

Début

TVÅ OSTRON OCH ETT GLAS CHAMPAGNE

245

Champagne

TAITTINGER

Brut Réserve 175/1050
Prélude Brut Grand Cru 1495

POL ROGER

2013 Winston Churchill 3200

DOM RUINART

2007 Blanc de Blancs 4750

*Kika i vår vinlista för fler
trevliga etiketter!*



Ostron

KLASSISKA OSTRON

Schalottenlöksvinaigrette, citron
& tabasco

à 35 - 1/2 dussin à 195 - 1 dussin à 375

GILLARDEAU

Schalottenlöksvinaigrette, citron
& tabasco

à 50 - 1/2 dussin à 275 - 1 dussin à 540

FRITERADE OSTRON

Tre friterade ostron, tartarsås, spenat stekt
i ingefära & vitlök

155

Cocktails

JULIET 155

Passionfrukt, hallon, chili

CULISE 155

Jordgubb, ananas, kokos, chai

GODOT 155

Päron, citrus, torr

NEGRONI 135

Gin, Campari, Sweet Vermouth

DRY MARTINI 135

Gin, Dry Vermouth
På Ögin Nature 195

KIR ROYALE 125

Cava, Crème de cassis

Snacks

FRITERAD CROISSANT 115

Comtéostfyllning, espelettepeppar-
& honungsdipp

ESCARGOTS 135

Vitlöksgratinerade sniglar, bröd
& aioli

Add-on ett glas champagne 175

PATA NEGRA 195

Söta tomatkrutonger & pinjenötter

BOQUERONES 145

Stekt levainbröd, aioli

OLIVER/CHIPS 45

Caviar

ANNA DUTCH

Serveras med crêpes vonnassiennes, silverlök, krasse och crème fraîche

Add-on iskall Ögin Vodka 165

28G OSETRA CAVIAR 595

50G OSETRA CAVIAR 1095

125G BAERII CAVIAR 1995

30G KALIXLÖJROM 320

Verre de vin

CHAMPAGNE

NV Brut Réserve, Taittinger 175/1050

CAVA

Brut Tradición, Delapierre 99/475

VINS BLANCS

2022 Chardonnay, Art De France Blanc, Jeanjean 95/475

2021 Bourgogne Blanc, La Chablisienne 155/775

2022 Picpoul de Pinet Carte Noire, Cave de L'Ormarine 140/700

2022 Riesling, Even & Odd 140/700

2021 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal 130/650

2022 Sauvignon Blanc, Les Calcaires 130/650

VINS ROUGES

2022 Pinot Noir, Les Calcaires 95/475

2022 Coteaux Bourguignons Rouge, Maison Louis Jadot 155/775

2021 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal 130/650

2018 Les Hauts de Granget Saint-Emilion, Bordeaux, Les Hauts de Granget 180/900

2020 Châteauneuf-du-Pape Tradition, Mas de Boislauson 255/1100

2020 Languedoc, Chateau La Vernede 140/700

VIN ROSÉ

2022 La Croix, St Pierre Rosé 130/650

VINS DOUX

2018 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or 110

Förrätter

KRABBSALLAD OCH TARTARE PÅ RIMMAD LAX 195

Avokadkräm, confiterad citronzest, chili, kapris, ingefärspicklad gurka, syrad tomat, krutonger & pomelo

Vintips: 2022 Sauvignon Blanc, Les Calcaires

STEAK TARTARE 175

Add-on färsk riven tryffel 80

Rörd med cognac, mandelolja, grön tabasco, hackad schalottenlök och cornichons, dijondressad sallad, pepparrotsskum, riven parmesan & pommes pailles

Vintips: 2022 Bourguignon Rouge, Maison Louis Jadot

VIT SPARRIS 235

Bakad i brynt smör, serveras med Kalixlövrom, sötsyrlig smörsås på Riesling, rostade hasselnötter, ramslöksolja & riven Gruyère

Vintips: Riesling, Even & Odd 140

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt levintoast, citron, pepparrot & dill

S.O.S. CULISE 185

Add-on öl och en snaps 145

Norröna matjessill, två av husets inlagda sillar, Gammel Knas från Arla Unika, smör & hembakat kryddbröd

Vegetariskt

SVAMP TARTARE 165

Add-on färsk riven tryffel 80

Rörd med cognac, mandelolja, grön tabasco, hackad schalottenlök och cornichons, dijondressad sallad, pepparrotsskum, riven parmesan & pommes pailles

VIT SPARRIS 195

Bakad i brynt smör, sötsyrlig smörsås på Riesling, rostade hasselnötter, ramslöksolja & riven gruyère

Vintips: Riesling, Even & Odd 140

Har du allergier? Prata med oss!



Varmrätter

NORDHAVSTORSK 330

Sauté på rostad paprika, tomat, vitlök och espelettepeppar, friterad kompott på amandinepotatis och syrlig lök, smörkockt fänkål, grön olja & champagnesås

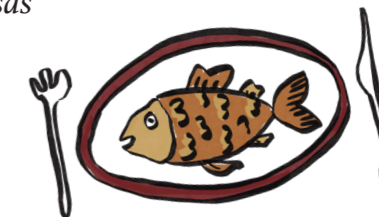
Vintips: Bourgogne Blanc, La Chablisienne 155

PÄRLHÖNA 295

Add-on färsk riven tryffel 80

Ballotine på pärlhöna, pannrostad vit sparris, lättstekt ramslök, smörsås med torr sherry, dragonslungad potatis & crumble på kycklingskinn

Vintips: Côtes-du-Rhône Rouge, E. Duigal 130



MOULES FRITES 235

Vinkokta blåmusslor smaksatta med chorizo, crème double, pommes frites & espelettedipp

Vintips: Sauvignon Blanc, Les Calcaires 130

KRISPIG KALVBRÄSS 315

Sotad grön sparris, tunt skivat rökt ankbröst, syrad färsklök, knippbetor, parmesankräm & persiljesås

Vintips: Bourguignons Rouge, Maison Louis Jadot 155

WALLENBERGARE À LA DAHLBERG 225

På svensk kalv med lökstekta ärtor, pressgurka, råörda lingon, potatispuré på amandinepotatis & portvinssås

Vegetariskt

RÅSTEKT BLOMKÅL 235

Sauté på rostad paprika, tomat, vitlök och espelettepeppar, friterad kompott på amandinepotatis och syrlig lök, smörkockt fänkål, grön olja & dragonemulsion

CHÈVRE CHAUD 245

Friterad chèvre, sotad grön sparris, syrad mild färsklök, knippbetor, parmesankräm & persiljesås

OXFILÉ 395

Serveras med brynt smörbearnaise, schalottenlöksstekta tomater, oxsky & pommes frites

Vintips: 2018 Les Hauts de D'ranget Saint-Émilion, Bordeaux 180

KALVRYGG 325

Culise Classiques

S.O.S. CULISE

Add-on öl och en snaps 145

Norröna matjessill, två av husets inlagda sillar, Gammel Knas från Arla Unika, smör & hembakat kryddbröd

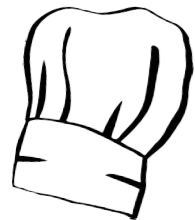
WALLENBERGARE À LA DAHLBERG

På svensk kalv med potatisblanquette på amandinepotatis, lökstekta ärtor, pressgurka, rårörda lingon & portvinssky

CRÈME BRÛLÉE

Hallon- och yoghurtsorbet med crumble

475



Choix du Chef

KRABBSALLAD OCH TARTARE PÅ RIMMAD LAX

Avokadokräm, confiterad citronzest, chili, kapris, ingefärspicklad gurka, krutonger & pomelo

2022 Saurignon Blanc, Les Calcaires

VIT SPARRIS

Bakad i brynt smör, serveras med Kalixlövrom, sötsyrlig smörsås på Riesling, rostade hasselnötter, ramslöksolja & riven Gruyère

2022 Riesling, Even & Odd

STEAK TARTARE

Add-on färsk riven tryffel 80

Rörd med cognac, mandelolja, grön tabasco, hackad schalottenlök och cornichons, dijondressad sallad, pepparrotsskum, riven parmesan & pommes pailles

2022 Bourguignon Rouge, Maison Louis Jadot

PÄRLHÖNA

Add-on färsk riven tryffel 80

Ballotine på pärlhöna, pannrostad vit sparris, lättstekt ramslök, smörsås med torr sherry, dragonslungad potatis & crumble på kycklingskinn

2021 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal

INKOKTA RABARBER

Vit choklad- och kardemummakräm, rabarbergranité, sorbet på crème fraîche & ingefärskola

Brännlands Iscider

Meny 895 / Vinpaket 695



Desserter

INKOKTA RABARBER 120

Vit choklad- och kardemummakräm, rabarbergranité, sorbet på crème fraîche & ingefärskola

Vintips: Brännlands Iscider 110

CANNELÉS DE BORDEAUX 120

Chokladganache, saftiga russin & romrussinglass

Vintips: 2017 Taylor's Port 110

CRÈME BRÛLÉE 125

Hallon- och yoghurtsorbet med crumble

LES FROMAGES 155

Husets val av ostar med tillbehör

PRALIN 40

Handgjorda praliner från Chocolate



Efter maten

ESPRESSO MARTINI 145

Kaffelikör, vodka, espresso, socker

WHITE RUSSIAN 145

Vodka, kaffelikör, skiktad grädde, muskot

KAFFE KARLSSON 145

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

IRISH COFFEE 145

Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

RÉGLISSE BLANCHE 145

Vodka, Baileys, kaffelikör, grädde, saltlakrits