

## A LA CARTE

## FÖRRÄTTER

<b>LÖJROM</b> smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök	190
<b>ESCARGOT</b> sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche	175
<b>LE CHARCUTERIE</b> serrano 50g serveras med oliver	180
<b>FRANSK LÖKSOPPA</b> gratinerad med Gruyère	165
<b>FRITERAD RÖDRÄKA</b> citronpicklad fänkål, harissamajonnäs & smörstekt brioche	175
<b>SMÖRSTEKT SVAMP</b> variation på svamp med hasselnötter & Almnäs tegel	185
<b>RÅBIFF</b> tärnad oxfile med, krutonger, dijonnaise, rå & picklad rödbeta	195

## PEARLS BY KVICKEN

**OSCIETRA CAVIAR**  
japanese snowsalt limited edition  
serveras med smetana, silverlök & rostad brioche

28g - 725:-  
50g - 1195:-

## SKALDJUR

<b>OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4</b> serveras med mignonette, citron & tabasco 35/st - 3st/100 - 6st/190 - 12st/345	
<b>TOAST SKAGEN</b> toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche	halv 195 / hel 295
<b>FÄRSKA &amp; RÖKTA RÄKOR</b> serveras med aioli, citron & rostad brioche	275
<b>KOKT KRABBA</b> serveras med hovmästarsås & rostad brioche	halv 165 / hel 285
<b>KOKT HUMMER</b> serveras med aioli, citron & rostad brioche	halv 350 / hel 595

## SKALDJURSPLATEAU

½ hummer  
½ krabba  
färska & rökta räkor  
skagenröra  
3st Fine de claire no.4  
rostad brioche, citron & aioli  
895

## VARMRÄTTER

<b>SOTAD DOVHJORT</b> variation på jordärtskocka, gruyere, glaserad lök & tryffelsmör	315
<b>RÅBIFF</b> tärnad oxfile med, krutonger, dijonnaise, rå & picklad rödbeta serveras med pommes frites & grönsallad	295
<b>RÖDING</b> friterad potatisterrine, variation på kål, jalapeño & sandefjordsås med forellrom	325
<b>GRATINERAD CHÈVRE</b> grillad pumpa, rökt mandel & pumpapuré smaksatt med chili & ingefära	295
<b>TARTE FLAMBÉE</b> med Västerbottensost, champinjon, silverlök & tryffelcrème	230

## GRILLADES

AU CHARBON

<b>SVENSK GÅRDSKYCKLING</b>	245
<b>SVENSK OXFILE 180G</b>	325
<b>SVENSK ENTRECÔTE 225G</b>	295
<b>ENTRECÔTE PÅ BEN 850G</b> med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar	1145
<b>BIFF PÅ BEN 850G</b> med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar	995

## SIDES

<b>TOMATSALLAD</b>	45
<b>GRÖNSALLAD</b>	45
<b>HARICOTS VERTS</b>	45
<b>SAUCE BÉARNAISE</b>	55
<b>RÖDVINSÅS</b>	55
<b>POMMES FRITES</b>	45
<b>DIRTY FRIES</b> med tryffelmajonnäs & parmesan	75

## LE DESSERT

<b>HASSELNÖT</b> hasselnötspraliné, spritade körsbär, lime skum & hasselnötsglass	125
<b>FRENCH TOAST</b> kokosglass, karamelliserad ananas & rostad kokosmaräng	135
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> en fransk klassiker	105
<b>MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS</b> perfekt till kaffet	45
<b>GLASS/SORBET</b> fråga din servis efter dagens smak	60

## VÅRT URVAL AV OSTAR

**BRILLAT SAVARIN**  
fransk krämig ost gjord på opastöriserad komjolk och grädde

**COMTÉ**  
fransk hårdost gjord på opastöriserad komjolk

**ROQUEFORT**  
Grottlagrad fransk blåmögelost gjord på opastöriserad fårmjolk

serveras med marmelad och knäcke - 75/bit

Informera oss om era allergier

Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i kombination med alkohol

# LIBATIONS

## SIGNATURE COCKTAILS | 165

### RASPBERRY & APRICOT

Grey Goose Vodka, Apricot Brandy, hallon, citron, äggvita, Organics Purple Berry

### CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire Gin, St Germain Elderflower, gurka, lime, sodavatten

### MANDARIN & COCONUT

Bacardi Carta Blanca, mandarin, citron, passionsfrukt, kokosskum

### MANGO & GRAPEFRUIT

Patron Silver, mango, lime, ananas, grapefruktsoda, salt

### BOURBON & CAMEL

Maker's Mark, hemmagjord karamell, bitters

### PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron, mynta, sodavatten

### COCONUT & LIME

Bacardi Coconut, lime, socker

## DRYCK

### FATÖL

CARLSBERG EXPORT  
BROOKLYN SWIIPA

78  
84

### FLASKÖL

CARLSBERG HOF  
BROOKLYN LAGER  
1664 BLANC  
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, KELLERBIER, LAGER  
NYA CARNEGIEBRYGGERIET, 100W IPA

78  
86  
82  
96  
96

### CIDER

SOMERSBY PEAR  
CIDRAIE ORIGINAL ORGANIC

78  
82

### HARD SELTZER

LØWLY HARD SELTZER LAZY RASPBERRY  
LØWLY HARD SELTZER SHADY APPLE

95  
95

### ALKOHOLFRITT

SODAS  
RED BULL  
CARLSBERG ALCOHOL FREE 0,5  
1664 BLANC ALCOHOL FREE  
RICHARD JUHLIN SPARKLING WINE  
SOMERSBY 0,0  
MOCKTAIL

45  
55  
58  
68  
98  
68  
88

## AVEC / CL

### COGNAC

HENNESSY V.S 28  
HENNESSY XO 115  
GRÖNSTEDTS XO 30  
MARTELL CORDON BLEU 95

### CALVADOS

BOULARD GRAND SOLAGE 29  
BOULARD XO 34

### GRAPPA

SARPA DI POLI 28  
MASI BOSCAINI 29

### LIKÖR

BAILEYS 28  
COINTREAU 28  
KAHLUA 28  
D.O.M BÉNÉDICTINE 28  
FRANGELICO 28  
VILLA MASSA LIMONCELLO 28  
RAMAZZOTTI SAMBUCA 28

### AMARO

FERNET BRANCA 28  
BRANCA MENTA 28  
AMARO MONTENEGRO 28  
MARTINI FIERO 28  
CAMPARI 28

### AMERIKANSK BOURBON

JIM BEAM BLACK 28  
MAKER'S MARK 32  
KNOB CREEK 28

### SKOTSK BLENDED

NAKED GROUSE 32  
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 36  
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 98

### SKOTSK SINGLE MALT

MACALLAN 12 42  
MACALLAN RARE CASK 122  
MACALLAN 18 144  
GLENFIDDICH 12 31  
GLENFIDDICH SOLERA 15 38  
GLENFIDDICH 18 58  
ARBEG 10 35  
LAPHROAIG 10 33

### VODKA

GREY GOOSE 28  
PURITY 39

### VODKA

GREY GOOSE 28  
PURITY 39

