

Affärslunch

Två rätters: 225kr

Tre rätter: 259kr

Mini Soupe de Lyon

Smörad rotfruktsbuljong smaksatt med Madeira och dragon och Karljohansvamp.

Crémant de Bordeaux Jean Baptiste Audy (Muscadelle, Semillon)

Valfri Plat du jour

Välj en valfri Plat du jour.

Husets rekommendation till utvald rätt

Mini-Crème brûlée

Klassisk Crème brûlée med Bourbonvanilj.

Christina Ascheri d'Asti DOCG (Moscato)

Valfri kaffe samt bubbelvatten ingår i affärslunchen
vårpaket 3 st halvglas av våra utvalda viner
(alkoholfritt alternativ med druvjuicer ifrån

Languedoc-Roussillon) 159kr

Tarte du jour 129kr

Dagens Tarte Flamée.

Lunch-Caesarsallad 129kr

Klassisk Caesarsallad med lågtempad kycklingfilé, hyvlad parmesan samt krispig bacon.

Köttbullar i cognacssås 165kr

Stekta köttbullar med cognacgräddsås serveras med pressgurka, rårörda lingon samt potatispuré.

Lunchfisk 149kr

veckovis byter vi mellan olika fiskrätter enligt nedan tillbehörsmeny.

Fisken kan variera ifrån dag till dag, vanligen serverar vi ryggbitar av: långa, kummel, sej och torsk.

Citron och honungsglasserade morötter, blåmusslor, vitlöksbröd samt skummad blåmusselsås.

Kronärtskocka, svarta oliver, tomat, haricots verts samt smörad kycklingbuljong smaksatt med basilika.

Stekta kastanjechampinjoner, bladspenat, silverlök och ungsbakad potatis samt dragon Beurre blanc.

Citronslungade haricots verts, ungsbakad potatis samt cidervinägersenaps Beurre blanc.

Gurkspaggetti, tomatärningar, stekta kastanjechampinjoner, friterad charlottenlök samt vitvinsås.

Rotfrukter, silverlök, bacon samt rödvinsås serveras med potatispuré.

Tomatiserad fisksoppa med rotfrukter, potatis blåmusslor samt silverlök och vitlöksbröd.

Ljummen potatissallad med rädisa, silverlök sockerärter samt kräftsås.

Lunchvin

Helglas 98kr

Halvglas 59kr

Valentinas

Cocktails

Elderflower Fizz 0%

Fläder, hallon, honung och citronjuice

98kr

Minty Ginger 0%

Socketlag, ingefära, mynta, lime & soda

98kr

Negroni

Tanqueray gin, Campari, Antica Formula

129kr

Hendrick's Tonic

Henrics Gin Polara tonic, gurka & svartpeppar

149kr

Mojito

Havanna Club 3 annos, råsocker, mynta & sodavatten

135kr

Last Word

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Marashinolikör, limejuice

135kr

Heering Manhattan

Cherry heering, Rittenhouse rye, Martini Rubino

139kr

Bijou

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Hotel Starlino vermuth

135kr

Operameny

minimum 2p 495kr/pp

Plaque charcuterie

Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar.

Tarte Flambée

Kvällens Tarte

Choklad tryffel

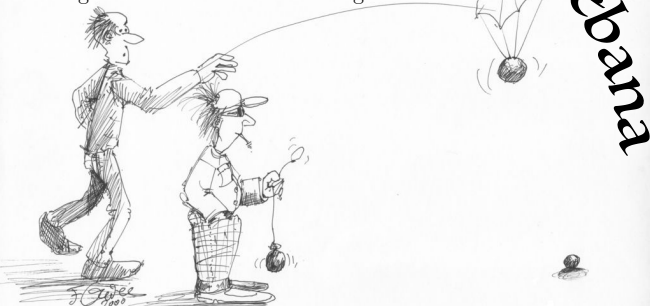
två sorters Chokladtryffel

1 menyngår 2 st glas av våra utvalda viner samt (alkoholfritt alternativ med druvjuicer ifrån Languedoc-Roussillon)

Boka Valentinas Boulebana

70kr/person (90min)

Fråga oss i baren om klot och regler mm.



Entrées

Soupe de Lyon

Smörad rotfruktsbuljong smaksatt med Madeira och dragon, serverad med lågtempad kycklingfilé, Karljohansvamp samt hyvlad svart tryffel

165kr

Bernhart Kalkmergel 2020 (Gewürztraminer) 165kr

Plaque charcuterie

Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar

198kr

Tempore Generación 76 2020 (Tempranillo) 135kr

Tarte Flambée

Tarte Flambée: Foristiere

Surdegstarte med dragon-Crème fraîche Karljohansvamp, skogschampinjon, svecia och Gruyèreost, friterad schalottenlök och riven svart tryffel.

235kr

Wolfberger W2 2018 (Riesling, Pinot Gris) 132kr

Tarte Flambée: Diable

Surdegstarte med San-Marzanotomatsås, sötade cocktailtomater, Svecia och Gruyèreost, Ventrecinasalami, tomat och myntadressing och riven parmesan.

205kr

Bernhart Gutswein 2019 (Pinot Noir) 135kr

Öl: Hoegaarden 76kr

Tarte Flambée: Terre Douce

Surdegstarte med Crème fraîche smaksatt med vitlök och bladspenat, tunt skivad silverlök, lagrad Gruyèreost, röka rödbetor, valnötter, honung samt färsk timjan.

198kr

J. Hofstätter Joseph 2019 (Gewürztraminer) 175kr

Tarte Flambée: Classicq

Surdegstarte med vitlökssmaksatt Crème fraîche, silverlök, timjan, bacon, lagrad Gruyèreost pressad citron och Vermuthreduktion.

205kr

J. Hofstätter Müller Thurgau 2021 (Müller Thurgau) 125kr

Autres plats

Caesarsallad

Klassisk Caesarsallad med lågtempad kycklingfilé, hyvlad parmesan samt krispig bacon.

159kr

Château de Chemilly Chablis 2020 (Chardonay) 169kr

Köttbullar i cognacssås

Stekta köttbullar med cognacgräddsås serveras med pressgurka, rårörda lingon samt potatispuré.

195kr

Bernhart Portugieser 2019 (Portugieser) 115kr

Öl: Bryggmästarens lager 69kr

Desserts

Café Gourmand 85kr

Valfri kaffe, Mini-Crème brûlée samt två sorters Chokladtryffel.

Christina Ascheri d'Asti DOCG (Moscato) 89kr

Choklad tryffel 55kr

Tre sorters Chokladtryffel.

Christina Ascheri d'Asti DOCG (Moscato) 89kr

Prata gärna med oss om företagsevent på Valentinas