

Champagne

TAITTINGER

Brut Réserve 175/1050

Prélude Brut Grand Cru 1495

POL ROGER

2013 Winston Churchill 3200

DOM RUINART

2007 Blanc de Blancs 4750



Cocktails

Negroni

Gin, Campari, Vermouth

135

JULIET

Passionfrukt, hallon, chili

155

Kir Royale

Cava, Crème de cassis

125

CULISE

Jordgubb, ananas, kokos, chai

155

Aneth Rosé

Rabarber, citrus, dill

155

DRY MARTINI

Gin, Dry Vermouth

135

Snacks & ostron

KLASSISKA à 35

Schalottenlöksvinaigrette, citron
& tabasco

1/2 dussin à 195 - 1 dussin à 375

ESCARGOTS

Vitlöksgratinerade sniglar,
bröd & aioli

135

KROKETTER

Ost- och charkfyllning,
tomatvinaigrette & limeaioli

125

GILLARDEAU à 50

Schalottenlöksvinaigrette, citron
& tabasco

1/2 dussin à 275 - 1 dussin à 540

BOQUERONES

Smörstekt levain
& limeaioli

145

FRITERAD CROISSANT

Comtéostfyllning, espelettepeppar-
& honungsdipp

115

ROCKEFELLER

På Gillardeauostron

à 65

PATA NEGRA

Söta tomatkrutonger
& pinjenötter

195

CHIPS / OLIVER / MANDLAR

à 50

Caviar

Från ANNA DUTCH, serveras med crêpes vonnassiennes, silverlök, krasse
& 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, Taittinger175/1050

CAVA

Brut Tradición, Delapierre 99/475

VINS BLANCS

<i>2022 Chardonnay, Art De France Blanc, Jeanjean</i>	95/475
<i>2021 Bourgogne Blanc, La Chablisienne</i>	155/775
<i>2022 Picpoul de Pinet Carte Noire, Cave de L'Ormarine</i>	140/700
<i>2022 Riesling, Even & Odd</i>	140/700
<i>2021 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal</i>	130/650
<i>2022 Sauvignon Blanc, Les Calcaires</i>	130/650

VINS ROUGES

<i>2022 Pinot Noir, Les Calcaires</i>	95/475
<i>2022 Coteaux Bourguignons Rouge, Maison Louis Jadot</i>	155/775
<i>2021 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal</i>	130/650
<i>2018 Les Hauts de Granget Saint-Emilion, Bordeaux, Les Hauts de Granget</i>	180/900
<i>2020 Châteauneuf-du-Pape Tradition, Mas de Boislauzon</i>	255/1100
<i>2020 Languedoc, Chateau La Vernede</i>	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 225

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

Vintips: 2022 Sauvignon Blanc, Les Calcaires

LERPOTTASILL À LA CULISE 185

Add-on öl och en snaps 145

Matjesill, färskpotatis, krämigt ägg, rödlök, söt rödlök, gräddfilsemulsion, dill, kavringsmulor & brynt smör

VIT SPARRIS 215

Hollandaise "hot mayo", handskalade färska räkor, chips på bayonneskinka & dill

Vintips: Riesling, Even & Odd 140

STEAK TARTARE 175

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

Vintips: 2021 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal 130

TOAST SKAGEN 185

Add-on öl och en snaps 145

Handskalade räkor, smörstekt levintoast, citron, pepparrot & dill



Vegetariska rätter

SVAMP TARTARE 165

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

Vintips: Bourguignons Rouge, Maison Louis Jadot 155

VIT SPARRIS 225

Hollandaise "hot mayo", dillkokt färskpotatis, ramslök & brödcrumble

Vintips: Riesling, Even & Odd 140

CHÈVRE CHAUD 245

Dijondressad hjärtsallad, smörkokta betor, honung, syrlig färsklök & rostade valnötter

Varmrätter

BRYNT SMÖRBAKAD RÖDING 295

Hollandaise "hot mayo", vit sparris, dillkokt färskpotatis, ramslök & brödcrumble

Vintips: Bourgogne Blanc, La Chablisienne 155

PÄRLHÖNA 295

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

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

MOULES FRITES 235

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

Vintips: Sauvignon Blanc, Les Calcaires 130

KÖTTBULLAR "PÅ TORES VIS" 225

Köttbullar à la Tore Wretman, potatispuré, gräddsky, råörda lingon & pressgurka

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



Har du allergier eller önskar specialkost? Prata med oss!

Steaks

OXFILÉ 395

KALVRYGG 325

KRISPIG KALVBRÄSS "SCHNITZEL" 315

Serveras med brynt smörbearnaise, sotad grön sparris, picklad silverlök, mustig tomatkräm, oxsky & pommes frites

Vintips: 2018 Les Hauts de Dornget Saint-Émilion, Bordeaux 180

Culise Classiques

LERPOTTASILL À LA CULISE

Add-on öl och en snaps 145

Matjesill, färskpotatis, krämigt ägg, rödlök, söt rödlök, gräddfilsemulsion, dill, kavringsmulor & brynt smör

KÖTTBULLAR "PÅ TORES VIS"

Köttbullar à la Tore Wretman, potatispuré, gräddsky, rårörda lingon & pressgurka

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

Sauvignon Blanc, Les Calcaires

VIT SPARRIS

Hollandaise "hot mayo", handskalade färska räkor, chips på bayonneskinka & dill

Riesling, Even & Odd

STEAK TARTARE

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

Côtes-du-Rhône Blanc, E. Duigal

KRISPIG KALVBRÄSS

Serveras med brynt smörbearnaise, sotad grön sparris, picklad silverlök, mustig tomatkräm, & oxsky

Bourguignons Rouge, Maison Louis Jadot

INKOKTA RABARBER

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

Brännlands Iscider

Meny 895 / Vimpaket 695

Dessertes

INKOKTA RABARBER 120

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

Vintips: Brännlands Iscider 110

CRÈME BRÛLÉE 125

Hallon- och yoghurt-sorbet med crumble

BRYNT SMÖR- OCH MJÖLKCHOKLADGANACHE 120

Chokladkaka, björnbärsmaräng, hasselnöt, rom & russinglass



LES FROMAGES 155

Husets val av 4 ostar med tillbehör

Vintips: 2017 Taylor's Port 110

PRALIN 40

Handgjorda praliner från Chocolate

Dessert Cocktails

ESPRESSO MARTINI 145

Kaffelikör, vodka, espresso, socker

RÉGLISSE BLANCHE 155

Vodka, Baileys, kaffelikör, grädde, saltlakrits

KAFFE KARLSSON 145

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

IRISH COFFEE 145

Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

WHITE RUSSIAN 145

Vodka, kaffelikör, skiktad grädde, muskot

