

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

COCKTAILS

175 KR

PURPLE

Bombay Sapphire Gin, Citron, Hallon, Blåbär, Grapesoda
Bombay Sapphire Gin, Lemon, Raspberry, Blueberry, Grape soda

YELLOW

Grey Goose Vodka, Persika, Mandarin, Cava
Grey Goose Vodka, Peach, Mandarin, Cava

GREEN

Bombay Sapphire Gin, Lime, Äpple, Tonic
Bombay Sapphire Gin, Lime, Äpple, Tonic

PINK

Bacardi Carta Blanca, Aperol, Citron, Rabarber
Bacardi Carte Blanca, Aperol, Lemon, Rhubarb

NEGRONI

Bombay Sapphire Gin, Campari, Carpano Classico
Bombay Sapphire Gin, Campari, Carpano Classico

DRY MARTINI

Bombay Premier Cru, Noilly Prat, Oliv
Bombay Premier Cru, Noilly Prat, Olives

ROCK & RYE

Whistle Pig Rye, Makers mark, Rock Candy
Whistle Pig Rye, Makers mark, Rock Candy

Alkoholfria alternativ finns

SNACKS / FÖRRÄTTER

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, svartpepparvinäggrett, friterad kapris & ruccola 240 kr

Paleta Iberico Bellota 145 kr

VARMRÄTTER

Veckans Husman 220 kr

Omelett med liten grönsallad 205 kr

Krämig pasta med vintertryffel 310 kr

Pasta med rödräka, chili, tomat & vitlök 290 kr

Blomkål med chili/honungssmör, gemsallad, puffat ris & misodressing (vegan) 235 kr

Grillad dorade med grillad sallad, gremolata, ceasardressing & pommes frites 345 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

Koreansk råbiff med kimchimajonnäs 185/295 kr

Hängmörad svensk biff med tomat sky, örtsmör, sparrisbroccoli & pommes frites 495 kr

DESSERT

Crème Brûlée 115 kr

Chokladfondant med bärkompott & vaniljglass 135 kr

Munk fylld med äpplekompott, choklad, hasselnöts- & vaniljkräm 135 kr

Ostbit med marmelad samt knäckebröd 75 kr

Glass / Sorbet 65 kr

Chokladtryffel m. hasselnötter 45 kr

Allergier? Fråga personalen!