



vänd

apotek

Ni sitter nu i
gamla apotek Vädurens
lokaler.
Här öppnade vi i
mars 2024 en
restaurang och cocktailbar.
Det var många år
sedan det såldes
någon medicin här
och nu ligger istället
fokus på smarriga cocktails
och härlig mat
i kombination.
Det kan väl i och för sig
vara en medicin i sig,
välkommen till Apotek!



vi brukar säga att en person blir
mätt på cirka 3 smårätter

snacks

Löjrom från Bottenviken, friterad potatis,
syrad lök, ostcrème
med tångcaviar
110kr ~~70kr~~

Saltgurka, smetana, jalapeño, honung
55kr

Focaccia, za'atar, hummus
60kr

Pommes frites, aioli
75kr

Chorizo, morcilla iberico bellota, 30g
75kr

Coppa iberica 100% bellota, 30g
95kr

Kokt majskolv, vispat brynt smör, flingsalt
70kr

Havgus 40g, rödlöksmarmelad, fröknäcke
75kr

Gammel Knas 40g, rödlöksmarmelad, fröknäcke
80kr

Måneskär 40g, rödlöksmarmelad, fröknäcke
70kr

Manzanillaoliver
50kr

Valenciamandlar
50kr

BESLUTSÅNGEST?

Låt oss välja & testa
på våra favoriter

MAT
450kr p/p
veg 415kr p/p

MATCHA MED
COCKTAILS
450kr p/p

smårätter

Friterade vårrullar, svamp, kål,
gochujang, jeow som
120kr

Flankstek, majs, tomat,
lök, chilismör
150kr

Kammusslor, havskräftsmajonäs, bröd,
krondill, picklad lök, Gammel Knas
195kr

Rostad blomkål, romescosås, bönor,
mandel, friterad svartkål
125kr

Laxtartar, sushiris, garifärskost,
wakame, gurka, sesam, soya
145kr

Stracciatella, bönor, nduja,
picklad lök, pangrattato
150kr

Rödbetor, friterad fetaost,
bacon jam, dukkah
135kr

Långbakad fläksida, sojaglace,
asiatisk gursallad, sesammajonnäs
145kr

Råbiff, tryffelpecorino, silverlök,
mandel, cornichons, Havgus
160kr

Kejsarhatt, morotspuré, kokosgrädde,
ostronskivling, rostad vitlök, picklad enoki
150kr

dessert

Äppelfocaccia, kompott, kolakaka, vaniljglass
95kr

Brownie, nougatcrème, hasselnöt,
svartvinbärssorbet
110kr

Apotek colonel, svartvinbärssorbet, sprit
90kr

Osttallrik, Gammel Knas, Havgus, Måneskär,
rödlöksmarmelad, fröknäcke
155kr

Glass/Sorbet
50kr



CAVIAR

Caviar royal, siberian 30g,
buñuelos, fetaostcrème
500kr

vid allergier
fråga personalen