

Signature Cocktails

CULISE

Rom - Jordgubb - Kokos - Chai

"Söt, fluffig"

PEACH ENCORE

Bourbon - Persika - Amaretto

"Nötig, frisk"

BACKSTAGE MULE

Vodka - Hibiscus - Ingefära

"Blommig, kryddig"

155



Snacks

SPÄDA CRUDITÉER 115

Med ranchdipp

CHARK OCH OST 175

Vårt val av charkuterier och ostar

CHICKEN DIABLO 115

Friterad kyckling med het dipp

OLIVER 60

MARCONAMANDLAR 60

Ostron

GILLARDEAU NO 6

Mignonette och citron

à 60 kr - 112 dussin 300 kr - 111 dussin 600 kr

FINE DE CLAIRE

Mignonette och citron

à 40 kr - 112 dussin 200 kr - 111 dussin 400 kr

Glasruiner

CHAMPAGNE

N.V. Taittinger, Brut Réserve..... 235/1400

N.V. Henriot, Brut Souverain 175/1100

CAVA

N.V Delapierre Etiqueta Negra Brut, Masia Bach 109/595

VITT

2023 Maison Jean Jean, Art de France Chardonnay..... 110/545

2023 Henri de Bareuil Chablis..... 175/825

2024 Weingut Fred Loimer, Grüner Veltliner, Kamptal..... 165/785

2024 Weingut Hörner, Riesling Steinbock..... 155/775

2024 M. Chapouiter, Belleruche Blanc Côtes-du-Rhône..... 155/775

RÖTT

2024 Maison Pierre Chainier, Les Calcaires Pinot Noir..... 110/545

2023 Roberto Sarotto, Nebbiolo 155/755

2023 August Kessler, The Daily August, Piont Noir, Rheingau 160/785

2024 M. Chapoutier, Belleruche Rouge Côtes-du-Rhône..... 155/775

2023 Juan Gil, Honoro Vera, Monastrell 175/825

SÖTT

2020 Le Tertre du Lys d'Or, Sauternes..... 125

2024 Brännland Apple Ice..... 135

2013 Rivesaltes Ambré Grenache Blanc 135

2018 Trimbach Vendanges Tardives Gewurtstraminer..... 225



Menu Classique

TOAST SKAGEN

Smörstekt toast med handskalade räkor, citron, pepparrot och dill

STEAK FRITES

Grillad ryggbiff, ramslöksbearnaise, sky, dijondressad sallad med picklade tomater och kryddiga pommes frites

CRÈME BRÛLÉE

Crumble och kvällens sorbet

645

Caviar

ANNA DUTCH OSETRA CAVIAR 28 G 895

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

KALIXLÖJROM 30 G 325

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

N.V. Champagne Henriot, Brut Souverain

Förrätter

GLASERAD VIT SPARRIS 225

Stenbitsrom, hollandaise, lättstekt ramslök och migas på surdegsbröd

GLASERAD VIT SPARRIS, VEG 195

Rostade hasselnötter, hollandaise, lättstekt ramslök och migas på surdegsbröd

2024 M. Chapoutier, Belleruche Blanc Côtes-du-Rhône

TOAST SKAGEN 1/2 175 1/1 265

Smörstekt toast med handskalade räkor, citron, pepparrot och dill

Add-on Kalixlöjrom + 110

2024 Weingut Hörner, Riesling Steinbock

STEAK TARTARE 1/2 175 1/1 325

Klassisk fransk blandad råbiff på oxe, dijonnaise, schalottenlök, kapris, krispigt stekt bröd och dressad sallad

2023 August Kessler, The Daily August, Pinot Noir, Rheingau

LÄTTRIMMAD FRÖYALAX 185

Senapsemulsion, krispig gurka, äpple, forellrom, ramslöksolja och friterad lök

2024 Weingut Fred Loimer, Grüner Veltliner, Kamptal

HALSTRAD ANKLEVER 195

Smörstekt brioche, sotade druvor, ljus kycklingsky med Sauternes

N.V. Champagne Henriot, Brut Souverain

ECARGOT 6 ST 155

ANKA FRITES 475

Franskt ankbröst från Rougié, ramslöksbearnaise, sky, dijondressad sallad med picklade tomater, och kryddiga pommes frites

2024 M. Chapoutier, Belleruche Blanc Côtes-du-Rhône

STEAK FRITES 445

Grillad ryggbiff, ramslöksbearnaise, sky, dijondressad sallad med picklade tomater och kryddiga pommes frites

2024 Juan Gil, Honoro Vera, Monastrell

Huvudrätter

CHÈVRE CHAUD 245

Friterad getost med honungs- och dijondressad radicchio, rostade valnötter, krämig romaneskokål och sotade druvor

2024 Weingut Fred Loimer, Kamptal Grüner Veltliner



KLASSISK FRANSK LÖKSOPPA 245

Gratineras med surdegsbröd och Gruyère

2024 Weingut Hörner, Riesling Steinbock



PANERAD IBERRICOSCHNITZEL 345

Krispig potatis, citron- och salviasmör, vårprimörer, portvinsky och riven Comté

2024 Weingut Fred Loimer, Kamptal Grüner Veltliner

BAKAD TORSKRYGG 395

Potatispuré, smörsås med citron, murklor, ragu på vit sparris, sockerärtor och ramslök

2024 M. Chapoutier, Belleruche Blanc Côtes-du-Rhône

För våra yngsta gäster

Anpassade barnportioner

ÅNGAD TORSK 110

Med potatismos och brynt smör

LITEN STEAK FRITES 110

Grillad ryggbiff med bearnaisesås och pommes frites

STOR KULA GLASS 45

Dessertes

CRÈME BRÛLÉE 120

Crumble och kvällens sorbet

Sauternes, Le Tertre du Lys d'Or

VANILJKOKT RABARBER 135

Pistagekräm, krispig mandelkaka, yoghurtscum och dulce de leche-glass

Brännlands Apple Ice

TARTELETT MED KRÄMIG CHOKLAD 145

Pecannötter, hallonkaramell, crumble och vaniljglass

Rivesaltes Ambré Grenache Blanc

MADELEINEKAKOR 95

Med vispad grädde

Facile Punsch 4 cl

OSTTALLRIK 165

Kvällens tre ostar, marmelad och friterat tunnbröd

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 om 8+ personer. Menypris 645/person (pris gäller när hela sällskapet beställer sällskapsmenyn). Vegetarisk meny 525/person

Förrätt

TOAST SKAGEN

Handskalade räkor, smörstekt toast, citron, pepparrot och dill

STEAK TARTARE

Klassisk fransk blandad råbiff på oxe, dijonnaise, schalottenlök, kapris, krispigt stekt bröd och dressad sallad



Varmrätt

BAKAD TORSKRYGG

Potatispuré, smörsås med citron, murklor, ragu på vit sparris, sockerärtor och ramslök

STEAK FRITES

Grillad ryggbiff, ramslöksbearnaise, sky, dijondressad sallad med picklade tomater och kryddiga pommes frites

Dessert

CRÈME BRÛLÉE

Crumble och kvällens sorbet

OSTTALLRIK

Kvällens tre ostar, marmelad och friterat tunnbröd