

BUBBEL

R de Ruinart Brut, Nv
215/1250 kr

Veueve Clicquot Vinatge, 2008
350/1950 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
185/900 kr

DOMAINE DES BROSSES
Sancerre
175/800 kr

BODEGA RAFAEL PALACIOS
Louro, Godello
190 /900kr

LA TRUCHA
Albariño, Rías Baixas
185/850 kr

BLACK STALLION
Chardonnay, Napa Valley
215/1050 kr

RÖTT VIN

LAURENT MIQUEL
Syrah/Grenache
145/650 kr

DELAS
Côtes-Du-Rhône
175/800 kr

RENZO SEGHEsIO
Barbera d'Alba, Piedmont
185/850 kr

VILLA ANTINORI
Super Tuscan
175/800 kr

DENIS FOUQUERAND
Hautes côtes Beaune Villages
215/1050 kr

RUMOR'S
Ribera del duero
195/950 kr

BLACK STALLION
Cabernet Sauvignon, Napa Valley
215/1050 kr

APEROL SOUR

Aperol, gin, citron, champagne
Aperol, gin, lemon, champagne

CHAMPAGNE SHOWER

Tequila, äppelkär, citron, champagne
Tequila, äppelkär, lemon, champagne

PEACH SOUR

Gin, Persikolär, Citron, Champagne
Gin, Peach liqueur, lemon, Champagne

GUADALUPE

Rum, hallonsockerlag, ananas soda
Rum, raspberrysyrup, pineapplesoda

COCKTAILS

175 KR

MARINAI

Rum, galliano, citron, angostura
Rum, galliano, lemon, angostura

CINNAMON SINNER

Cognac, kanel, vaniljgrädde
Cognac, cinnamon, vanilla cream

ESPRESSO MARTINI

Vodka, kaffelkär, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

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

Gambas pil pil med grillat bröd 235 kr

Friterad bläckfisk med aioli & citron 175 kr

Carpaccio med parmesan, svartpepparvinägg, friterad kapris & rucola 240 kr

Paleta Iberico Bellota 145 kr

VARMRÄTTER

Krämig pasta med hösttryffel 310 kr

Pasta med rödräka, chili, tomat & vitlök 290 kr

Friterad silkestofu med grillad broccoli, pak choi, sojafräst spenat & chili krisp (vegan) 235 kr

Helgrillad dorade med bakad tomat, persilja, vitlök, citron,

rökt paprikamajonnäs & pommes frites 345 kr

Halstrad tonfisk med kålrabbisallad, blodapelsin, tobikorum, furikake,

friterad potatis & kogidressing 345 kr

Kyckling ”Paillard” med rostad lök, rucola, confiterade tomater,

parmesan & smörad hönsfond 255 kr

Grillad kalvschnitzel med asiatisk råkostsallad, sojasmör, koriander,

sesam, chili & srirachamajonnäs 310 kr

Koreansk råbiff med kimchimajonnäs 185/295 kr

Hängmörad svensk biff med tryffelsky, vitlöksfrästa gröna bönor & pommes frites 495 kr

DESSERT

Crème Brûlée 115 kr

Chokladfondant med bärkompott & vaniljglass 135 kr

Hallonsockerkaka med fänkålskräm, halloncurd & lakritsglass 120 kr

Bakade höstäpplen med crumble & vaniljkräm smaksatt med kardemumma 125 kr

Ostbit med marmelad samt knäckebröd 75 kr

Glass / Sorbet 65 kr

Chokladtryffel 45 kr

Allergier? Fråga personalen!