FLÄDER

Bosford rosé gin - Lime
Thomas Henry Elderflower Tonic

VODKA BLUEBERRY JUNIP TONIC

Koskenkorva Blueberry Junip
vodka - Thomas Henry Tonic

BOMBAY SAPPHIRE BRAMBLE & TONIC

Bombay Sapphira med smak av
hallon och björnbär - Thomas
Henry Tonic

Romdrinkar

MOJITO PASSION

Bacardi Carta Blanca
Pasionspuré - Mynta - Lime

MOJITO CARIBBEAN

Bacardi Pineapple - Ananasyrup
Mynta - Lime - Kokosflake

MOJITO

Bacardi Carta Blanca - Mynta
Sockerlag - Lime

STRAWBERRY DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca -
Jordgubbspuré - Lime

PASSION PUNCH DAIQUIRI

Bacardi Pineapple -
Passionspuré - Jordgubbspuré

Sours

GINGER SOUR

Korskenkorva Ginger -
Sockerlag - Lime - Äggvita

LEMON SOUR

Koskenkorva Lemon - Citron -
Sockerlag - Äggvita

WOODFORD SOUR

Woodford bourbon - lime
Äggvita - Angostura bitter -
Sockerlag

129kr
5cl

Cocktails

OLD CUBAN

Bacardi Carta Oro - Mynta - Lime
sockerlag - Angostura Bitter

PARISIAN DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca - Äggvita
St Germain Fläderlikör - Lime

PORNSTAR

Koskenkorva Vaniljvodka - citron
pasionsfruktpuré

Serveras med en shot prosecco

Spritz

FIERO SPRITZ

Martini fiero & Martini Prosecco

XANTÉ SOUR SPRITZ

Xanté Sour & Martini Prosecco

FLÄDER SPRITZ

St Germain fläderlikör - Martini
Prosecco

LEMON SPRITZ

Koskenkorva lemon - Martini
Prosecco

139kr
5cl

99kr

109kr

129kr

109kr

Kaffe Drinkar

IRISH COFFEE

Irländsk Wiskey - Kaffe
Farinsocker - Grädde

CALYPSO

Mörk rom - Kaffelikör
Kaffe - Grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys - Triple sec
Kaffe - Grädde

KAFFE BAILEYS

Baileys - Kaffe - Grädde

CREAMY PERÉ

Xanté - Baileys - Kaffe
Grädde

LAKRIDS COFFEE

Pure Lakrids - Kaffe -
Grädde

Choklad Drinkar

LUMUMBA

Bacardi Spiced - Varm
choklad - Grädde

PÄRON LUMUMBA

Xanté - Varm choklad
Grädde

AFTER 8

Minttu - Varm choklad
Grädde

LAKRIDS CHOKLAD

Pure Lakrids - Varm
choklad - Grädde

120kr
5cl

förrätter

Carpaccio

Tunt skuren svensk oxfilé med kallpressad skånsk basilikarapsolja, picklad rödlök, citron, hyvlad Grana Padanoost och tryffelkräm

BEEF CARPACCIO WITH PICKLED RED ONION, LEMON, TRUFFLE CREAM AND GRANA PADANO

Dryckestips! Vitt Domaine Sérame - Rött Peter Lehmann Portrait

149kr

Blåmusslor

Repodlade KRAV-märkta blåmusslor kokta i grädde och hemmagjord skaldjurssky. Serveras med bröd

CREAMED BLUE MUSSELS WITH BREAD

Dryckestips! Cava True Colour - Vitt Gustave Lorentz L'ami des Crustacés

99kr

Vitlöksbröd

Bröd gratinerat i ugnen med ört och vitlökssmör, serveras med hemmagjord aioli

GARLIC BREAD WITH AIOLI

Dryckestips! Vitt Las Moras Love Chardonnay - Öl Weltenburger Hefe Weis

79kr

Plocktallrik

Lokalt producerade charkprodukter, utvald ost, säsongens grönsaker, Bondens grova Senap och fröknäcke

A SELECTION OF LOCAL DELICACIES

Dryckestips! Rött Carramimbre

169kr

Oliver

Italienska Nocellara oliver, milda, krispiga med lite smörighet

ITALIAN GREEN OLIVES

Dryckestips! Vitt Domaine Sérame - Rött Carramimbre

39kr

Allergi? Fråga personalen om innehållet

**Tisdagar
195kr /
Person**

fondue

En social middag att äta, även ibland kallad "Dopp i grytan". Grundfonden är en hemmagjord kalvsky med mörghälsan, grönsaker, rött vin och kryddor, som smaksätts med ert val:

Chili/vitlök

Fond med Sambal badjak,
vitlök och röd chili (Stark)

Timjan/vitlök

Fond med timjan och vitlökssmör

Pepparmix

Fond med blandning av
rosé-, grön- och svartpeppar



Minst 2 till 3 personer/smak

Till vår fondue serveras det, med fri påfyllning, hemmagjord klyftpotatis bearnaisesås, aioli, kall senapssås, paprika, champinjoner, zucchini och bröd.

**100%
svenskt
kött**

Samt angiven mängd kött per person
kycklingfilé 75g, fläskfilé 75g & oxfilé 75g

279kr/person

Dryckestips! Rött Mas de L'Alba (flaska) - Rött Peter Lehmann Portrait

Allergi? Fråga personalen om innehållet

November

3:e

BOSSE ENG FRÅN SVENSKA HIGH COAST KOMMER
OCH HÅLLER WHISKYPROVNING PRIS: 299KR



8:e

VI FIRA FARS DAG ÖPPET 17-22

Varje tisdag

KOSTAR VÅR FONDUE 195KR/PERSON (ORD PRIS 279KR)



13:e & 14:e

VI BJUDER PÅ VALFRI DESSERT
VID KÖP AV FÖRRÄTT OCH VARMRÄTT



18:e

VINPROVNING MED CAROLIN TOPS
- VINETS MÅNGA FÄRGER! 299KR/PERSON

20:e & 21:e

20% RABATT PÅ ALL MAT OCH DRICK

Varje torsdag

KÖR VI VÅR AFTER WORK MED
20% RABATT PÅ MAT OCH DRICK
MELLAN 17-20



a la carte

Svensk Oxfilé

369kr

Skånsk pepparmarinerad oxfilé ca 200 g med potatiskaka, brysselkål stekta med bacon och en rödvinssås med en hint av dijonsenap

PEPPER MARINATED BEEF FILLET WITH POTATO CAKE, BRUSSELS SPROUTS FRIED WITH BACON AND A RED WINE SAUCE WITH A HINT OF DIJON MUSTARD

Dryckestips! Peter Lehmann Portrait

Svensk Fläskfilé

259kr

Rosmarin och vitlöksmarinerad svensk fläskfilé med fetaostgratinerad sötpotatis, smörstekta bönor och rödvinssås

ROSEMARY AND GARLIC MARINATED SWEDISH PORK FILLET WITH FETA CHEESE-GRATED SWEET POTATO, BUTTER FRIED BEANS AND RED WINE SAUCE

Dryckestips! Rött Carramimbre

Heta Skaldjur

239kr

Chili och vitlöksfrästa greenshellmusslor, blåmusslor, rödräkor, handskalade räkor, vongolemusslor och grönsaker, ihopkokta i skaldjurssky och vitt vin. Serveras med stenugnsbakat bröd & aioli

SEAFOOD AND VEGETABLES FRIED IN CHILI, GARLIC AND WHITE WINE. SERVED WITH AIOLI AND BREAD

Dryckestips! Domaine Sérame

Lax

219kr

Grana padano och örtgratinerad Laxfilé med äppelrisotto och picklad salladslök

GRANA PADANO AND HERB AU GRATIN SALMON FILLET WITH APPLE RISOTTO AND PICKLED GREEN ONIONS

Dryckestips! Las Moras Love Chardonnay

Vegetarisk? byt ut lax mot gratinerad Qournfilé eller Portabellosvamp

179kr

Moules Frites

219kr

Repodlade KRAV-märkta blåmusslor kokta i grädde och hemmagjord skaldjurssky. Serveras med bröd, aioli och pommes frites

CREAMED BLUE MUSSELS WITH BREAD, FRIES AND AIOLI

Dryckestips! True Colours Cava - Vitt Gustave Lorentz L'ami des Crustacés

Frutti Di Mare

199kr

Linguine med chili och vitlöksfrästa greenshellmusslor, blåmusslor, vongolemusslor, rödräka, handskalade räkor, grönsaker, kokas ihop i en krämig gräddsås med skaldjursfond, tomat och chili

SEAFOOD IN CREAMY SAUCE WITH SEAFOOD BROTH, TOMATO AND CHILI

Dryckestips! Vitt FOLONARI Pinot Grigio

Tortelloni

199kr

Färska pastaknyten fyllda med ricottaost i en krämig tomatås med champinjoner. Serveras med svensk kycklingfilé från Knäred och bröd. Toppat med Grana Padanoost

FILLED WITH RICOTTA, SERVED WITH MUSHROOMS, TOMATO SAUCE, BREAD AND CHICKEN FILLET

Dryckestips!
Rött Ruffino Chianti - Vitt FOLONARI Pinot Grigio

Vegetarisk? byt ut kyckling mot gratinerad Qournfilé eller Portabellosvamp

179kr

Pasta di funghi

189kr

Vegetarisk krämig linguinepasta med ekologisk svamp från Hällestad, allt efter säsong. Toppas med hyvlad tryffel

VEGETARIAN PASTA WITH CREAM, LOCAL MUSHROOMS AND TOPPED WITH SHAVED TRUFFLES

Dryckestips!
Rött Ruffino Chianti - Öl Weltenburger Hefe Weis

VI KAN ÄVEN ÄNDRA RÄTTERNA TILL LAKTOSFRITT, MJÖLKPROTEINFRI & GLUTENFRITT MED HJÄLP AV LAKTOSFRI GRÄDDE, OATLYS GRÄDDE, GLUTENFRI PASTA OCH BRÖD

Allergi? Fråga personalen om innehållet

efter maten

Dessert

Chokladfondant

KRAFTIG, KLADDIG CHOKLADKAKA SOM SERVERAS MED VANILJGLASS
RICH CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICECREAM

109kr

Hallonmousse

HALLONMOUSSE MED INSLAG AV MYNTA, TOPPAD MED VIT CHOKLAD
RASPBERRY MOUSSE WITH HINTS OF MINT, TOPPED WITH WHITE CHOCOLATE

79kr

Tryffel

CHOKLADTRYFFEL MED VIT CHOKLADMARMORERING
CHOCOLATE TRUFFLE WITH WHITE CHOCOLATE MARBLING

29kr

Skogsbärstarte

CRUNCH I BOTTEN, SKOGSBÄRSKRÄM I MITTEN OCH TOPPAD MED ITALIENSK MARÄNG
CRUNCH AT THE BOTTOM, FOREST BERRY CREAM IN THE MIDDLE AND TOPPED WITH ITALIAN MERINGUE

89kr



Kaffe Drinkar

IRISH COFFEE

Irländsk Whiskey - Kaffe
Farinsocker - Grädde

CALYPSO

Mörk rom - Kaffelikör
Kaffe - Grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys - Triple sec
Kaffe - Grädde

KAFFE BAILEYS

Baileys - Kaffe - Grädde

CREAMY PERÉ

Xanté - Baileys - Kaffe
Grädde

LAKRIDS COFFEE

Pure Lakrids - Kaffe -
Grädde

Choklad Drinkar

LUMUMBA

Bacardi Spiced - Varm
choklad - Grädde

PÄRON LUMUMBA

Xanté - Varm choklad
Grädde

AFTER 8

Minttu - Varm choklad
Grädde

LAKRIDS CHOKLAD

Pure Lakrids - Varm
choklad - Grädde

120kr
5cl

Kaffe / Te

KAFFE	28 KR
ESPRESSO	
ENKEL	28 KR
DUBBEL	28 KR
CAPPUCINO	20 KR
CAFE LATTE	20 KR
TE	27 KR

RÖTT, GRÖNT ELLER SVART



Avec hittar ni
längst bak i
menyn

Allergi? Fråga personalen om innehållet

alkoholfritt

Softdrinks

COCA COLA	28KR
COCA COLA ZERO	28KR
FANTA APELSIN	28KR
SPRITE	28KR
APELSINJUICE	20KR
ÄPPELJUICE	20KR
TRANBÄRSJUICE	27KR
FLÄDERTONIC	39KR
TONIC WATER	39KR

Öl & vin

SKÅNSK KLASSIKER ALKOHOLFRI <0,35%

Tjeckien/Sverige
Lätt blommig pilsner med
inslag av ljust bröd &
honung

55kr · 50cl

BARRELS AND DRUMS CHARDONNAY 0,0%

Tyskland
Friskt, torrt vin med en
tydlig smak av tropiska
frukter och citrus

 49kr ·  66kr ·  189kr

ARC-EN-CIEL ROSÉ MOUSSERANDE 0%

Frankrike
Bärig, torr och vuxen smak av
hallon, smultron, jordgubbar,
persika, kex och röda vinbär

 59kr ·  229kr

 = Ekologiskt framställda

Mocail • Alkohol fria drinkar

VIRGIN STRAWBERRY DAIQUIRI

Jordgubbspuré - Lime

FLOREALE ELDERFLOWER

Martini Floreale -
flädertonics

VIRGIN PASSION PUNCH

Passionspuré -
Jordgubbspuré - Lime

ROSÉ FLÄDER

Arc-En-Ciel Mousserande
Rosé - Flädersyrup

THE FREYELISE

Lime - Vanilj - Mynta
Thomas Henry
Elderflower Tonic

VIRGIN PASSION MOJITO

Mynta - Lime -
Passionspuré - Soda

VIRGIN PORNSTAR

Passionspuré
Vaniljsyrup - Apelsinjuice
Äggvita - Lime

Serveras med ett shotglas
Arc-en-ciel rosé
mousserande

VIRGIN STRAWBERRY MOJITO

Jordgubbspuré - Mynta
Lime - Soda

Varma Drinkar

NYKTER IRLÄNDARE

Irish creme - kaffe
Grädde

HOT COCO MINT

Varm choklad - Mintsyrup
Grädde



 Normalt glas = 1/4 flaska

 Stort glas = 1/3 flaska

 Vinflaska = 1/1 flaska

öl · cider



Öl 50cl

LA CUCINA LJUS LAGER

89kr

Sverige/Tjeckien
Prima lageröl med mjuk beska och viss fyllig
sötma

ÅBRO EXPORT

89kr

Sverige
Balanserad maltighet med ton av nötter och
kaffe

WELTENBURGER HEFE WEIS

95kr

Tyskland
Överjäst veteöl enligt den Bayerska
traditionen, vilket ger den karaktäristiska
friska, lätt blommiga doft och fruktiga smak

BRYGGMÄSTARENS MÖRKA LAGER

89kr

Sverige
Knäck, smörkola och brungräddat knäckebröd.
Mjuk, fyllig och torr eftersmak

Öl 33cl

ÖSTERLENS IPA

80kr

Brösarp
Framträdande humlad beska med en härligt
frisk och blommig eftersmak

BRON IPA

85kr

Sverige
En välbalanserad India Pale Ale med båda
malt och humle i fokus

BIRRA MORETTI

75kr

Italien
Lätt brödig smak med citrustoner

BRYGGMÄSTARENS MELLANÖL

55kr

Sverige
Maltig smak med tydliga humletoner och
balanserad beska



= Ekologiskt framställda



KLACKABACKEN PILSNER

79kr

Sverige
Lätt blommig pilsner med inslag av ljust
bröd & honung

Cider

REKORDERLIG PÄRON

80kr · 50cl

REKORDERLIG RABARBER, CITRON & MYNTA

75kr · 33cl



BOULARD CIDRE BIOLOGIQUE BRUT

189kr · 75cl

Frankrike
Härligt frisk syra och läcker liten mousse
som lyfter smaken. En mycket fransk cider
och en effektiv törstsläckare

Det finns alltid
någon extra sort i
våra kylar - fråga
er kypare

vitt & bubbel



Vitt glas & flaska

LAS MORAS LOVE

Chardonnay · Argentina
Torr smak med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukter, brioche, och gul melon

 85kr ·  113kr ·  320kr

FOLONARI

Pinot Grigio · Italien
Torr, medelfyllig med viss syra, inslag av gröna äpple, citrongräs och päron

 89kr ·  119kr ·  340kr

GUSTAVE LORENTZ L'AMI DES CRUSTACÉS

Pinot Blanc · Frankrike
Rund i smaken med viss mineralitet och inslag av melon och citrus.
Välbalanserad syra som bär upp den fräscha frukten

 95kr ·  122kr ·  350kr

DOMAINE SÉRAME

Viogner · Frankrike
Fylligt vin med blommiga inslag och toner av persika, aprikos och citrusskal

 99kr ·  129kr ·  360kr

Bubbel

MARTINI PROSECCO

Glera · Italien
Fruktig och balanserad med mjuk mousse. Friska toner av päron, vingummin och gröna äpplen

 79kr ·  339kr

TRUE COLOUR CAVA

Parellada, Xarel·lo, Macabeo · Spanien
Torrt med trevliga inslag av citrus, mineral, nötter och röda äpplen

 85kr ·  380kr

Vitt flaska

RUIDA DOMO

Arien · Spanien
Ett lättsamt vin med friska toner av gröna äpplen och mogen citrus som ger mersmak

Mattips! Sällskapsvin  305kr

TERRA D'ALTER ENC

Encruzado · Portugal
Smaken är fräsch, krispig med inslag av persika, citrus och mineral

Mattips! Heta skaldjur  350kr

PFAFFL

Grüner Veltliner · Österrike
Friskt och fruktigt med inslag av mogen citrus, stjärnfrukt, mineral och örtekryddor

Mattips! Blåmusslor  439kr

GUNDERLOCH FRITZ'S

Riesling · Tyskland
Torr, ung och friskt ren med tydlig Riesling stil och inslag av tropisk frukt och mineralkaraktär

Mattips! Frutti di Mare  429kr

GUSTAVE LORENTZ EVIDENCE

Riesling · Frankrike
Smaken är mycket frisk, torr och elegant med citrus, honungsmelon och våt sten

Mattips! Blåmusslor  429kr

TARANI

Sauvignon Blanc · Frankrike
Frisk smak med inslag av citrus, krusbär och vita blommor. Friskt fruktigt avslut

Mattips! Tortelloni  379kr

 Normalt glas = 1/4 flaska

 Stort glas = 1/3 flaska

 Vinflaska = 1/1 flaska

rött & rosé



Rött glas & flaska

LAS MORAS LOVE

Cabernet Sauvignon · Argentina
Smakrikt rött vin med toner av peppar, vanilj och mörka bär såsom svarta vinbär och mogna körsbär

 85kr ·  113kr ·  320kr



RUFFINO CHIANTI

Sangiovese, Merlot · Italien
Medelfylligt åt det lite lättare hållet med en fruktig och fräsch smak med inslag av körsbär, hallon och lakrits

 89kr ·  116kr ·  329kr

CARRAMIMBRE ROBLE

Tempranillo, Cabernet Sauvignon · Spanien
Fylligt, kraftig och smakrikt vin med toner av mörka bär, ek och vanilj. Med en trevlig syra i avslutet

 99kr ·  133kr ·  389kr

PETER LEHMANN PORTRAIT

Shiraz · Australien
Fylligt och smakrikt med mogna tanniner och balanserad fruktsyra. Inslag av kakao, plommon och vanilj

 119kr ·  159kr ·  439kr

Rosé

MONTGRAVET

Cinsault · Frankrike
Torrt, mycket friskt med trevliga inslag av röda bär och mineraler

 85kr ·  115kr ·  325kr

LE PETIT

Pinot Noir · Frankrike
Smaken är torr och frisk, fruktig och fräsch med fina inslag av röda bär, jordgubbar och en fläkt av färska örter

 325kr

Rött flaska

BRAND'S LAIRA

Cabernet Sauvignon · Australien
Fylligt vin med mjuka tanniner och en smak med toner av svarta vinbär, björnbär, choklad och ek

Mattips! Fläskfilé  439kr

RUIDA DOMO

Tempranillo · Spanien
Ett fruktigt och smakrikt vin med varma, jordiga toner av mörka körsbär och cederträ

Mattips! Pastavin  305kr

SARTORI AMARONE

Corvina, Rondinella, Molinara · Italien
Doften är stor med inslag av mogen frukt och nymalda kryddor. Smaken är fyllig och kraftfull med inslag av körsbär och katrinplommon

Mattips! Oxfilé/Fläskfilé  495kr

CARUSO

Nero d'Avola · Italien
Stor bärig och kryddig smak med inslag av körsbär, slånbär, muskot och med ett härligt lite örtigt avslut

Mattips! Chark/Fläskfilé  338kr

D'AUTREFOIS

Pinot noir · Frankrike
Mjuka tanniner med frisk fruktighet och inslag av hallon och björnbär

Mattips! Svamp/pasta  369kr

CUNE RIOJA CRIANZA

Tempranillo, Garnacha tinto · Spanien
Fylligt vin med mogna tanniner och frisk syra, inslag av mörka bär, örtekryddor och vanilj

Mattips! Chark/pasta  395kr

MAS DE L'ALBA CLASSIC

Garnacha, Syrah · Priorat Spanien
Fylligt och smakrikt vin med inslag av kryddor och mörka bär. Mogna tanniner och balanserad fruktsyra i kombination med integrerad fatkaraktär ger en lång och harmonisk eftersmak

Mattips! Fondue  439kr

 Normalt glas = 1/4 flaska

 Stort glas = 1/3 flaska

 Vinflaska = 1/1 flaska

Rhum

Angostura 1787 Trinidad	29kr
Angostura Nr One Trinidad	36kr
Ron Zacapa 23 Guatemala	28kr
Facundo Eximo Bermuda	31kr
Brugal 1888 Gran Reserva Dominikanska Republiken	24kr

Cognac

Grönstedt Monopol VSOP	23kr
Grönstedt XO	35kr

Grappa

Le Giere	29kr
Die Lune	24kr

Likör

Baileys Gräddlikör	12kr
Cointreau Apelsinlikör	19kr
DiSaronno Amaretto Mandellikör	16kr
Strega Örtlikör	18kr
D.O.M Bénédictine Örtlikör	19kr
Borghetti Kaffelikör	13kr
Sambuca Anislikör	19kr
Xanté Päronlikör med cognacbas	19kr
Galliano Vaniljlikör	16kr
Limoncello Citronlikör	17kr
Koskenkorva Minttu Mintlikör	16kr
koskenkorva Ginger Ingefärsshot	14kr
Pure Lakrids Lakrislikör	13kr

Wiskey

High Coast Timmer	26kr
Single Malt Ångermanland Doft: Torv, Vanilj, Citronskal Smak: Lägereldsrök, Rik Vaniljsötma Eftersmak: Aska, Citrus	
High Coast Älv	26kr
Single Malt Ångermanland Doft: Vanilj, Kokos, Sockerkaka Smak: Söt vanilj, Moget päron, Äpple Eftersmak: Lång med söta vaniljtoner	
High Coast Berg	26kr
Single Malt Ångermanland Doft: Torkade dadlar, Choklad, Sherryfat Smak: Nyanserad med tydlig karaktär av sherryfat Eftersmak: Dadlar, Aprikos, Vanilj	
High Coast Hav	26kr
Single Malt Ångermanland Doft: Fruktig, Kryddnejlika, Muskotnöt Smak: Välbalanserad, Fruktig, Kryddig Eftersmak: Ek, Kryddnejlika, Vanilj	
High Coast Dálve Sherry Influence	23kr
Single malt, Ångermanland Klassiska sherrytoner, fruktighet, stillsam malt, vanilj och en lätt honung i eftersmaken	
The Latitude 53	22kr
Blended malt, Irland Stilrena & ärliga toner från malt & grain, ackompajnerade av lätta inslag av vanilj	
Rock Oyster	28kr
Blended malt, Islands of Scotland Smaken är rökig med toner av söt honung, peppar och viss sälta	
Scallywag	21kr
Blended malt, Speyside Smaken är söt och fruktig med inslag av choklad och kanel	
Woodford Reserve	26kr
Bourbon, USA Mogen, fyllig, rund med inslag av ek, kol, vanilj och med en liten uns av kokos	
Aberfeldy 12	22kr
Single malt, Highland Fatkaraktär, inslag av ljunghonung, päron, halm, apelsinmarmelad och vanilj	