



## Signature Cocktails

CULISE .....	Rom, Jordgubb, Kokos, Chai	155
PRETTY WOMAN .....	Gin, Hallon, Champagne	155
FIGHT CLUB .....	Punsch, Aperol, Eko Bulldog	155

### Snacks

LA SPÉCIALE DE CLAIRE à 45

1/2 dussin 250 - 1/1 dussin 450

Schalottenlöksvinaigrette, citron & tabasco

OLIVER 40

MARCONA MANDLAR 55

CHIPS 35



### Förrätter

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt levaintoast, citron, pepparrot & dill

STEAK TARTARE 165

Café de Paris emulsion, gulbetor, friterad kapris, syrad rödlök, krispig potatis, cornichons, dressad hjärtsallad & parmesan

AQVAVITGRAVAD LAX 175

Krispig blomkål, dilltapioka, picklad kålrabbi, silverlök, granatäpple, emulsion på brynt smör, senap & ingefära

CHAMPINJONTOAST "VÅR TID ÄR NU" 165

Klassisk champinjonstuvning à la Tore Wretman på rostat levainbröd & dressad sallad

SILLTALLRIK 225

Det är ju ändå juletider! Fråga din servis om alternativen.

## Huvudrätter

### HET TOMAT- OCH CHILIPASTA 225

Rigatoni i krämig chili- och vitlökssås, confiterade tomater, rostade pinjenötter, basilikapicklad lök, brödcrumble & parmesean

### TERRINE PÅ CONFITERAT ANKLÅR 295

Rödkål, potatispuré, anksky smaksatt med cointreau, krispig brysselkål & rosmarinstekta äpplen

### BAKAD HÄLLEFLUNDRA 375

Potatispuré, brynta svampar, friterad pumpa, kryddiga tomater, silverlök, smörad hummersky & krispig salvia

### STEAK FRITES 375

Ryggbiff, tomatsallad med silverlök, parmesan, brynt smörbearnaise & pommes frites med Culise örtsalt



*Fråga oss om vin!*

## Dessert

### GATEAU MARCEL 125

Portvinskokta päron, mjölkchokladkräm & karamellglass

### RIS À LA MANDE 120

Körsbärskompott, hackad Valenciamandel, brynt smör & körsbär- och yoghurtsorbet

### OSTAR 155

Fyra ostar, marmelad & friterat tunnbröd

### EN KULA SORBET 55

Körsbär- och yoghurtsorbet

### TRYFFEL 45

Husets chokladtryffel



### GOTTEBORDET 155

Ta ett varv på vårt gottebord (men berätta inte för någon!)

\*Gäller de dagar då julbordet står framdukat

Har du någon allergi vi behöver känna till? Prata med din servis!

# Sällskapsmeny

Trerättersmeny med valbara alternativ till förrätt, huvudrätt och dessert

625/person

## Förrätt

### TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt levaintoast, citron, pepparrot & dill

### STEAK TARTARE

Café de Paris emulsion, gulbetor, friterad kapris, syrad rödlök, krispig potatis, cornichons, dressad hjärtsallad & parmesan

## Varmrätt

### BAKAD HÄLLEFLUNDRA

Potatispuré, brynta svampar, friterad pumpa, kryddiga tomater, silverlök, smörad hummersky & krispig salvia

### TERRINE PÅ CONFITERAT ANKLÅR

Rödkål, potatispuré, anksky smaksatt med cointreau, krispig brysselkål & rosmarinstekta äpplen

## Dessert

### GATEAU MARCEL

Portvinskokta päron, mjölkchokladkräm & karamellglass

### OST

Fyra ostar, marmelad & friterat tunnbröd



## Helvegetarisk meny

### CHAMPINJONTOAST "VÅR TID ÄR NU"

Klassisk champinjontostuvning à la Tore Wretman, rostat levainbröd & dressad sallad

### HET TOMAT- OCH CHILIPASTA

Rigatoni i krämig chili- och vitlökssås, confiterade tomater, rostade pinjenötter, basilikapicklad lök, brödcrumble & parmesan

### GATEAU MARCEL

Portvinskokta päron, mjölkchokladkräm & karamellglass