

SNACKS

CHIPS 95

Espelettemayo, rödlök, krasse, tångcaviar

FRITERADE RÄKOR (2) 75

Koriandermayo, tonkatsu, sesam, krasse

FRITERAD BLOMKÅL 115

Espelettemayo

VITLÖKSBRÖD 85

Hembakat focaccia, parmesankräm, jalapeños

Förrätter

KALIX LÖJROM 30G 295

Rostat briochebröd, crème fraîche, isad rödlök, dill, citron

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt toast, citron, pepparot, dill

MATJESSILL NORRÖNA 165

Smörstekt kavring, hackad äggröra, rödlök, dill, krispigt bacon, brynt smör

Öl och O.P Anderson 135

RÅBIFF PELLE JANZON 195

Svensk oxe, Kalix Löjrom, pepparotskräm, äggula, pommes allumettes, rödlök, gräslök

HÄLLEFLUNDRA CRUDO 185

Tunt skuren hälleflundra, färsk persika, chili, lime, gurka, krispig rödlök, koriander, röd curry emulsion, friterat rispapper

2024 Les Calcaires Sauvignon Blanc, Maison Pierre Chainier

KANTARELLTOAST 225

Smörstekt brioche, rödlöksmarmelad, dill, löjroms-crème fraîche *Utan löjrom 175*

2023 Catena Chardonnay, Bodegas Catena Zapata

Huvudrätter

HALV / HEL KOKT HUMMER 255/499

Heta parmesanpommes, bearnaisesås med riven tryffel, krispig sallad, citron, dill

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne

STOR RÅBIFF PELLE JANZON 295

Svensk oxe, Kalix Löjrom, pepparotskräm, äggula, pommes allumettes, rödlök, gräslök, pommes frites

ADD ON Extra löjrom 90

KALVSCHNITZEL 325

Sotad kål, picklade tomater, jalapeño-limesmör, schalottenlökssky, krispig potatis

2023 Nebbiolo Monferrato, San Silvestro

FRITERAD CHÈVRE 245

Primörbetor, sotad kål, picklade tomater, jalapeño-limesmör, krispig potatis

BAKAD RÖDING 345

Het misuhollandaise, sommarkantareller, primörbetor, smörslungad gårdspotatis, sockerärtor, örter, krispigt grönt

OXFILÉ RIGATONI 275

Krämig kalvsås med dijon, dragon och cognac, vitlöksstekt portabello, sötsyrlig lök, fäska tomater, ruccola, parmesan

Steak Frites

OXFILÉ 425 HÄNGMÖRAD CLUBSTEK 995 (två pers)

Serveras med lökbrynta bönor, sommartomater, bearnaise, sky, heta parmesanpommes

2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil

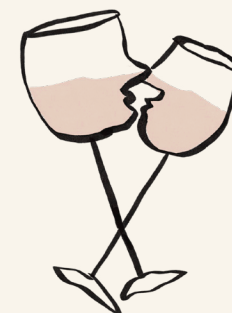
ADD ON Gratinerad comté-kokt majs toppad med gräslök 85

Salade Niçoise

Tatakibakad tonfisk, krämnt ägg, kaprisdressing, marinerad frilandspotatis, tomat, isad rödlök, brytbönor, oliver, krutonger

Veg: Burrata i stället för tonfisk

275



Ett glas rosé passar perfekt till Salade Niçoise

Teaterkrog CULISE

Har du allergier eller vill du veta råvarans ursprung? Prata med oss!

Skaldjur

Serveras med hembakat focaccia och dipp

HALV / HEL KOKT HUMMER 235/465

FÄRSKA RÄKOR 200G 225

GRATINERAD MINI-KAMMUSSLA 45/st

I sitt skal med jalapeño- och limesmör

CULISE SKALDJURSFAT 535

ADD-ON

Pommes frites och misuhollandaise

75

Ostron

Schalottenlökssvinaigrette, citron, tabasco

à 55 - 1/2 dussin 275 - 1/1 dussin 555



Visste du att vi jobbar med en egen odling? Här odlar vi bland annat sparris, potatis, sallad, kryddor och olika sorters svamp, som vi sedan skördar och serverar på din tallrik.

ÖL & Cider

- GÄSTFAT 80
- MARIESTAD CONTINENTAL FAT 80
- KRUSOVICE IMPERIAL FAT 90
- SUNTRIP SESSION IPA FAT 99
- WISBY PILS 85
- WISBY STOUT 85
- EKO BULLDOG 85
- 1664 LAGER 85
- 1664 BLANC 85
- DAURA DAMM LAGER 85
- BRISKA DEMI SEC 85

Glasviner

MOUSSERANDE

- S.A. Brut Réserve, Taittinger 235/1400
- S.A. Etienne Dumont Brut, Maison Burtin 175/1100
- S.A. Delapierre Etiqueta Negra Brut, Masia Bach 99/495

VITA VINER

- 2023 Art de France Chardonnay, JeanJean 95/475
- 2023 Catena Chardonnay, Bodegas Catena Zapata 170/850
- 2022 Chablis le Finage, La Chablisienne 155/775
- 2024 Les Calcaires Sauvignon Blanc, Maison Pierre Chainier 130/650
- 2023 Nahe Riesling Trocken, Weingut Kruger-Rumpf 145/725
- 2023 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal 130/650

RÖDA VINER

- 2024 Les Calcaires Pinot Noir, Maison Pierre Chanier 95/475
- 2023 Nebbiolo Monferrato, San Silvestro 140/700
- 2022 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal 130/650
- 2022 Merlot-Tannat Côtes de Gascogne, Alain Brumont 145/725
- 2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil 130/650

ROSÉVINER

- 2024 Grande Cuvée la Maison (1 l) 95/595
- 2024 Prestige Rosé, Château Minuty 135/675

Signature Cocktails

- CULISE
Rom, Jordgubb, Kokos, Chai
 - SPICY DAIQUIRI
Ljus rom, Lime, Espelettepeppar
 - SEX AND THE CITY
Gin, Persika
 - SPRITZ DE CULISE
Cointreau, Hallon, Bubbel
- 155



Spritz

- APEROL SPRITZ 145
Aperol, Bubbel, Soda
- SPRITZ DE CITRON 145
Limoncello, Bubbel, Soda
- HUGO SPRITZ 165
St Germain, Bubbel, Soda



DESSERT Cocktails

- ESPRESSO MARTINI
Likör, Vodka, Espresso, Socker
- IRISH COFFEE
Whiskey, Rörsocker, Kaffe, Grädde
- KAFFE KARLSSON
Baileys, Cointreau, Kaffe, Grädde

Desserten

- PAVLOVA 135
Krämig färskost, dulce de leche, marinerade sommarbär, picklad bärgele och blåbärssorbet
- FLÄDERPARFAIT 135
Citronganache, flädergelé, hallon, krokant på karamelliserade hasselnötter och havre
- CHOKLADTARTE 125
Vispad vit choklad, yoghurt och körsbärssorbet
- CRÈME BRÛLÉE 125
Kvällens sorbet och crumble
- TRE OSTAR 165
Marmelad och friterat tunnbröd
- EN STOR SKED... 55
...glass eller sorbet med crumble



Sommartavlan

En komplett sommarmeny med kockens val. Vi börjar med snacks och bubbel följt av trerätters och två glas vin.

- FRITERADE RÄKOR (2)
Koriandermayo, tonkatsu, sesam, krasse
- HÄLLEFLUNDRA CRUDO
Tunt skuren hälleflundra, färsk persika, chili, lime, gurka, krispig rödlök, koriander, röd curry emulsion, friterat rispapper
- KALVSCHNITZEL
Sotad kål, picklade tomater, jalapeño-limesmör, schalottenlökssky, krispig potatis
- FLÄDERPARFAIT
Citronganache, flädergelé, hallon, krokant på karamelliserade hasselnötter och havre

945

I vår barmeny hittar du många alkoholfria alternativ!