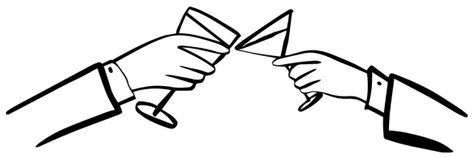
Signature Cocktails

CULISE
Rom - Jordgubb - Kokos - Chai
”Söt, fluffig”

DIRTY DANCING
Vodka - Passion - Hallon - Chili
”Frisk, spicy”

AMERICAN PIE
Cognac - Licor 43 - Blåbär - Grädde
”Krämig, bärig”
155



Snacks

”1000 LAYER POTATOES” *115*
Krispig potatis, pancetta, rostad vitlöksmajonnäs

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA *115*
Friterad kronärtskocka, vispad färskost, dragon, citron

BRIE DE MEAUX *125*
Karamelliserad Brie de Meaux, Jambon de Bayonne, tryffelkräm

Ostron

GILLARDEAU NO 6
Serveras med mignonette och citron
à 60 kr - 1/2 dussin 300 kr - 1/1 dussin 600 kr

FINE DE CLAIRE
Serveras med mignonette och citron
à 40 kr - 1/2 dussin 200 kr- 1/1 dussin 400 kr

Glasviner

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

CAVA
S.A. Delapierre Etiqueta Negra Brut, Masìa Bach *99/595*

VITT
2023 Art de France Chardonnay, JeanJean *105/525*
2023 Chablis le Finage, La Chablisienne *165/825*
2024 Les Calcaires Sauvignon Blanc, Maison Pierre Chainier *140/700*
2024 Riesling Steinbock, Weingut Hörner *155/775*
2024 Côtes-du-Rhône Blanc, E. Guigal *155/775*

RÖTT
2024 Les Calcaires Pinot Noir, Maison Pierre Chainier *105/525*
2023 Nebbiolo, Roberto Sarotto *150/750*
2024 Sans Chichi, JeanJean *135/675*
2022 Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal *155/775*
2023 Honoro Vera Monastrell, Juan Gil *165/825*

SÖTT
2020 Sauternes, Le Tertre du Lys d´Or *125*
2024 Brännland Apple Ice *135*
2013 Rivesaltes Ambré Grenache Blanc *145*
2018 Trimbach Vendanges Tardives Gewurtstraminer *225*

Menu Classique

TOAST SKAGEN
Smörstekt toast med handskalade räkor, citron, pepparrot och dill

STEAK FRITES
Grillad ryggbiff med bearnaisesås, sotad silverlök, timjan, basilika och pommes frites med riven comtéost

CRÈME BRÛLÉE
Serveras med äppelmustsorbet

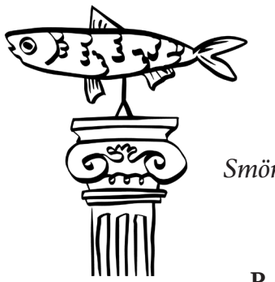
675

Caviar

KALIXLÖJROM 30G 295

ANNA DUTCH OSETRA CAVIAR 28G 895

Serveras med rostad brioche, crème fraîche, isad rödlök, dill och citron



Förrätter

TOAST SKAGEN HALV 175 **HEL** 265
Smörstekt toast med handskalade räkor, citron, pepparrot och dill
Add-on Kalixlöjrom +110

RÅBIFF PELLE JANZON HALV 195 **HEL** 295
Svensk oxe med Kalixlöjrom, pepparotskräm, äggula, rödlök, gräslök och pommes allumettes
S.A. Brut Réserve, Taittinger

FÄRSKA BLÅMUSSLOR 175
Vitlök, grädde, espelettepeppar och syrad grädde, serveras med hembakat bröd

SVAMPTOAST 175
Rostad brioche med smörstekt shitake och ostronskivling, krämigt ägg och hollandaisesås
Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal

HUMMERSOPPA 265
Kryddstekt hummerstjärt, picklade havtorn, rostad blomkålskräm, sotad purjolök och hummerflarn
Riesling Steinbeck, Weingut Hörner

RÅMARINERAD PILGRIMSMUSSLA OCH HÄLLEFLUNDRA 245
Marinerad i olivolja, rostad jalapeño och blodapelsin, forellrom, friterad palsternacka, plockade örter och emulsion på dragon och citron

Huvudrätter

ÅNGAD TORSK 375
Grillad kronärtskocka, rimmad röd rättika, vattenkrasse och hollandaisesås smaksatt med blodapelsin och libbsticka
Chablis le Finage, La Chablisienne

RÖDVINSBRÄSERAD OXKIND ”BOEUF STYLE” 265
Champinjoner, steklök, sidfläsk, potatispuré och friterad persilja
Côtes-du-Rhône Rouge, E. Guigal

HUMMERSOPPA STOR 395
Kryddstekt hummerstjärt, picklade havtorn, rostad blomkålskräm, sotad purjolök och hummerflarn

SKINNSTEKT MAJSKYCKLINGBRÖST 265
Puré på svartrötter och Gruyère, smörad kycklingvelouté, friterad svartkål och Pommes Lyonnaise

FRITERAD KRONDILLSOST 245
Grillad kronärtskocka, smörkokt persiljerot, rostade hasselnötter, jordärtskocka och dillolja

STEAK FRITES 395
Grillad ryggbiff med bearnaisesås, sotad silverlök, timjan, basilika och pommes frites med riven comtéost
Nebbiolo, Roberto Sarotto

För våra yngsta gäster

Anpassade barnportioner

ÅNGAD TORSK 110
Med potatismos och smält smör

STEKT KYCKLING 110
Med pommes frites och dipp

GLASS 60
Med chokladsås

Har du några allergier vi behöver känna till, eller vill du veta råvarans ursprung? Prata med oss!

Desserter

CRÈME BRÛLÉE *110*
Serveras med äppelmustsorbet
Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or

TARTE TATIN *145*
Klassisk tarte tatin på svenska vinteräpplen, serveras med vaniljgrädde
Brännlands Apple Ice

CHOKLADMOUSSE *125*
Blodapelsin, olivolja, krispigt bröd
Rivesaltes Ambré Grenache Blanc

MADELEINEKAKOR *110*
Serveras med vaniljkräm
Facile Punsch 4 cl

PRALIN *45*
Culise favoritsmaker från Chocolatte

Efter maten

IRISH COFFEE
Tullamore Dew - Farinsocker - Kaffe - Grädde

KAFFE KARLSSON
Baileys - Cointreau - Kaffe - Grädde

ESPRESSO MARTINI
Vodka - Kaffelikör - Espresso

155

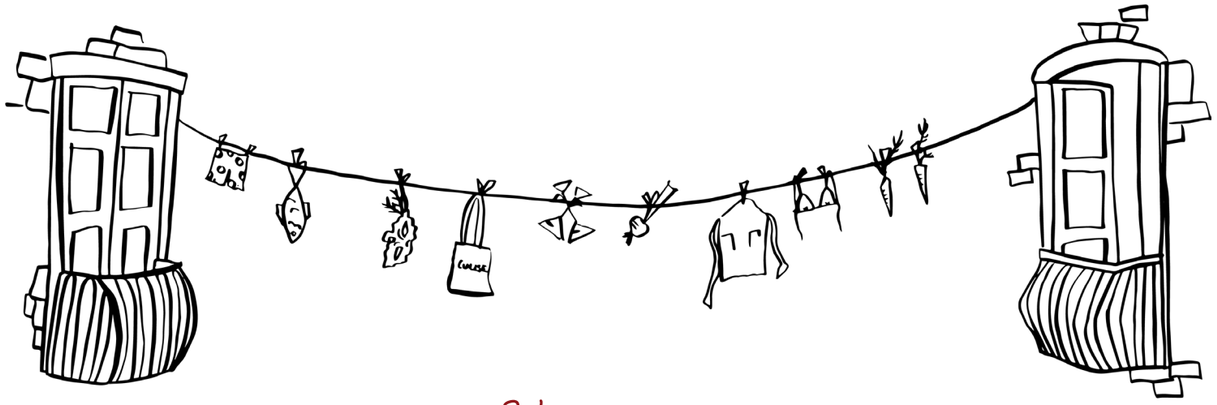
Sällskapsmeny

Trerättersmeny för sällskap 8+ personer. Menypris 645/person (pris gäller när hela sällskapet beställer sällskapsmenyn). Vegetarisk meny varierar efter säsong, prata med oss så berättar vi vad som erbjuds nu.

Förrätt

TOAST SKAGEN
Handskalade räkor, smörstekt toast, citron, pepparrot, dill

SVAMPTOAST
Rostad brioche med smörstekt shitake och ostronskivling, krämigt ägg och hollandaisesås



Varmrätt

ÅNGAD TORSK
Grillad kronärtskocka, rimmad röd rättika, vattenkrasse och hollandaisesås smaksatt med blodapelsin och libbsticka

STEAK FRITES
Grillad ryggbiff med bearnaisesås, sotad silverlök, timjan, basilika och pommes frites med riven comtéost

Dessert

CRÈME BRÛLÉE
Serveras med äppelmustsorbet

CHOKLADMOUSSE
Blodapelsin, olivolja, krispigt bröd