

BUBBEL

R de Ruinart Brut, Nv
215/1250 kr

Moët Chandon Brut Imperial , Nv
195/1150 kr

Guy Charbaut blanc de blanc, Nv
210/1150 kr

Dom Pérignon Vintage, 2013
750/4500 kr

La Rosca Cava Brut,
150/850 kr

VITT VIN

LAURENT MIQUEL
Chardonnay/Viognier
145/650 kr

TRIMBACH
Riesling Alsace
175/800 kr

JEAN-MARC BROCARD
Chablis, Sainte Claire
195/900 kr

DOMAINE DES BROSSES
Sancerre
175/800 kr

LAXAS, RIAS BAIXAS
Albarino
185 /900kr

BLACK STALLION
Chardonnay, Napa Valley
215/1050 kr

RÖTT VIN

LAURENT MIQUEL
Syrah/Grenach
145/650 kr

DELAS
Côtes-Du-Rhône
175/800 kr

RENZO SEGHEsIO
Barbera d'Alba, Piedmont
185/900 kr

VILLA ANTINORI
Super Tuscans
175/800 kr

CALERA
PINOT NOIR
235/1150 kr

BLACK STALLION
Cabernet Sauvignon, Napa Valley
215/1050 kr

COCKTAILS

175KR

Dry Martini

Bombay Premier cru, Noilly prat, Olives

Stockholm Sour

Grey goose vodka, Elderflower, Apertivo, lemon,
egg white

Queen Coco

Grey goose vodka, lemon, raspberries,
blueberries, coconuts foam

Green Herb

Op Andersson aquavite, St Germain, basil, sorrel,
lime, soda water

Strawberry Thymes

Bonbay sapphire gin, lime, strawberry, thyme

Mandarine Bubbles

Grey Goose Vodka, mandarine cordial,
chandon garden spritz

Sunny Rhubarb

Bombay sapphire gin, martini fiero, lemon,
rhubarb, pinkgrapefruit

Sage & Apple

Patron silver tequila, lime, apple rock candy, sage,
browned butter, olives

Alkoholfria alternativ finns

SNACKS/FÖRRÄTTER

Varm brödservering med vispat smör 75 kr

Ostron Fine de clair No4 45 kr

Pimentos de padron med havsalt 70 kr

Dirty Fries med parmesan, chili, bacon, srirachamajonnäs & gräslök 95 kr

Burrata på tomatkräm, oregano & pistagenötter 175 kr

BRUNCH

Ägg Benedict 205 kr / Ägg Royal 215 kr

Dagens omelett med grönsallad 195 kr

Fattiga riddare på brioche, dulce de leche grädde & rostade hasselnötter 145 kr

Smashed avokado med smörstekt levainbröd & rökt lax / prosciutto 225 kr

Bakad blomkål med babaganuch & dukka (vegan) 235 kr

Croque monsieur med dijonsenap, tomat & grönsallad 235 kr

Smash burgare med cheddarost, tomat, senap, dressing & pommes 245 kr

Råbiff med rödbetsmajonnäs, friterad kapris,

picklad schallottenlök, krämig äggula & crostini 185/295 kr

Svensk gårdskyckling serveras med liten caesarsallad, marconamandlar,

majonnäs & pommes frites 280 kr

Grillad kalvschnitzel med asiatisk råkostsallad, brynt sojasmör, koriander,

sesam, chili & srirachaemulsion 310 kr

DESSERT

Crème Brûlée 115 kr

Marängsviss 155 kr

Glass / Sorbet 65 kr

Chokladtryffel 45 kr

Allergier? Fråga personalen!