



Our signature cocktails.



MARGARITA

Buen Vato Tequila,
contreau & lime.

135kr



SPICY JALAPEÑO MARGARITA

Buen Vato Tequila,
färsk jalapeño,
contreau, lime, agave
& tajin.

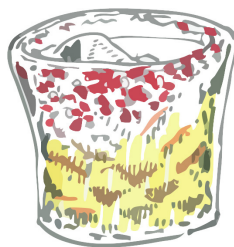
149kr



ANANAS MARGARITA

Buen Vato Tequila,
contreau, ananas &
lime.

149kr



TOMMY'S MARGARITA

Arrete Tequila, agave
& lime.

149kr



CANTARITO

Buen Vato Tequila,
citrusjuice & grape-
fruktsoda.

160kr



COCO ROSA

Habana Club Añejo,
kokos likör, persika,
lime & tranbär.

160kr



NAKED & FAMOUS

Trascendente Mezcal,
aperol, chartreuse &
lime.

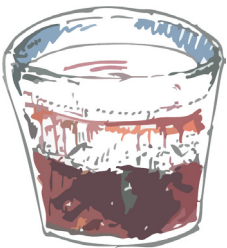
160kr



MYXTIC DREAM

Trascendente Mezcal,
färsk ingefära, agave
& lime.

155kr



CARAJILLO

Espresso & likör 43.

120kr



ESPRESSO MYXTIC


Espresso, kahlua,
majslikör & likör 43.

130kr



— F Ö R R Ä T T E R —

TOTOPOS

Majstortilla chips serveras med hemgjord chunky salsa. 


59kr

GUACAMOLE

Serveras med majstortilla chips. 


119kr

CEVICHE

Scampi med tomat, gurka, rödlök & koriander med vår speciella passion frukt & habanero marinad. 



189kr

TOSTADA DE ATÚN

Marinerad färsk tonfisk serveras med guacamole & friterad purjolök. 

169kr

ESQUITES

Varm majs med epazote aioli, lime, tajin toppas med salladsost.  

85kr



= Innehåller gluten



= Innehåller laktos



= Innehåller nötter



= Innehåller ägg



= Innehåller Fisk eller Skaldjur



=Vegetarian



— V A R M R Ä T T E R —

MEJILLONES AL CHIPOTLE

Krämiga chipotle musslor serveras med surdegsbröd. 🐟 🍷 🌿

195kr

FLAUTAS

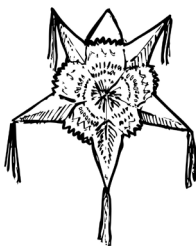
3st friterade tacos serveras med isbergssallad, gräddfil, salsa verde, salladsost & Pico de Gallo. Välj mellan kyckling eller potatis. 🍷

215kr

CARNE ASADA

575gr Premium Club Steak serveras med guacamole, grillad lök, chunky salsa & majstortillas.

499kr



— B A R N M E N Y —

QUESADILLA

Mix ost Quesadilla serveras med grönsaker. 🍷

75kr

FLAUTAS

2st friterade tacos serveras med isbergssallad, gräddfil & tomat. Välj mellan kyckling eller potatis. 🍷

85kr

POLLO FRITO

3st crispy kyckling serveras med pommes.

95kr 🌿



T A C O S

(3st tacos serveras i majstortilla & salsa)

Caesar Sallad: Vis
att det uppfanns i
Tijuana, Mexiko av
Cardini 1924?

BAJA CAMARON

Marinerad scampi
toppas med
chipotlemayo,
pico de gallo &
rödkål. 🐟

225kr

BIRRIA

Långkokt högrev med
ost i krispig
majstortilla.
Serveras med varm
buljong, lök &
koriander. 🍷

195kr

GUAJILLO MUSHROOM

Marinerad svamp med
lök toppas med Macha
chili olja sås.

169kr 🍄 🌿

Avokado: Med e
produktion på
ton är Mexiko
världsledande
odling och exp

(*) Tequila har en ursprungsbeteckning. Precis som champagne, konjak och vissa fina viner kan Tequila endast tillverkas i 5 regioner i Mexiko, och den måste vara gjord av den blå agaveväxten.



TACO COMBO MIX

1st Barbacoa, 1st Cochinita & 1st Mushroom taco. 🍄

175kr

ste du

Caesar

Barbacoa Tacos: Den traditionella metoden för att grilla kött är att använda en grop i marken som fungerar som ugn i många timmar.

BARBACOA

Mjuk & långsamt kokad biff toppas med gul lök & koriander.

179kr

COCHINITA PIBIL

Mjuk & långsamt marinerat fläsk toppas med picklad rödlök.

179kr



en
1,644,000

inom sin
port.

Mezcal: Mezcal är inte en typ av Tequila, men Tequila är en typ av Mezcal. Är gjord av olika varianter av agave och har en mer komplex smak än Tequila.

Cochinita Pibil: Det är en Mayan rätt gjord av fläsk som marinerats med Achote, en speciell krydda för regionen.



= Innehåller gluten



= Innehåller laktos



= Innehåller nötter



= Innehåller ägg



= Innehåller Fisk eller Skaldjur



=Vegetarian



— D E S S E R T E R —

CHURROS

6st serveras med dulce de leche & nutella.



85kr

FRIDA CHURROS

2st churros serveras med vanilglass,
jordgubbar & chokladsås.



95kr

FLAN BRÛLÉE

Mexikansk crème caramel serveras med mix bär.



119kr

SORBET

Serveras med tajin 

55kr

 = Innehåller gluten

 = Innehåller laktos

 = Innehåller nötter



 = Innehåller ägg

 = Innehåller Fisk eller Skaldjur

 = Vegetarian



K A F F E / T E

ZOEGA KAFFE	35kr
ESPRESSO	
Enkel.....	35kr
Dubbel.....	42kr
CAPPUCCINO 	49kr
KAFFE LATTE 	49kr
TE	28kr



K A F F E D R I N K

CARAJILLO

Espresso & Licor 43.....120kr

ESPRESSO MYXTIC

Espresso, kahlua, nixta & Licor 43.....130kr

CAFÉ KARLSSON

Baileys, contreau & grädde.....125kr

IRISH KAFFE

Whiskey, kaffe & grädde.....125kr



— Ö L / C I D E R —

CHELADA

Corona öl 33cl, lime & salt.....130kr

MICHELADA

Corona öl 33cl, svart mix sås & lime....145kr

MICHELADA MED CLAMATO

Corona öl 33cl, svart mix sås & lime....160kr

CIDER

33cl.....69kr

PÅ FAT

CORONA 33cl 4,5%.....65kr

STELLA ARTOIS 40cl 5,0%85kr

GOSSE IPA 50cl 5,9%105kr

40cl 5,9%89kr

MARIESTAD 50cl 5,3%.....85kr

A SHIP FULL OF IPA 33cl 5,8%85kr

FLASKÖL

MODELO ESPECIAL	35cl 4,5%	85kr
CORONA	33cl 4,5%	75kr
HOEGAARDEN	33cl 4,9%	75kr
SPATEN	50cl 5,2%	95kr



— ALKOHOLFRITT / LÄSK —

JARRITOS	mexikansk läsk	45kr
Coca Cola / Cola Zero / Sprite / Fanta / Loka		35kr
RED BULL		45kr
ALKOHOLFRI ÖL / CIDER		54kr
ALKOHOLFRICOCKTAIL		119kr
ALKOHOLFRI RÖTT / VITT VIN		54kr
ALMAVE BLANCO TEQUILA		18kr/cl
ALMAVE AMBAR TEQUILA		32kr/cl



R Ö T T V I N

	GLAS	FLASKA
MENDOZA HEIGHTS <i>(Mendoza, Argentina)</i> Druvor: 100% Syrah, 2022.	85kr	340kr
ALTOS DEL CONDOR <i>(Mendoza, Argentina)</i> Druvor: 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec, 2023	89kr	365kr
CONO SUR SINGLE VINEYARD <i>(Aconcagua, Chile)</i> Druvor: 100% Pinot Noir, 2022	140kr	560kr
GAIA ORGANIC <i>(Mendoza, Argentina)</i> Druvor: 100% Malbec, 2021	160kr	640kr



M O U S S E R A N D E

	GLAS	FLASKA
DOMAINE BOUSQUET WHITE <i>(Mendoza, Argentina)</i> Druvor: 75% Chardonnay 25% Pinot noir	99kr	439kr
CONDORNÍU EKO CUEVA BRUT 20cl <i>(Cava, Spain)</i> Druvor: 100% Condornú		89kr



V I T T V I N

GLAS FLASKA

MENDOZA HEIGHS

85kr 340kr

(Mendoza, Argentina)

Druvor:

100% Sauvignon Blanc, 2022

CONO SUR BICICLETA

105kr 419kr

(Central Valley, Chile)

Druvor:

100% Riesling, 2023

BOUSQUET ORGANIC

109kr 439kr

(Mendoza, Argentina)

Druvor:

100% Chardonnay, 2023



R O S É

GLAS FLASKA

SANTIAGO VV ROSÉ

95kr 380kr

(Vinho Verde, Portugal)

Druvor:

Touriga nacional

e espadeiro, 2023



S P R I T S

TEQUILA

1800 REPOSADO (*Jalisco, México*)

Len och rund, med kolasmörnyanser & milda kryddsmaker.

35kr/cl

1800 AÑEJO (*Jalisco, México*)

Mogen agave, trä, nötter & kola.

38kr/cl

ARETTE BLANCO (*Jalisco, México*)

Citrus, honung, blommor & en hint av peppar.

30kr/cl

ARETTE REPOSADO (*Jalisco, México*)

Citrus, honung, blommor & några peppardoster.

35kr/cl

BUEN VATO BLANCO (*Jalisco, México*)

Choklad, pepprighet men med tydlig agavesötma.

25kr/cl

LOST TRES TOÑOS XTRA AÑEJO (*Jalisco, México*)

Örtig, blommig med tydliga inslag av smörkola, pepprig & ganska söt honung.

40kr/cl

ALMAVE BLANCO 0% *(Jalisco, México)*

Ljus, fräsch agave med en hint av mineralitet & krydda.

18kr/cl

ALMAVE AMBAR 0% *(Jalisco, México)*

Toner av farinsocker, rostat trä & kryddpeppar, med inslag av kakao.

22kr/cl

MEZCAL

*Para todo mal MEZCAL
Para todo bien TAMBIÉN*

TRASCENDENTE *(Tlacolula Oaxaca, México)*

Apelsinblad, mandarin, örtoner som cederblad.

35kr/cl

OJO DE TIGRE *(Oaxaca, México)*

Citrus, grönt äpple, päron, kokt agave, kola & rökt kakao.

32kr/cl

ROM

ZACAPA -23y *(Guatemala)*

45kr/cl



WHISKEY

ABASOLO *(Jilotepec, México)*35kr/cl

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL *(Scotland, UK)* ...32kr/cl

BULLEIT BOURBON *(Kentucky, USA)*30kr/cl

JAMESON *(Ireland)*29kr/cl



Myxtic Meny version 1.2 SVE

All konst och grafik, förutom typografi
och vektoriserade svarta raka linjer,
tillhör Närvarokänsla AB, Sweden.