

Signature Cocktails 145

CULISE

Rom - Jordgubb - Kokos - Chai

BRÛLÉE COLADA

Rom - Mango - Kokos - Karamell

SEX AND THE CITY

Gin - Persika

KING KONG

Monkey Shoulder - Licor 43 - Banan - Päron

WICKED

Tequila - Basilika - Vattenmelon



MOUSSERANDE

S.A. Etienne Dumont Brut, Maison Burtin 175/1100

S.A. Brut Réserve, Taittinger 235/1400

S.A. Perelada Brut, Perelada 99/495

VITA

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne 155/775

2023 La Gascogne Sauvignon Blanc-Gros Manseng, Alain Brumont 150/750

2023 Catena Chardonnay, Bodegas Catena Zapata (ARG.) 170/850

2023 Nahe Riesling Trocken, Weingut Kruger-Rumpf (TYS.) 145/725

2023 La Belle Angèle Chardonnay, Badet Clement 95/475

2023 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal 130/650

RÖDA

2022 Merlot-Tannat Côtes de Gascogne, Alain Brumont 145/725

2022 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal 130/650

2024 Les Calcaires Pinot Noir, Maison Pierre Chanier 95/475

2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil (SPA.) 165/825

2023 D.O.C. Nebbiolo, San Silvestro (ITA.) 140/700

ROSÉ

2024 Prestige Rosé, Château Minuty 135/675

2022 Grande Cuvée la Maison, Oenoforos Il 95/595

SÖTA

2020 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or 110

2021 Brännland Apple Ice 110

2013 Rivesaltes Ambré Grenache Blanc 110

Quinta do Vallado 10 Y/O Tawny Port 110

Bodegas Navarro Pedro Ximenez 5 Y/O 110

Snacks

SALTGURKA 85

Hängd smetana, timjanshonung

CONSERVAS ANSJOVIS 155

Tempat smör, rostat brioche

FLÄSKSVÅLAR 85

Tryffelmayo, riven Gruyère

SAUCISSON 115

Cornichons, krutonger

BLOMKÅLSPOPCORN 115

Tempurafriterade blomkålsbuketter, picklad ramlök, espelettepeppardipp

CHIPS/OLIVER/MANDLAR

30/45/55

OSTRON SPECIAL DE CLAIRE

à 55 - 112 dussin 275 - 111 dussin 550

OSTRON ROCKEFELLER

à 65 - 112 dussin 325 - 111 dussin 650

Förrätter

KALIX LÖJROM 30G 295

Rostad brioche, crème fraîche, isad rödlök, dill, citron

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt levain, citron, pepparrot, dill

UTBANKAD TONFISK 175

Kanderade jalapeños, schalottenlök, cornichons, citron, ponzuemulsion, krutonger, krasse

2023 Nahe Riesling Trocken, Weingut Kruger-Rumpf

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE 155

Vitlöksgratinerade sniglar med levainbröd

VIT SPARRIS 225

Handskalade räkor, hollandaise, ramlökskräm, hackad Valenciamandel

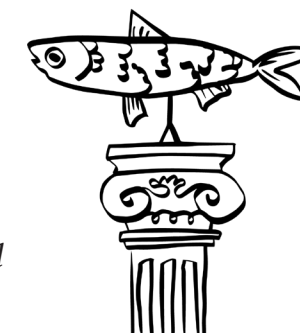
RÅBIFF 175

Svensk ox, picklad ramlök och grön tomat, senapsmajonäs, schalottenlök, rostade hasselnötter, krasse, hyvlad Gruyère

S.A. Etienne Dumont, Maison Burtin

GRATINERAD CHÈVRETOAST 175

Karamelliserad persika, rostade valnötter, picklad silverlök, sotad sallad, syren



Huvudrätter

CONFITERAD SVENSK SECRETO "BBQ" 275

Glacerade betor, rädisor, krispig färsklök, schalottenlöksky, skum på dijon- och basilikahollandaise, dressad sallad, friterad sommarpotatis

2022 Côte-du-Rhône Rouge, E. Guigal

SMÖRSTEKT RÖDING 345

Ramslökshollandaise, vit och grön sparris från gården, krispiga cruditéer, gurka, örter, ramslöksstekt brödkrisp, smörad Bjärepotatis och spenat

ÖPPEN LASAGNE 245

64-gradigt ägg, brynta svampar, zucchini, brynt salviasmör, rostade hasselnötter, picklade rabarber, parmesanskum

POCHERAD RÖDTUNGA 355

Grön sparris från gården, smörad sky på rostad räka och röd curry, forellrom, vinkokt fänkål, picklad tomat, dill, potatiskompott

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne



STOR RÅBIFF 275

Svensk oxe, picklad ramslök och grön tomat, senapsmajonäs, schalottenlök, rostade hasselnötter, krasse, hyvlad Gruyère, pommes frites

OXRULLADER "SVENSK HUSMAN" 245

Klassiska rullader, gräddsås, svart vinbärsgelé, rostad persiljerot, inlagd gurka, persilja, smörslungad potatis

2022 Merlot-Tannat Côtes de Gascogne, Alain Brumont

EN TREVLIG KVÄLLSSALLAD 225

Tatakibakad ryggbiff, ponzu- och sesamvinaigrette, tempurafriterad grön sparris, krispiga primörer, dressad sallad, fläderpicklad lök, granatäpple, jalapenomayo

2023 D.O.C. Nebbiolo, San Silvestro

Vill du veta köttets ursprung? Prata med oss!

Steaks

STEAK FRITES

Smörad sparris från gården, tomat sallad med silverlök och parmesan, skysås, brynt smörbearnaise, pommes frites

RYGGBIFF 395 KALVENTRECÔTE 375

2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil

HÄNGMÖRAD CLUBSTEK (FÖR 2)

Svensk selekterad hängmörad ryggbiff på ben (500G), tomat sallad med silverlök och parmesan, brynt smör-bearnaise, pommes frites med örter

SERVERAS FREDAG OCH LÖRDAG 945



Dessert

JORDGUBBSTARTE 145

Färska jordgubbar, pistagepannacotta, lemon curd, jordgubbsgelé, vaniljglass

2020 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or

MILLE-FEUILLE 135

Smördeg, rabarberkompott, vanilj- och färskostkräm, jordnötsdulche

Passar perfekt med en Espresso Martini

STICKY TOFFEE PUDDING 135

Espressoglass, tonkaskum, vaniljkola

Quinta do Vallado 10 Y/O Tawny Port

CRÈME BRÛLÉE 125

Kvällens sorbet, crumble

EN STOR SKED GLASS ELLER SORBET 55

Med crumble

...och en Kaffe Karlsson, tack!

HUSETS CHOKLADTRYFFEL 45

OSTTALLRIK 165

Kvällens tre ostar, friterat tunnbröd, marmelad



Sällskapsmeny 1

Trerättersmeny med valbara alternativ för sällskap 9 personer eller fler. Menypris 595/person.

Förrätt

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt levain, citron, pepparrot och dill

GRATINERAD CHÈVRETOAST

Karamelliserad persika, rostade valnötter, picklad silverlök, sotad sallad, syré

Varmrätt

SMÖRSTEKT RÖDING

Ramslökshollandaise, vit och grön sparris från gården, krispiga cruditéer, gurka, örter, ramslöksstekt brödkrisp, smörad Bjärepotatis och spenat

CONFITERAD SVENSK SECRETO "BBQ"

Glacerade betor, rädisor, krispig färsklök, schalottenlöksky, skum på dijon- och basilikahollandaise, dressad sallad, friterad sommarpotatis

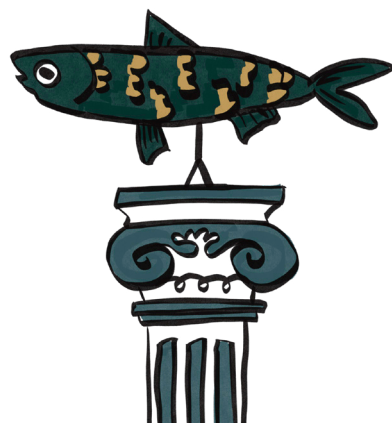
Dessert

CRÈME BRÛLÉE

Kvällens sorbet, crumble

OSTTALLRIK

Kvällens tre ostar, friterat tunnbröd, marmelad



Sällskapsmeny 2

Trerättersmeny för sällskap 9 personer eller fler. Menypris 625/person.

Förrätt

VIT SPARRIS

Handskalade räkor, hollandaise, ramslökskräm, hackad Valenciamandel

Varmrätt

STEAK FRITES RYGGBIFF

Smörad sparris från gården, tomatsallad med silverlök och parmesan, skysås, brynt smörbearnaise, pommes frites

Dessert

JORDGUBBSTARTE

Färska jordgubbar, pistagepannacotta, lemon curd, jordgubbsgelé, vaniljglass

Fred's BBQ-kvällar

TISDAGAR OCH ONSDAGAR HELA JULI

Under juli drar vi fram grillen och bjuder in till sköna sommarkvällar på uteserveringen. Från kl 18.00 kan du njuta av Chef Fred's grillade favoriter varje tisdag och onsdag.

Kom för maten, stanna för stämningen!

Mer info på culise.se

Har du allergier vi behöver känna till? Prata med oss!