

COCKTAILS

Cocktails 157 kr

SNOWBALL 2.0

Beefeater gin, Ägg, Äppelmust, Citron, Kanel, Sprite

CARRIBEAN WINTER

Gosling, Mörk Havana, Vaniljsocker, Lime, Tikibitter, Rött portvin, Ananasjuice

COCO & CLOUDY

Havana 3, Infuserad kokos, Hjortronsocker, Campari, Lime

PISCO & TÉ

Pisco, Grön Chartreuse, Grönt tesocker, Lime

BLIZZARD

Calvados, Blå cura, Apelsinsocker, Citron, Fläderskum

SIDECAR 2.0

Martell VS, Licor 43, Citron, Apelsinbitter, Apelsinskum

BIG POPPA

Mörk Havana, Fernet, Lönnsirap, Äggvita, Saffran, Citron, Angostura bitter

SPICY MANHATTAN

Bourbon, Punt e mes, Campari, Habanero

OFCELLIN

Jameson black, Honung- & ingefärasocker, rökig whiskeyspray

HENKA SOUR

Hendricks gin, Gurka- & svartpepparsocker, Citron, Äggvita

NORDIC BERRY

Absolute Vodka, Aperol, Bärsocker, Citron, Äggvita

LHF

Beefeater gin, Cassis, Ingefära, Chili, Äggvita, Svart färg

EGO SIGNATUR.....157 KR

EGO SOUR

Makers mark, Blåbär, Vaniljbitter, Citron, Äggvita

EGO COLLIN

Beefeater gin, Lingon, Citron, Grape soda

EGO NEGRONI

Beefeater gin, Campari infuserad med espresso, Söt vermouthe, Chokladbitter

EGO MARTINI

Vodka, Crème de Cacao, Espresso, Chokladbitter, hallon

GIN & TONICS.....162 KR

LULE RIVER

Luleå River Dry, Havtorn, Citron, Bryggverket Åkerbär Tonic

NJD

Norrbottens Destilleri Mountain Dry, Rosmarin, Grapefrukt, Fever Tree Mediterranean Tonic

BLÅBÄR

Hernö Dry gin, Blåbär, Citron, Ekobryggeriet Blåbär Tonic

HENDRICKS

Hendricks gin, Gurka, Svartpeppar, Thomas Henry Tonic

GIN & US

Gin & Us birch, Torkat äpple, Basilika, Eko björktonic

SKAGERRAK

Skagerrak gin, Selleri, Flingsalt, Eko fläder & salt tonic

KILHOLMENS

Kilholmens gin, Torkad citron, Enbär, Royal bliss yuzu tonic

T&O

Tranquery Sevilla gin, Apelsin, Eko apertivo tonic

EGOS ALKOHOLFRIA.....79 KR

LINGON HIT GRAPE

Lingon, Citron, Grape soda

GINGERBEER

Gingerbeer, bärsocker, Lime

ELDERBERRY

Tranbär, Hallon, Lime, Fläderskum

GIN & TONIC

Gordons alkoholfria gin, Tonic, Lime

BARENS EGO.....129 KR

Fråga personalen om kvällens smaker.

MATEN

SIDES

Haricot verts65kr

Togarashi, lime, brynt smör
Togarashi, lime, browned butter

Steak fries82 kr

Citronpeppar, parmesan, havssalt
Lemon pepper, parmigiano, sea salt

Asiatisk sallad / Asian salad.63 kr

Kål, chili, koriander, morot, lök
Cabbage, chili, coriander, carrot, onion

MINDRE

Smör & kött / Butter & beef..140 kr

Brioche, råbiff på nöt, tryfflemulsion, frisésalat, yuzuponzu, syltade senapsfrön
Brioche, beef tartare, clarified butter, truffle emulsion, frisse, yuzu ponzu, pickled mustard seeds

Hummer & vitlök /

Lobster & garlic135 kr

Jalapeño, avokado, dillolja, arvestomat, buskkrasse, rostad vitlök
Jalapeño, avocado, dill oil, heirloom tomato, bush cress. roasted garlic

Burrata (V)95 kr

Nektarin, mynta, chili, pinjenötter, olivolja, sumak
Nectarine, mint, chili, pine nuts, olive oil, sumac

Vegetarian option ...från 225 kr
Fråga personalen om kvällens vegetariska.
Ask the staff for tonight's vegetarian option.

STÖRRE

Kvällens grill / Grill of the night

..... 175/335 kr

Kockens val av kött, gremolata, potatisfondant, bordelaisesås och chorrónsås
Chefs' choice cut, gremolata, shallots, potato fondant, bordelaise sauce and chorrón sauce

Tonkatsu175 kr

Fläskfilé, kewpiemajonnäs, morot, chili, ponzu, brynt smör, koriander, sesam
Pork fillet, kewpie mayo, cabbage, carrot, chilli, ponzu, charred butter, coriander, sesame

EGO:s cheeseburgare / EGO:s

cheeseburger156 kr

Nötköttfärsburgare serverad med pretzelbröd, tomat, syltad lök, cheddarsås och klyftpotatis
Beef burger served with pretzel bun, tomato, pickled onion, cheddar sauce and pommes chateaux

DESSERT

Hjortron-crème brûlée /

Cloudberry crème brûlée.....99 kr

Hjortron, rostad brunt socker, vanilj
Cloudberry, roasted brown sugar, vanilla

EGO:s hemgjorda glass/

Gelato by James.....40 kr

Fråga efter kvällens urval av smaker
Ask for tonight's flavours

Sorbet (VG)40 kr

Fråga efter kvällens urval av smaker
Ask for tonight's flavours