

BUBBEL

R de Ruinart Brut, Nv
215/1250 kr

Veueve Clicquot Vintage, 2008
350/1950 kr

Guy Charbaut blanc de blanc
210/1150 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

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 FARRAY
Côtes-Du-Rhône
175/800 kr

RENZO SEGHESSIO
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

COCKTAILS

175KR

APEROL SOUR
Aperol, gin, citron, champagne
Aperol, gin, lemon, champagne

CHAMPAGNE SHOWER
Tequila, äppeljuice, citron, champagne
Tequila, apple juice, lemon, champagne

MARINAI
Rom, galliano, citron, angostura
Rum, galliano, lemon, angostura

GUADALUPE
Rom, hallonsockerlag, ananas soda
Rum, raspberry syrup, pineapple soda

PEACH SOUR
Gin, Persika, Citron, Champagne
Gin, Peach liqueur, lemon, Champagne

CINNAMON SINNER
Cognac, kanel, vaniljgrädde
Cognac, cinnamon, vanilla cream

ESPRESSO MARTINI
Vodka, kaffelikör, espresso
Vodka, coffee liqueur, espresso

Alkoholfria alternativ finns

FÖRRÄTTER

Varm brödsserveringen med vispat smör 75 kr

Pimentos de padron med havsalt 70 kr

Paleta Iberico Bellota 145 kr

VECKANS RÄTTER

(11.30-15.00)

Confiterade griskinder med potatis & palsternackspuré, syrad rödlök & rödvinssås 220 kr

Halstrad röding med stomp på potatis, kräftstjärtar, salladslök & brynt smör 225 kr

Chèvre chaud sallad med toast, rödbetor, valnötter & dijondressing 220 kr

Omelett med Västerbottenost, rökt skinka & liten grönsallad 205 kr

VARMRÄTTER

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

Koreansk råbiff med kimchimajonnäs 185/295 kr

Kyckling "Paillard" med rostad lök, ruccola, confiterade tomater,
parmesan & smörad hönsfond 255 kr

Grillad kalvschnitzel med asiatisk råkostsallad, sojasmör, koriander,
sesam, chili & srirachamajonnäs 310 kr

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

DESSERT

Crème Brûlée 115 kr

Glass / Sorbet 65 kr

Chokladtryffel 45 kr

Allergier? Fråga personalen!