Ego Distillers

COCKTAILS

Allt vi på vår cocktailmeny är gjort från grunden här i destilleriet. Menyn varierar efter säsong och tillgängliga råvaror. Alkoholfria alternativ finns, fråga personalen.

GULA MARAN — 150 KR

GIN, FERMENTERAD HAVTORN, CITRON, TONIC
Surt möter silkeslent i en solgul balansakt mellan nordisk frukt och klassisk elegans. Gult, syrligt och en mardröm att ta fram.

EGOTINI — 150 KR

GIN, VERMOUTH, CITRONSKAL
Stiff, unik och klassiskt på samma gång. Gjord på egen vermouth och specialgjord gin. Vår favorit!

HALLUCINTH — 150 KR

ABSINTH, APELSINLIKÖR
Stiff och verklighetsomvänd. Har du någon gång velat fly verkligen är denna för dig. Toppa med flugsvamp (om du törs).

GIN & TONIC — 150 KR

GIN, EGO TONIC, CITRONSKAL
Världens bästa G&T. Ego Gin, tonic och perfekt avvägt.
Vill du testa en G&T på annan gin, säg till.

TRANS EUROPE — 150 KR

ESPRESSO, KOKOKSVODKA, KANDISOCKER
Sött. Destillerat kaffe, tvättat med två sorters olja och kokoksvodka. Vår take på Espresso Martini.

CLOUDS AWAY

150 KR

KRUSBÄRSVODKA, SOCKER, LIME OCH VASSLE
Syrligt, sött och umami. Fluffigt som en dans på moln.

TOMAT

150 KR

AKVAVIT, GIN, VERMOUTH, TOMAT
Örtigt och balanserat. San Marzano, akvavit, gin, vermouth och mer tomater. Toppas med ett frostigt riv jalapeno och olivolja. Allt annat än den där Mary.

ABBE

150 KR

ABSINTH, VERMOUTH, CITRON, MYNTA OCH SODA
Frisk och örtig. Absinth möter färsk mynta, nypressad citron och torr vermouth. Toppad med soda och kolsyrad för extra sprallighet.

NEGORONI

150 KR

GIN, AMARO, PLOMMON, APELSIN
Stifft. Ok, vi måste ha den på menyn. Varför inte göra den bättre än någonsin. Gyllen bär, amaro och apelsingin.

THE SHAKE

150 KR

JORDGUBBAR, VODKA, GRÄDDE
Sött, krämigt och rosa. Färska jordgubbar, jordgubbsvodka och skummad mjölk.

BIRD

150 KR

PÄRONGIN, MELON OCH LIME
Söt och syrlig. Bartlettpäron, fermenterad melon som örfilats av lime för att piggna till. Lätt, vild och oberäknelig.

UTE EFTER NÅGOT MER VÅGAT?
TA EN TITT PÅ VÅRA EXPERIMENT PÅ HYLLAN TILL HÖGER I BAREN.

DESTILLAT

GIN

20 KR/ CL

Blakk Gin 43 % Svartpeppar och andamalinpeppar
Strawberry Fields 41 % Jordgubbar, jordgubbar, jordgubbar
Havrefras 42 % Havrefras
Child of Juniper 43 % Enbärsbonanza!
Ego Strength 58 % Ego Navy Strength
Ego Batch 1 46 % Vår allra första Gin. Obs. 60 kr/cl.
Ginarita 41 % Bergamott och napolitansk pizza
Beatmaker 42 % Rödbeta och kanel
The Bartler 40 % Päron och en touch vanilj
Batch 26 41 % Lime, äpple, rosmarin, kanel, fläder, kardemumma
Glenns Gin 38 % Ananas, vanilj, angelikarot
Tropic Optic 42,5 % Ananas, papaya, melon
Headz 44 % Heads från Ego Gin
Kokos Karola 42 % Rostad kokos

AKVAVIT

20 KR/ CL

Orust Akvavit 40 % Kummin, stjärnanina, mandel och blåklint
Dillusion Effect 42% Krondill, fläder och färsk dill

VODKA

20 KR/ CL

Ego Vodka 40 % Ekologisk vodka, vaniljorkidé och bergskristall
Heart of Vodka 42 % Vodka med rosor
Vanilla 40 % Vodka med ekologisk vaniljstång
Krusbärsvodka 40 % Krusbärdestillat
Heart of Vodka 42 % Vodka med rosor
Kaffevodka 40 % Espressoinfusion

ÖVRIGT

20 KR/ CL

Absinth Minded 70 % Malört, lakritsrot, salvia, blodapelsin
Butterscotch 22% Werthers Orginal
Draculs Blod 48 % Blåbärsgrappa
Triple Orange 43 % Apelsinlikör med mandarin, citron, apelsin

ÖVRIG DRYCK

ÖL

Billdale Karusell Lager 33 cl	70 kr
Billdale Aloha NEIPA 33 cl	80 kr
Billdale Bohuslän West Coast IPA 33 cl	80 kr
Billdale Strawberry Sour 33 cl	70 kr

VIN

Laurelina, Langhe Nebbiolo, 2020	140/ 650 kr
VinDracula Appetite for Blodbär, 2024	140/ 650 kr
Deutschherrenhof Shiefer Riesling, 2023	140/ 650 kr
Charles de Fère Blanc de Blancs Brut	130/ 600 kr
La Choucuette Blanc de Noirs Champagne	1200 kr

ÖVRIGT

Coke, Coke Zero / Loka Naturell	30 kr
Espresso, Cappucino, Americano	50 kr

SANDO

Vi serverar handgjorda Sando, vår version av den japanska street-mackan. Nybakat mjölkbröd proppfyllt med gott. Lägg till sides och få en måltid som är lika enkel som den är elegant. Smakerna ändras med säsongen, men principen är densamma: bra grejer, gjort med känsla och bäst ihop med en cocktail.

BLT

180 KR

Vår take på en klubb sandwhich. Pankofriterat kycklinglår eller Lions Mane, ostmayo, bifftomat, bacon och krispig sallad.

DILL

180 KR

Örtig och smakrik. Pankofriterat kycklinglår eller Lions Mane, vitkål, dill, reducerad soja, silverlök och rostad vitlöksmajonäs.

HABANERO

180 KR

Pankofriterat kycklinglår eller Lions Mane, grönkål, silverlök, habanero & honugsglace, mayo.

ALLERGIER, FRÅGA PERSONALEN!

SIDES

JAPANSK POTATISSALLAD — 60 KR
Ägg, morot, rättika, svarta oliver, krispigt potatiskal

FÄNKÅLSPICKLES — 60 KR
Med jalapeno olja

FRITERAD OKONOMIYAKI — 120 KR
Dillmayo, yuzugel, silverlök och dill

POTATISDUMPLINGS — 150 KR
Smörstekta kantareller, fänkål och smörsås

RÅBIFF — 150 KR
Handskuren med yoghurt, gräslök, enbär och friterad surdeg

OST — 100 KR
Tegel från Almenäs Bruk med honung och rostade fänkålsfrön

MANDLAR ELLER OLIVER — 60 KR
Marcona eller Nocellara

BAKAD VALRHONA — 100 KR
Chokladkaka, päronkompott, hasselnötter och grädde

HONEY BUTTER TOAST — 100 KR
Smörstekt bröd med honung, fylld med färskost

PROVNINGAR

Boka en upplevelse hos oss. Vi erbjuder provningar, destilleriturer, G&T skola, Cocktailworkshops, destillerilunchеr mm.

Gårdsförsäljning ingår.

Boka på www.egodistillers.com eller prata med personalen.