

Smått

Surdegsgalette

Korg med krispig surdegsgalette och franskt smör

35kr

Pommes Frites

Pommes med chilibearnaise

59kr

Mini Tarte Flambée

Minivariant av valfri tarte flambée

89kr

Mini Chark

Bladat chark och ost i litet format

89kr

Barsnacks

Chilinötter/Chips/Oliver

45kr

Förrätter

Steak tartar

Råbiff på flankstek serveras med pommes allumettes, Gruyèrekräm och kaprisbär

179kr / 225kr (stor med pommes frites)

Bernhart Portugieser 2019 (Portugieser) 115kr

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

Plateau de fromage

Härlig ostbricka med husets blandade ostar

189kr

Tempore Generación 76 2020 (Tempranillo) 135kr

Plateau de charcuterie

Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier

189kr

VIBERTI Langhe Nebbiolo 2021 (Nebbiolo) 170kr

Plateau de fromages et charcuteries

Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar

198kr

Tempore Generación 76 2020 (Tempranillo) 135kr

Moules au Pernod

Musslor i vitt vin, Pernod, vitlök, schalottenlök chili, stjärnanis och smör

149kr / 198kr (stor med pommes frites)

OTAZU Chardonay 2020 (Chardonay) 135kr

Valentinas

Cocktails

Elderflower Fizz 0%

Fläder, hallon, honung and citronjuice

95kr

Minty Ginger 0%

sockerlag, ingefära, mynta, lime & clubsoda

95kr

Negroni

Tanqueray gin, Campari, Antica Formula

125kr

Amaretto Sour

Amaretto, citronjuice

125kr

Hendrick's Tonic

Henrics gin, Polara tonic, gurka & svartpeppar

145kr

Bellini

Prosecco & vit persikojuice

109kr

Spritz

Våra olika spritz med crémant och soda

109kr

Last Word

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Marashino liqueur, lime juice

129kr

Heering Manhattan

Cherry heering, Rittenhouse rye, Martini Rubino

135kr

Bijou

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Hotel Starlino vermouth

129kr

Dela-meny

Minimum 2p 495kr/pp

Plateau de fromages et charcuteries

Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar.

Tarte Flambée

Kvällens Tarte

Choklad tryffel

två sorters chokladtryffel

I menyn ingår 2 st glas av våra utvalda viner samt (alkoholfritt alternativ med druvjuicer ifrån Languedoc-Roussillon)

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) 129kr

Tarte Flambée: Diabla

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

205kr

Bernhart Gutswein 2017 (Pinot Noir) 135kr

Tarte Flambée: Terre Douce

Surdegstarte med crème fraîche smaksatt med vitlök och bladspenat, tunt skivad silverlök, lagrad Gruyèreost, rökta rödbetor, valnötter, honung samt färsk timjan

198kr

Bernhart Kalkmergel 2020 (Gewürztraminer) 165kr

Tarte Flambée: Classique

Surdegstarte med vitlökssmaksatt crème fraîche, silverlök, timjan, bacon, lagrad Gruyèreost pressad citron och Noilly Prat.

205kr

Courlat 2015 (Merlot, Cabernet Franc) 150kr

Varmrätter

Caesarsallad

Klassisk Caesarsallad med lågtempad kycklingfilé, hyvlad parmesan samt krispig bacon

159kr

Château de Chemilly Chablis 2020 (Chardonay) 169kr

Köttbullar i cognaccsås

Stekta köttbullar med cognacsgräddsås serveras med pressgurka, rårörda lingon samt potatispuré

195kr

Bernhart Portugieser 2019 (Portugieser) 115kr

Öl: Bryggmästarens lager 69kr

Steak frites

Grillad flankstek med chilibearnaise, pommes frites samt tomat- och löksallad

259kr

Petit Hipperia 2020 (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, petit verdot, Syrah) 195kr

Fisk och skaldjursgryta

Skaldjur, långarygg, silverlök, kokta legymer, skaldjursbuljong, krutonger samt aioli

269kr

Pfaffl 2020 (Grüner Veltliner) 129kr

Veckans special

Veckans fiskrätt, se griffeltavlan.

179kr

Dessерter

Café Gourmand

Valfri kaffe, mini-creme brûlée samt två sorters chokladtryffel

85kr

Château Grillon Sauternes (Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle) 135kr

Choklad tryffel

Tre sorters chokladtryffel

55kr

Château Grillon Sauternes (Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle) 135kr

En kula Sorbet

En kula av dagens sorbet

45kr

Christina Ascheri d'Asti DOCG (Moscato) 89kr

Välkommen in på söndagar

Vi serverar

tarté flambéebuffé från

kl 13.00 245kr/pp samt att

vi säljer slut veckans

samtliga öppnade viner för

95kr glaset