

Teaterkrog CULISE

ÖPPET ALLA DAGAR 12.00 - SENT
LUNCH 12.00-15.30 À LA CARTE FRÅN 17.00

Förrätter

TOAST SKAGEN 175

På handskaldade räkor, smörstekt levaintoast, citron, pepparrot & dill

CALAMARI FRITTI 145

Aioli & citron

RÅBIFF PÅ OXFILÉ 175

Smörstekt levain, sötsyrliga Vikentomater, vattenkrasse, dragonemulsion, friterad lök & riven gruyère

CULISE MATJESSILL 165

Norröna matjessill, färskpotatis, krämigt ägg, rödlöksmarmelad, gräddfilsemulsion, dill, kavringsmulor & brynt smör

Add-on snaps!

TONFISK TATAKI 175

Färsklök, avokadokräm, vattenmelon, rättika, svart vitlökmajonnäs, rostade cashewnötter, sesam

KANTARELLTOAST 225

Kan beställas vegetarisk

Smörstekt brioche, rödlöksmarmelad, dill & löjroms-crème fraîche

PARMA & BURRATA 165

Grillad zucchini, sötsyrlig tomat, krutonger & basilika

CHÈVRE CHAUD (V) 165

Frisésallat, inkokta aprikoser, rostade valnötter, honung- & senapsvinaigrette

HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA 175

Krispig majs, blomkålskräm, fläderpicklad lök, brynt smörvinägg & rostade hasselnötter

Fråga oss om viner som passar till maten!

Huvudrätter & Steaks

BRYNT SMÖRBAKAD RÖDING 345

Hollandaise "hot mayo", primörbetor, dillkokt Bjärepotatis, brynta kantareller & brödcrumble

Vin: Chablis Le Finage, La Chablisienne 155

CULISE CORDON BLEU 295

Fyllt med lufttorkad skinka och ost, kapris, silverlök, persilja, kryddsmör på örter och rostad vitlök & krispig Bjärepotatis

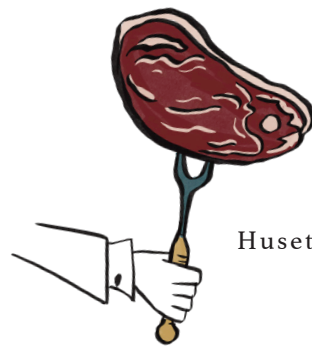
RIGATONI RÄKA 245

Vannameiräkor i krämig sås med vitt vin, chili, confiterad vitlök, Vikentomater, basilika & parmesan

Vin: Riesling, Even & Odd 140

BAKAD SPETSKÅL (V) 245

Smörsås på kåbuljong & misu, crunch på sesam & rostade hasselnötter, friterad lök & brynta kantareller



Steak frites

OXFILÉ 425

KALVENTRECÔTE 355

Husets tomatsallad, grillad citron, brynt smörbearnaise, sky & pommes frites

Vin: Bordeaux, Les Hauts de Granget 180

COCKTAILS

CULISE 155

DRAJJA 155

MARGARITA 155

SPRITZ 145

NEGRONI 155

...se fler i cocktailmenyn!



Brunchtallrik

LÖRDAGAR OCH SÖNDAGAR

12.00 - 15.00

275

Desserten

BLÅBÄRSPAJ 120

Crème Anglaise & rosmarinkola

INKOKTA APRIKOSER 125

Mjölchokladglass, aprikosmaränger, rostade hasselnötter, kokoscrumble, kola & yoghurtsskum

CRÈME BRÛLÉE 125

Hallonsorbet & crumble

KVÄLLENS OSTBIT 65

Med pain d'épices och marmelad

...och ett glas Sauternes 110

SNACKS

SALTA CHIPS 35

CHIPS MED LÖJROMSDIPP 135

MARCONAMANDLAR 50

OLIVER 40



Ostron & Skaldjur

Serveras med bröd och aioli

Fine de Claire

Schalottenlöksvinaigrette, citron, tabasco

à 35 - 112 dussin 195 - 111 dussin 375

1/2 KOKT HUMMER 225

PILLERÄKOR 100G 115

RÖKTA RÄKOR 100G 115

PIL PIL FRENCH STYLE 6ST 175

SKALDJURSBONANZA 655

Varför välja när man kan ta en av varje och tre ostron?

KALIX LÖJROM 30G 195



Ostron och skaldjur är så kallade högrisklivsmedel och kan orsaka obehagliga eller allergiska reaktioner, inte sällan i kombination med alkohol

BARNMENY

KÖTTBULLAR 99

Med potatis och lingon (och sås, för den som vill!)



Bière & Cider

- MARIESTAD CONTINENTAL FAT 80
KRUSOVICE IMPERIAL FAT 90
THIRD MATE MISSING IPA FAT 99
PEACHY BULLDOG PALE ALE FAT 99
WISBY PILS 80
WISBY STOUT 85
KRONENBOURG 1664 85
1664 BLANC 875
DAURA DAMM LAGER 85
BRISKA DEMI SEC 85

Verre de vin



VINS BLANCS

- 2023 Chardonnay, Art De France Blanc 95/475
2022 Chablis Le Finage, La Chablisienne 155/775
2022 Riesling, Even & Odd 140/700
2021 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal 130/650
2023 Sauvignon Blanc, Les Calcaires 130/650

VINS ROUGES

- 2023 Pinot Noir, Les Calcaires 95/475
2021 Coteaux Bourguignons Rouge,
Maison Louis Jadot 155/775
2022 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal 130/650
2019 Les Hauts de Granget Saint-Emilion,
Bordeaux, Les Hauts de Granget 180/900

VIN ROSÉ

- 2022 La Croix, St Pierre Rosé 120/600

Teaterkrog CULISE



Signature Cocktails

CULISE
Rom, jordgubb, ananas, kokos, chai

BRÛLÉE COLADA
Rom, mango, lime, kokos, ananas

MELONE ET BASILIC
Tequila, melon, lime, basilika

SPRITZ DU CULISE
Cointreau, hallon, cava, soda

SUREAU
Cointreau, fläder, citron, soda

MIDSOMMARNATTSDRÖM
Linie aqvavit, Lillet Blanc, Italicus, jordgubb
155

DESSERT Cocktails

ESPRESSO MARTINI
Kaffelikör, vodka, espresso, socker

IRISH COFFEE
Whiskey, farinsocker, kaffe, grädde

KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, kaffe, grädde



Bubbel

**CHAMPAGNE BRUT
RÉSERVE, TAITTINGER**
175/1050

**CAVA BRUT TRADICIÓN,
DELAPIERRE**
99/495

Sällskapsmenyer

Menu Classique

TOAST SKAGEN
Handskalade räkor, smörstekt levaintoast, citron,
pepparrot & dill

STEAK KALVENTRECÔTE
Husets tomatsallad, grillad citron, brynt
smörbearnaise, sky & pommes frites

CRÈME BRÛLÉE
Hemmagjord hallonsorbet & crumble
625/person

Menu Suédoise

KANTARELLTOAST
Add-on köjrom 55
Smörstekt brioche, rödlöksmarmelad, dill & crème
fraîche

BRYNT SMÖRBAKAD RÖDING
Hollandaise "hot mayo", primörbetor, dillkokt
Bjärepotatis, brynta kantareller & brödcrumble

eller

CULISE CORDON BLEU
Fylld med lufttorkad skinka och ost, kapris,
silverlök, persilja, kryddsmör på örter och rostad
vitlök & krispig Bjärepotatis

BLÅBÄRSPAJ
Crème Anglaise & rosmarinkola
575/person

Choix du Chef

KOCKENS VAL
Låt kocken komponera ihop en 5-rättersmeny
895/person

AFTERNOON BONANZA

ALLA DAGAR 15.00-18.00