

Smått

Vitlöksbröd

Grillad surdegsgalette med örter och vitlök.

39kr

Pommes Frites

Pommes med tryffelmajonnäs.

69kr

Oliver

Oliver marinerade i vitlök och örter.

49kr

Barsnacks

Blandade nötter/Chips.

49kr

Mellanrätt

Crocque Monseieur

Grovt bröd, rökt skinka, Gruyèreost, Dijonsenap.

145kr

Förrätter

Carpaccio

Tunt skivad tender strip, inlagd morot med kryddpeppar, syltad steklök, friterad persilja och silverlök, confiterad vitlökskräm, vermouthreduktion samt rivet vörtbröd stekt i brynt smör.

179kr

Novata Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2021 (Corvina, Corvone, Rondinella) 155kr

Mini Tarte Flambée

Minivariant av valfri Tarte Flambée.

98kr

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

Grand Marrenon 2021 (Syrah, Grenache) 139kr

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

Grand Marrenon 2021 (Syrah, Grenache) 139kr

Alltid på Valentinas

En klassiker, given på alla bistrots, vi varierar tillbehör samt styckdetalj

Steak frites

Grillad tender strip, dragondressad sallad med silverlök och söttad tomat, pommes frites samt dragonmajonnäs.

279kr

Petit Hipperia 2020 (Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, petit verdot, Syrah) 160kr

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, Campari, Rosé & Hugo

125kr

Pornstar Martini

Vaniljvodka, Passionsfrukt, lime & bubbel vid sidan

159kr

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

Bellini 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

Vafri Tarte Flambée från menyn.

Chokladtryffel

Två sorters chokladtryffel.

I menyn ingår 2 st glas per person av våra utvalda viner eller alkoholfritt alternativ med druvjuicer från Languedoc-Roussillon

Tarte Flambée

Tarte Flambée: Foristiere*

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

239kr

Wolfberger W2 2018 (Riesling, Pinot Gris) 129kr

Tarte Flambée: Diable**

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

205kr

Bernhart Gutswein 2017 (Pinot Noir) 135kr

Tarte Flambée: Hiver*

Surdegstarte med vitlökssmaksatt crème fraîche, Gruyèreost, friterad grönkål, inlagt äpple i nejlika och stjärnanis, hyvlad parmesan, saltrostade valnötter, silverlök och citronhonung.

205kr

Jean Philippe Merchand Bourgogne 2022 (Chardonnay) 150kr

Tarte Flambée: Classique

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

205kr

Chateau Courlat 2015 (Merlot, Cabernet Franc) 150kr

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

Boeuf bourguignon

Klassisk gryta från bourgogne: högrev, rotfrukter skogschampinjon, sidflask, steklök och haricots verts kokt i rödvin, serveras med potatispuré

289kr

Jean Philippe Merchand Bourgogne 2022 (Pinot Noir) 150kr

Veckans special

Veckans fiskrätt, se griffeltavlan.

198kr

Desserten

Café Gourmand

Espresso/Americano, 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.

69kr

Viberti Moscato D'Asti DOCG (Moscato) 89kr

*Rätten ÄR eller kan även serveras vegetarisk

**Rätten kan även serveras vegansk