

Snacks

FRITERAD CROISSANT 115

Comtéostfyllning, espelettepeppar
& honungsdipp

ESCARGOTS 135

1/2 dussin vitlöksgratinerade sniglar,
bröd & aioli

Add-on ett glas champagne 175

PATA NEGRA 195

Söta tomatkrutonger & pinjenötter

BOQUERONES 145

Stekt levainbröd, aioli

OSTRON

Schalottenlöksvinaigrette, citron
& tabasco

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

Culise Classiques

S.O.S. CULISE 175

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

Kall öl och nubbe 145

WALLENBERGARE À LA DAHLBERG 225

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

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

CRÈME BRÛLÉE 125

Hallon- och yoghurtorsbet med crumble
2018 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or 110

Menypris 475

TRERÄTTERS MED ALTERNATIV

Förrätt

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt levaintoast, citron,
pepparrot & dill

Kall öl och nubbe 145

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

2022 Bourguignon Rouge, Maison Louis Jadot 155

Varmrätt

NORDHAVSTORSK 330

Sauté på rostad paprika, tomat, vitlök och espelette-
peppar, friterad kompott på Amandinepotatis,
syrlig lök, smörkokt fänkål, grön olja
& champagnesås

Bourgogne Blanc, La Chablisienne 155

STEAK KALVRYGG 325

Serveras med brynt smörbearnaise, schalottenlöks-
stekta tomater, oxsky & pommes frites

*2018 Les Hauts de Dranget Saint-Émilien,
Bordeaux 180*

Dessert

CRÈME BRÛLÉE 125

Med hemmagjord hallon- och yoghurtorsbet
& crumble

2018 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or 110

HUSETS VAL AV OSTAR 155

Med marmelad & pain d'épices

2018 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or 110

Menypris 495

Har du allergier eller önskar specialkost?
Prata med oss!