

A LA CARTE

SIGNATURE COCKTAILS

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, kokoskum

MANGO & GRAPEFRUIT

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

BOURBON & CARAMEL

Maker's Mark, hemmagjord karamell, bitters

PINEAPPLE & MINT

Hennessy VS Cognac, ananas, citron, mynta, sodavatten

COCONUT & LIME

Bacardi Coconut, lime, socker

165



FÖRRÄTTER

SVENSK LÖJROM

smörstekt croissant, citronsmetana & silverlök

190

ESCARCOT

sniglar gratinerade i vitlök & roquefort, serveras med rostad brioche

175

LE CHARCUTERIE

serrano 80g serveras med oliver

180

KRONÄRTSKOCKA

hel inkokt kronärtskocka med majonnäs provencal & mandlar

170

SOTAD LAXTARTAR

med gaspacho, espelettemajonnäs & inlagd selleri

200

VARIATION PÅ SPARRIS

inkokt vit sparris med smörsås, serranoskinka, sallad på grön sparris & vittoppig rädisa

210

STEAK TARTAR

tärnad oxfilé med dijonaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan

195

PEARLS BY KVICKEN

OSCIETRA CAVIAR

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

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

SKÅLDJUR

OSTRON FINE DE CLAIRE NO.4

serveras med mignonette, citron & tabasco

35/st - 100/3st - 190/6st - 345/12st

TOAST SKAGEN

halv 195 / hel 295
toppad med löjrom, rödlök & rostad brioche

FÄRSKA & RÖKTA RÄKOR

275
serveras med aioli, citron & rostad brioche

KOKT KRABBA

halv 165 / hel 285
serveras med hovmästarsås & rostad brioche

KOKT HUMMER

halv 350 / hel 595
serveras med aioli, citron & rostad brioche

SKÅLDJURSPLATEAU

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

Informera oss om era allergier

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

VÄRMRÄTTER

SOTAD KALV

med broccoli, ramslöksmajonnäs, glaserad rödlök, friterad potatis & parmesan

325

STEAK TARTAR

tärnad oxfilé med dijonaise, cornichons, pommes allumettes & parmesan
serveras med pommes frites & grönsallad

310

RÖDING

med sandefjordsås gjord på brynt smör, inkokt vit sparris, gurka, grön sparris & dill

330

FRITERAD CHEVRÉ

med broccolini, variation på tomat, hyvlad zucchini & röpta mandlar

295

MOULE FRITES

blåmusslor kokta i vitt vin serveras med rostad brioche, pommes frites & aioli

295

GRILLADES

AU CHARBON

SVENSK GÅRD SKYCKLING

245

SVENSK OXFILÉ 180G

325

SVENSK ENTRECÔTE 225G

295

ENTRECÔTE PÅ BEN 850G

Scan, Sverige - SRB
med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar
1145

BIFF PÅ BEN 850G

Scan, Sverige - SRB
med hög marmorering, hängmörad i 21 dagar
995

SIDES

TOMATSALLAD

med parmesan

45

GRÖNSALLAD

med silverlök & citronette

45

HARICOTS VERTS

frästa i vitlökksmör

45

POMMES FRITES

kryddade med persillade

45

DIRTY FRIES

med tryffelmajonnäs & parmesan

75

SAUCE BÉARNAISE

med rödbinsås

55

RÖDVINSSÅS

55



DESSERTS

HALLON rörda hallon, fryst hallonpannacotta, kokoskum & hallonsorbet	125
FRENCH TOAST med kanderade pekanötter, lönnsirap & vaniljglass	135
CRÈME BRÛLÉE en fransk klassiker	105
MISTER FRENCH'S KAFFE GODIS perfekt till kaffet	45
GLASS/SORBET fråga din servis efter dagens smak	60

LIBATIONS

FÄTÖL CARLSBERG EXPORT BROOKLYN SWIPA	78 84
FLÄSKÖL 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