

Cocktails

CULISE 155

Rom - Jordgubb - Kokos - Chai

JÄGARNA 155

Scharf - Ingefära - Blåbär

SATURDAY NIGHT FEVER 155

Tequila - Limoncello - Passionsfrukt - Bubbel

HOME ALONE 155

Vodka - Hallon - Amaretto

NEGRONI À LA CULISE 160

Stockholms Pink - Rosé Vermouth

Bitter Bianco - Persika

Snacks

CHIPS 95

Espelettemajonäs, rödlök, krasse, tångcaviar

FRITERADE RÄKOR (2) 75

Koriandermajonäs, tonkatsusås, sesam, krasse

BOQUERONES 125

Smörstekt toast, persilja, saffransaioli

VITLÖKSBRÖD 85

Hembakat focaccia, comtéost

CHIPS 35 MANDLAR 55

OLIVER 45

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

VITT

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne 165/825

2022 Riesling Steinbock, Weingut Hörner 155/775

2024 Les Calcaires Sauvignon Blanc, Maison Pierre Chainier 140/700

2024 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal 140/700

2024 Art de France Chardonnay, Vignobles JeanJean 99/495

RÖTT

2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil 175/875

2023 Langhe Nebbiolo, Roberto Sarotto 155/775

2023 Lirac Le Petit Prince Rhône Rouge, La Maison Ogier 150/750

2024 Sans Chichi Syrah Carignan, Vignobles JeanJean 125/625

2024 Les Calcaires Pinot Noir, Maison Pierre Chanier 99/495

SÖTT

2020 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or 120

2021 Brännland Apple Ice 120

2013 Rivesaltes Ambré Grenache Blanc 120

2018 Trimbach Vendanges Tardives Gewurtstraminer 120

Quinta do Vallado 10 Y/O Tawny Port 120

Förrätter



KALIX LÖJROM 30G 295

ANNA DUTCH OSETRA CAVIAR 28G 895

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

TOAST SKAGEN 175

Handskalade räkor, smörstekt toast, citron, pepparrot, dill

Add-on Kalix Löjrom +110

ESCARGOT DE BOURGOGNE 155

Vitlöksgratinerade sniglar med levainbröd

2024 Les Calcaires Sauvignon Blanc, Maison Pierre Chainier

RÅBIFF PELLE JANZON 195

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

2023 Langhe Nebbiolo, Roberto Sarotto

LAXTARTAR 165

Confiterad schalottenlök, chili, ingefära, picklad blomkål, gurka, ponzuemulsion, koriander, rostad sesam, friterat rispapper

KANTARELLTOAST 195

Kantareller och säsongens svamp i krämig cognacstuvning, smörstekt brioche, syrad silverlök, riven comté, dillsalt

Add-on Kalix Löjrom +110

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne

Skaldjur & Ostron

HALV / HEL HUMMER 235 / 465

KOKTA HAVSKRÄFTOR 300G 395

Serveras med citron, bröd och aioli

OSTRON

à 55 - halvt dussin 275 - ett dussin 550

ROCKEFELLER

à 65 - halvt dussin 325 - ett dussin 650

Huvudrätter

KOKT HUMMER 255/499

Heta parmesanpomes, tryffelbearnaise, krispsallad, citron, dill

2022 Chablis le Finage, La Chablisienne

STOR RÅBIFF PELLE JANZON 295

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

Add-on Kalix Löjrom +110

1/2 KNÄREDKYCKLING 295

Café de Paris-smör, liten grön sallad, pommes frites

2022 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil

WALLENBERGARE 245

Potatispuré, skysås, lökstekta ärtor, pressgurka, rårörda lingon



SMÖRSTEKT TORSK 345

Champagnesås, brynta kantareller, forellrom, potatispuré, krondillsolja, krispig grönkål

2024 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal

KALVSCHNITZEL 335

Gremolatasmör, sotad kål, picklade tomater, schalottenlökssky, krispig potatis

2022 Riesling Steinbock, Weingut Hörner

LINGUINE PROVENÇALE "YOUR CHOICE"

Rostade gårdstomater, vitlök och espelettepeppar, persilladekrisp, riven parmesan

Halv gratinerad hummer och saffransaioli 325

Friterad brie och pinjenötter 245



Steaks

RYGGBIFF 395 ENTRECÔTE 475

Serveras med schalottenlökssky, tomatsallad, pommes frites

Sides

GRÄNG 45

I stället för pommes frites

BÉARNAISE 45

SAUCE AU POIVRE 45

Dessерter

HUSETS HOVDESSERT (FÖR 2/4) 255/495

Maräng, banan, hallon, blåbär, vaniljglass, grädde, chokladsås

2020 Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or

CRÈME BRÛLÉE 135

Äpple- och yoghurtsorbet, kanelcrumble

PAJ PÅ PORTVINSKOKTA PÄRON 135

Mandelkräm, toscacrumble, vaniljglass

Quinta do Vallado 10 Y/O Tawny Port

KVÄLLENS TRE OSTAR 165

Marmelad, friterat tunnbröd

EN STOR SKED GLASS ELLER SORBET 55

Med crumble

Har du några allergier vi behöver känna till? Prata med din servis!



Dessertcocktails

IRISH COFFEE

Whiskey, Farinsocker, Kaffe, Grädde

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, Kaffe, Grädde

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kaffelikör, Espresso

Sällskapsmeny

Trerättersmeny för sällskap 9+ personer. Välj din förrätt, varmrätt och dessert. Menypris 645/person.

Önskar du en helvegetarisk meny? Vi jobbar i så stor utsträckning som möjligt med säsongsbaserade råvaror från vår egen odling, prata med oss så berättar vi vad vi erbjuder just nu!

Förrätt

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt toast, citron, pepparrot, dill

KANTARELLTOAST

Kantareller och säsongens svamp i krämig cognacstuvning, smörstekt brioche, syrad silverlök, riven comté, dillsalt

Add-on Kalix Löjrom +110

Varmrätt

SMÖRSTEKT TORSK

Champagnesås, brynta kantareller, forellrom, potatispuré, krondillsolja, krispig grönkål

KALVSCHNITZEL

Gremolatasör, sotad kål, picklade tomater, schalottenlökssky, krispig potatis

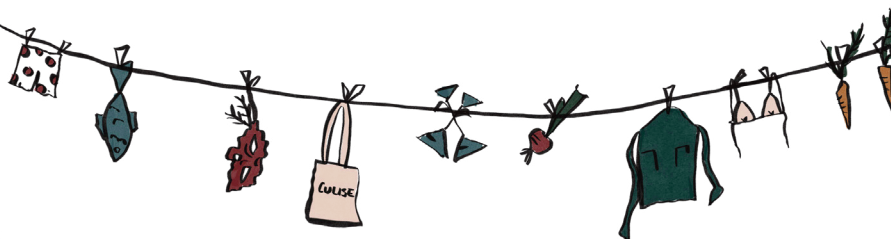
Dessert

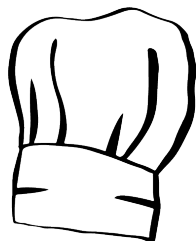
CRÈME BRÛLÉE

Äpple- och yoghurtsorbet, kanelcrumble

KVÄLLENS TRE OSTAR

Marmelad, friterat tunnbröd





Choix du Chef

*Kockens val i fem serveringar, 850/person.
Choix du Chef beställs av samtliga gäster i sällskapet.*

FRITERADE RÄKOR (2)

Koriandermajonäs, tonkatsusås, sesam, krasse

LAXTARTAR

Confiterad schalottenlök, chili, ingefära, picklad blomkål, gurka, ponzuemulsion, koriander, rostad sesam, friterat rispapper

KANTARELLTOAST

Kantareller och säsongens svamp i krämig cognacstuvning, smörstekt brioche, syrad silverlök, riven comté, dillsalt, liten klick Kalix Ljörom

KALVSCHNITZEL

Gremolatasmör, sotad kål, picklade tomater, schalottenlökssky, krispig potatis

PAJ PÅ PORTVINSKOKTA PÄRON

Mandelkräm, toscacrumble, vaniljglass

Add-ons

TVÅ OSTRON

OCH ETT GLAS SKUMPA

195/person

SELEKTERADE VINER, 5 GLAS

595/person