

Smått

Vitlöksbröd

Grillad surdegsgalette med örter och vitlök.
39kr

Oliver

Oliver marinerade i vitlök och örter.
49kr

Svampkroketter

Skogschampinjon, Karljohan, svart tryffel,
Cognac, dragon och lagrad Gruyèreost.
115kr

Löjroms chips

Dillslungade chips, löjrom, rödlök, gräslök,
dill och crème fraîche.
175kr

Mellanrätt

Crocque Monseieur

Grovt bröd, rökt skinka, Gruyèreost, Dijonsenap.
145kr

Förrätter

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

Carpaccio

Tunt skivad tender strip, lättstuvad svamp, rostad
hasselnöt, syltad silverlök, sherryreduktion samt
friterad kapris och citroncest.
179kr
Jean Philippe Merchand Bourgogne 2022 (Pinot Noir) 150Kr

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 sötad 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 Charteuse, Tanqueray gin,
Hotel Starlino vermouht
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.
245kr
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: Le printemps

Surdegstarte med citron & vitlökssmaksatt crème
fraîche, Gruyèreost, vit sparris, sotad vårlök,
Iberico-skinka, brynt smör och friterad purjolök
225kr
Becker Spätburgunder Trocken 2021 (Pinot Noir) 105kr

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.
198kr
Bernhart Portugieser 2019 (Portugieser) 115kr
Öl: Fat 21 lager 59kr

Oxfile

Tournedos på oxfile rullad i cidervinägersenap och
gräslök, steklök, haricots verts, grönpepparsås
serveras med potatisgratäng.
315kr
Chateau Courlat 2015 (Merlot, Cabernet Franc) 155kr

Veckans special

Veckans fiskrätt, se griffeltavlan.
209kr

Dessерter

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