

## Smått

### Surdegsbaguette

Korg med krispig surdegsbaguette, knäcke och vispat smör.

35kr

### Pommes Frites

Pommes med tryffelmajonnäs.

69kr

### Oliver

Oliver marinerade i vitlök och örter.

49kr

### Barsnacks

Chilinötter/Jordnötter/Chips.

45kr

## Mellanrätt

### Crocque Monseieur

Grovt bröd, rökt skinka, Gruyèreost, Dijonsenap.

145kr

## Förrätter

### Carpaccio

Tunt skivad tender strip, inlagd sotad blomkål, syltad kantarell, friterad dragon och purjolök, isad silverlök, Gruyèrechips samt tryffel- och Karljohankräms.

179kr

*J. Hofstätter Kolbenhof 2022 (Schiava) 119kr*

### Mini Tarte Flambée

Minivariant av valfri Tarte Flambée.

95kr

*Enligt vinrekommendationen på respektive Tarte 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*

Välkommen in på söndagar

Vi serverar

Tarte 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 (6cl)

### Negroni

Tanqueray gin, Campari, Antica Formula

145kr

### Amaretto Sour

Amaretto, citronjuice

145kr

### Hendrick's Tonic

Henrics gin, Polara tonic, gurka & svartpeppar

159kr

### Bellini

Prosecco & vit persikopuré

125kr

### Spritz

Aperol, Rosé & Hugo

125kr

### Pornstar Martini

Vaniljvodka, Passionsfrukt, lime, bubbel

145kr

### Persepolis

Mörk och ljus rom, Strega, Rosvatten, lime

145kr

### Bijou

Grön Chartreuse, Tanqueray gin, Hotel Starlino vermouth

145kr

### Elderflower Fizz 0%

Fläder, hallon, chilihonung and citronjuice

105kr

### Belini 0%

Alkoholfri Prosecco & vit persikopuré

105kr

## 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

*Wölfberger W2 2018 (Riesling, Pinot Gris) 129kr*

### Tarte Flambée: Diable\*\*

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

205kr

*Bernhart Gutswein 2017 (Pinot Noir) 135kr*

### Tarte Flambée: Automne\*

Surdegstarte med vitlökssmaksatt crème fraîche, Gruyèreost, kantareller, inlagda senapsfrön, Gruyèresmetana, rostad jordärtsskocka, chili och salladslök.

205kr

*Ravoire La Poullardière Côtes du Rhône 2022 (Grenache, Syrah) 129kr*

### Tarte Flambée: Bretagne

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

205kr

*Wölfberger 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: Fat 21 lager 59kr*

### Anka

Stekt ankbröst med citronfräst brysselkål, schalottenlök och krispigt sidfläsk serveras med Madeirasmörsås samt potatispuré.

279kr

*Bernhart St. Laurent -S- 2018 (St. Laurent) 205kr*

### 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*

### Chokladtryffel

Tre sorters chokladtryffel.

55kr

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

### En kula Sorbet

En kula av dagens sorbet.

75kr

*Viberti Moscato D'Asti DOCG (Moscato) 89kr*