

## Smått

### Surdegsbaguette

Korg med krispig surdegsbaguette, knäcke och vispat smör

35kr

### Pommes Frites

Pommes med chilibearnaise

59kr

### Mini Chark

Bladat chark och oliver i litet format

89kr

### Barsnacks

Chilinötter/Chips/Oliver

45kr

## Förrätter

### Steak tartar

Råbiff på flankstek, azarochoritzo, picklad steklök, friterad palsternacka och en chilikräm

179kr / 225kr (stor med pommes frites)

Bernhart Gutswein 2017 (Pinot Noir) 135kr

### Mini Tarte Flambée

Minivariant av valfri tarte flambée

89kr

Enligt vinrekommendationen på respektive tart flambée

### Soupe de Lyon \*

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

165kr

Bernhart Kalkmangel 2020 (Gewürztraminer) 165kr

### Plateau de fromage

Härlig ostbricka med husets blandade ostar

195kr

Tempore Generación 76 2020 (Tempranillo) 135kr

### Plateau de charcuterie

Härlig charkbricka med husets blandade charkuterier

195kr

VIBERTI Langhe Nebbiolo 2021 (Nebbiolo) 170kr

### Plateau de fromages et charcuteries

Stor charkbricka med husets blandade charkuterier & ostar

235kr

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 Chardonnay 2020 (Chardonnay) 135kr

## Valentinas

## Cocktails

### Elderflower Fizz 0%

Fläder, hallon, honung and citronjuice

98kr

### Minty Ginger 0%

Socketlag, ingefära, mynta, lime & clubsoda

98kr

### Negroni

Tanqueray gin, Campari, Antica Formula

135kr

### Amaretto Sour

Amaretto, citronjuice

135kr

### Hendrick's Tonic

Henrics gin, Polara tonic, gurka & svartpeppar

155kr

### Bellini

Prosecco & vit persikopuré

109kr

### Spritz

Våra olika spritz med crémant och soda

109kr

### Last Word

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Marashino liqueur, lime juice

135kr

### Heering Manhattan

Cherry heering, Rittenhouse rye, Martini Rubino

135kr

### Bijou

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Hotel Starlino vermouth

135kr

## Dela-meny

Valentinas färdiga menyförslag med dryck:

Minimum 2p **545kr/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 per person av våra utvalda viner eller 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: Diable\*\*

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, röka rödbetor, valnötter, honung samt färsk timjan

205kr

Bernhart Kalkmangel 2020 (Gewürztraminer) 165kr

### Tarte Flambée: Bretagne

Surdegstarte med vitlökssmaksatt crème fraîche, blåmusslor, lagrad Gruyèreost pressad citron, riven parmesan, Citron, Pernod samt persilja.

205kr

Wolfberger W2 2018 (Riesling, Pinot Gris) 129kr

## Varmrätter

### Caesarsallad

Klassisk Caesarsallad med lågtempad kycklingfilé, hyvlad parmesan samt krispig bacon

169kr

Château de Chemilly Chablis 2020 (Chardonnay) 169kr

### Köttbullar i cognacssås

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

269kr

Petit Hipperia 2020 (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, petit verdot, Syrah) 180kr

### Halstrad långarygg

Halstrad långarygg, rostad fänkål jordärtskockspuré, rostad hasselnöt, riven pepparrot samt brynt smör.

279kr

Pfaffl 2020 (Grüner Veltliner) 129kr

### Veckans special

Veckans fiskrätt, se griffeltavlan.

198kr

## Desserten

### Café Gourmand

Espresso, mini-creme brûlée, kvällens sorbet samt två sorters chokladtryffel

95kr

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

\*Rätten kan även serveras vegetarisk

\*\*Rätten kan även serveras vegansk