

Cocktails

CULISE *Signature*

Rom - Jordgubb - Kokos - Chai 155

PRETTY WOMAN *Signature*

Gin - Hallon - Champagne 155

FIGHT CLUB *Signature*

Punsch - Aperol - Eko Bulldog 155

WHISKEY SOUR

Bourbon - Citron - Socker - Bitters 155

SPICY MARGARITA

Tequila - Cointreau - Lime - Chili 155

NEGRONI

Gin - Campari - Sweet Vermouth 155

Snacks

4 SMÅ KROKETTER 125

Svart vitlöksconfiterad torsk och potatis, ljummen
tomatsås, parmesan & basilikakräm

PATA NEGRA 50G 195

Espelettemarinerade tomater, cantaloupemelon
& brödc crunch

OSTRON SPÉCIALE DE CLAIRE

Husets lökvinaigrette, citron & tabasco

à 55 - 1/2 dussin 295 - 1/1 dussin 575

KALIX LÖJROM 30G 295

Smörstekt levainbröd, crème fraîche, isad rödlök,
dill & citron

CHIPS/OLIVER/MANDLAR

35/40/45



Vita viner på glas

CHAMPAGNE

S.A. Etienne Dumont Brut, Maison Burtin	175/1100
S.A. Brut Réserve, Taittinger	235/1400

CAVA

S.A. Delapierre Brut Tradición	99/495
--------------------------------------	--------

VINS BLANCS

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

Förrätter

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt levainbröd, citron, pepparrot & dill

CULISE MATJESSILL 165

Gravad äggula, ljummen potatis, rödlöksmarmelad, rökt gräddfil, krispig bacon, kavringcrumble & brynt smörskum

RÅBIFF PÅ SVENSK OXE 175/275

Dragon, bakade tomater, sotad sallad, pinjenötter, senapspicklad lök, krasse & riven gruyère

Add-on pommes 45 (ingår i stor)

2023 La Belle Angèle, Badet Clément

SVAMPTOAST 175

Säsongens smörstekta svampar, lökmarmelad, rostat levainbröd, cognacspetsat purjolöksskum, purjolökssalsa & dijondressad sallad

Add-on Kalix löjrom 75

2022 Chablis Le Finage, La Chablisienne

HUMMERSOPPA 210

Krämig skaldjursröra, kroetter på svart vitlöksconfiterad torsk och potatis, blomkål, bakad tomat, dill & brödc crunch



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

Röda viner på glas

VINS ROUGES

2023 Pinot Noir, Les Calcaires	95/475
2023 La Belle Angèle, Badet Clément	130/650
2020 Côtes-du-Rhône O Font, Les Deux Cols	140/700
2019 Torus Rouge, Fabrice Dubosc	175/875
2021 Nostre País Rouge, Michel Gassier	165/825

Huvudrätter

SKINNSTEKT BRÖSTFILÉ 275

Kyckling från Bjärefågel, mustigt kokt ratatouille, rigatonipasta vänd i krämig parmesansås, basilika & parmesanriv

BAKAD TORSKRYGG "FISKGRATÄNG" 385

Torsk från Norge, duchessepotatis, löjroms-beurre blanc, champinjoner, citron, dillstekt brödkrisp & gröna ärtor

2023 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal

LÄTTSTEKT BLOMKÅL 275

Duchessepotatis, beurre blanc, champinjoner, dillstekt brödkrisp & citron

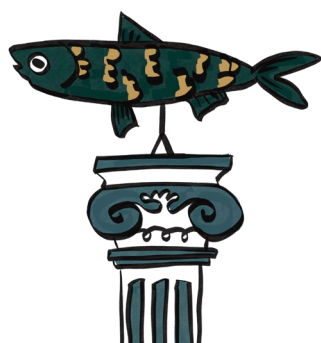
SCHNITZEL CORDON BLEU 345

Panerad och fylld med lufttorkad skinka och parmesanost, med kryddsmör, ansjovis, kapris, silverlök, citron, krispig kryddig potatis & rödvinssky

STEAK FRITES 375

Ryggbiff, tomatsallad med silverlök och parmesan, brynt smörbearnaise & pommes frites med örter

2019 Torus Rouge, Fabrice Dubosc



Söta viner på glas

VINS DOUX

2018 Sauternes, Le Tertre du Lys D'or	110
Quinta do Vallado 10 y/o Tawny Port	110
2013 Rivesaltes Ambré, Grenache Blanc	110
2021 Brännland Ice	110



Desseter

OSTTALLRIK 155

4 olika ostar, marmelad & knäcke

CRÈME BRÛLÉE 125

Sorbet på lime, honung och yoghurt med crumble

PRALINÉ-TARTELETT 145

Brynt smörkola & praliné i tartlett, karamelliserade hasselnötter, blodapelsin, maräng och yoghurt- & blodapelsinsorbet

VANILJGLASS 95

Med chokladsås, hallon & crumble

HUSETS CHOKLADTRYFFEL 45

Dessertcocktails

ESPRESSO MARTINI

Kaffelikör - Vodka - Espresso - Socker

145

IRISH COFFEE

Irish - Farinsocker - Kaffe - Grädde

145

KAFFE KARLSSON

Baileys - Cointreau - Kaffe - Grädde

145



Choix du Chef

Choix du Chef beställs av hela sällskapet vid bordet. Menypris 795/person, vinpaket 695/person.

LITEN APTITRETARE

RÅBIFF PÅ SVENSK OXE

Dragon, bakade tomater, sotad sallad, pinjenötter, senapspicklad lök, krasse & riven gruyère

2023 La Belle Angèle, Badet Clemént

SVAMPTOAST

Säsongens smörstekta svampar, lökmarmelad, rostat levainbröd, cognacspetsat purjolöksskum, purjolökssalsa & dijondressad sallad

Add-on Kalix löjrom 75

2022 Chablis Le Finage, La Chablisienne

BAKAD TORSKRYGG "FISKGRATÄNG"

Torsk från Norge, duchessepotatis, löjroms-beurre blanc, champinjoner, citron, dillstekt brödkrisp & gröna ärtor

2023 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal

RYGGBIFF

Ratatouille, silverlök, krispig kryddig potatis, basilika & skysås

2019 Torus Rouge, Fabrice Dubosc

PRALINÉ-TARTELETT

Brynt smörkola & praliné i tartlett, karamelliserade hasselnötter, blodapelsin, maräng och yoghurt- & blodapelsinsorbet

2018 Sauternes, Le Tertre du Lys D'or

Chambre séparée

*Vill ni sitta avskilt? Kanske har ni ett viktigt affärsmöte eller privat tillställning?
Boka vårt chambre séparée med plats för 14 personer!*

Sällskapsmeny

För sällskap 9 personer eller fler. Välj mellan kött och vegetariskt till förrätt och huvudrätt, avsluta med ost eller dessert. Menypris 645/person (helvegetarisk meny 575/person).

Förrätt

RÅBIFF PÅ SVENSK OXE

Dragon, bakade tomater, sotad sallad, pinjenötter, senapspicklad lök, krasse & riven gruyère

SVAMPTOAST

Säsongens smörstekta svampar, lökmarmelad, rostat levainbröd, cognacspetsat purjolöksskum, purjolökssalsa & dijondressad sallad

Huvudrätt

STEAK FRITES

Ryggbiff, tomatsallad med silverlök och parmesan, brynt smörbearnaise & pommes frites med örter

LÄTTSTEKT BLOMKÅL

Dushessepotatis, beurre blanc, champinjoner, dillstekt brödkrisp & citron



Dessert

KVÄLLENS OST

Marmelad & knäcke

CRÈME BRÛLÉE

Sorbet på lime, honung och yoghurt med crumble