

Smått

Surdegsbaguette

Korg med krispig surdegsbaguette, knäcke och vispat smör.

35kr

Pommes Frites

Pommes med Dijonnaise.

69kr

Oliver

Oliver i vitlök och örter.

49kr

Barsnacks

Chilinötter/Jordnötter/Chips.

45kr

Förrätter

Råbiff

Råbiff på Kalvinnanlår, inlagd gurka, dillpulver friterad dill, isad rädisa, picklade morötter samt ättikskräm.

179kr / 225kr (stor med grillat bröd)

Öl: Bryggmästarens lager 69kr
2cl Aalborg dild akvavit 46kr

Mini Tarte Flambée

Minivariant av valfri Tarte Flambée.

95kr

Enligt vinrekommendationen på respektive tart flambée

Toast Skagen

Klassisk skagenröra på krispsallad, silverlök, smörstekt bröd och citronklyfta.

175kr

Dr Fisher Riesling 2020 (Riesling) 155kr

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.

159kr / 205kr (stor med pommes frites)

OTAZU Chardonnay 2020 (Chardonnay) 135kr

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 ÄR eller kan även serveras vegetarisk

**Rätten kan även serveras vegansk

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

139kr

Amaretto Sour

Amaretto, citronjuice

139kr

Hendrick's Tonic

Henrics gin, Polara tonic, gurka & svartpeppar

159kr

Bellini

Prosecco & vit persikopuré

115kr

Spritz

Våra olika spritz med crémant och soda

115kr

Last Word

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Marashino liqueur, lime juice

139kr

Heering Manhattan

Cherry heering, Rittenhouse rye, Martini Rubino

139kr

Bijou

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Hotel Starlino vermouth

139kr

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: Été*

Surdegstarte med Gruyèreost, färskpotatis, inlagd fänkål, smetana, citron, dill, gräs- och rödlök.

205kr

Öl: Bryggmästarens lager 69kr

2cl Aalborg dild akvavit 46kr

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.

179kr

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 sandwich

Grillad tenderstrip med dijonnaise, pepparrot, krispsallad, silverlök, tomat, picklad gurka på grillat surdegsbröd serveras med pommes frites.

279kr

Chateau Couvrat 2015 (Merlot, Cabernet Franc) 155kr

Fransk-Vietnamesisk biffsallad

Sallad med tunt skivad grillad bogfilé, koriander & chilidressing, picklade morötter, rädisa, böngroddar och jordnötter.

225kr

Wolfberger W2 2018 (Riesling, Pinot Gris) 129kr

Veckans special

Veckans fiskrätt, se griffeltavlan.

198kr

Desserten

Café Gourmand

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

98kr

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.

75kr

Christina Ascheri d'Asti DOCG (Moscato) 89kr