

Teaterkrog
CULISE

Plat du Jour

MÅNDAG - FREDAG

11.30 - 14.30

inkl side sallad, bröd, smör

135

Affärslunch

FISKHANDLARTOAST

GRILLAD KALVRYGG

CRÈME BRÛLÉE

395

À la carte

S.O.S. CULISE

Add-on öl och nubbe 145

Norröna matjessill, två av husets sillar, smör,
Gammel Knas från Arla Unika, hembakat kavring

185

CAESAR

Krispigt friterad kyckling, caesardressad sallad,
tomater, rödlök, bacon, picklad kålrabbi,
parmesan

165

FISKHANDLARTOAST

Bellas favorit!

Stekt levainbröd, krämig äggröra, forellrom,
rödlök, gräslök

195

SOUP À L'OIGNON (V)

Klassisk fransk löksoppa med gratinerat bröd

145

RIMMAD LAX

Hackat ägg, kapris, rödlök, senapskräm och
dillstuvad potatis

195

CHÈVRE CHAUD (V)

Sallad med tomater, rödlök, picklad kålrabbi,
tartardressing och friterad chèvre

155

STEAK TARTARE

Add-on färsk tryffel 80

Cognac, mandelolja, grön tabasco,
schalottenlök, cornichons, dijondressad sallad,
pepparrotsskum, riven parmesan och
pommes frites

220

ENTRECÔTE

Pommes frites, schalottenlöksstekta tomater,
sky och Café de Paris

295

Vill du veta dagens vegetariska alternativ?
Prata med oss!

Ostron

KLASSISKA

Schalottenlöksvinaigrette,
citron, tabasco

à 35

112 dussin à 195

GILLARDEAU

Schalottenlöksvinaigrette,
citron, tabasco

à 50

112 dussin à 275

Sött

CRÈME BRÛLÉE

Hallon- och yoghurt sorbet
och crumble

95

SORBET

En kula hemmagjord hallon-
och yoghurt sorbet

45

PRALIN

Handgjord pralin från
Chocolatte

40

KAFFE/TE

En kopp bryggkaffe
Svart eller grönt te

20

Måndag

ANNANDAG PÅSK

Stängt för lunch

Tisdag

SCHNITZEL

Krämig potatiskompott,
pepparpicklad endive,
semibakade tomater & Café
de Paris

Onsdag

FISKGRATÄNG PÅ
LÅNGA

Pommes Duchesse, brynta
champinjoner, smålökar, kokt
broccoli & vitvinsås med dill
och citron

Torsdag

MAJSKYCKLING

Örtbakat majs kycklingbröst
och krispig lärfile, ratatouille,
rostad potatis & örträm

Fredag

BBQ PULLED PORK
BURGER

Väddö-cheddar, sallad, lök,
espelettemayo & pommes
frites

Barnens lunch

FRITERAD KYCKLING

Med pommes och sås

75

Lördagar

CULISE-BURGARE

Cheddar, dubbel lök, husets
sås, saltgurka, friterad potatis,
espelettemayo

245

Verre de vin

GLAS/FLASKA

CHAMPAGNE / CAVA

NV Brut Réserve, Taittinger	175/1050
Cava Delapierre	99/495

VINS BLANCS

2022 Chardonnay, Art De France Blanc	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 Boislauzon	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
---	-----

Alkoholfritt

Mariestad Alkoholfri Fat 0,5%	60
Läsk/Must	35
Limonata	45
Alkoholfritt bubbel	75

Bière

Krusovice Imperial Fat 5,0%	90
Mariestad Continental Fat 4,2%	80
Brutal Brewing	
Third Mate Missing I.P.A. fat 5,9%	99
Wisby Pils 5,0%	80
Daura Damm glutenfri lager 5,4%	85
Kronenbourg 1664 5,5%	85

Kommande event

Afterwork i baren

VARJE MÅNDAG-FREDAG
15.00-17.30

DJ Nights

5-6/4, 12-13/4, 19-20/4, 26-27/4

Spansk afton

10/4

Oyster Afterwork

17/5, 14/6,
16/8, 13/9, 18/10, 15/11

Håkan Nilsson temakväll

23/4, 23/5

Le Brunch

28/4, 19/5

Sparris & Riesling

8/5

Mors Dag

26/5

Kräftskiva

24/8