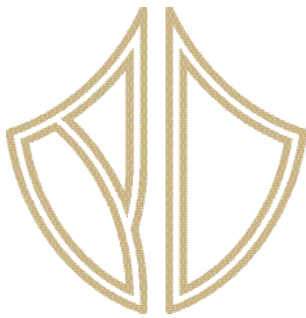




CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<i>S.A. Bouché Pere et Fils Cuvée Réservee</i>	175/ 895
<i>S.A. Henriot Blanc de Blancs</i>	295/ 1550
<i>S.A. Ruida Domo Cava Brut</i>	125/ 595

FÖRRÄTTER

ÖLPOCHERAD HUMMER Plommonvinägrette, majrova escabeche, stekt bröd & krasse	195
HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA Bakad Roscofflök, sauce vin jaune, frasig potatis & Kalixlöjrom	225
ENDIVER & ÄPPLE Purjolöksterrin, sauce ravigote, Karl-Oscar & druvor	145
● STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1 Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & isad sallad En skvätt Eau de vie	185/ 285 40
SMÖRSTEKT KALVBRÄSS Kastanjer, smörad kycklingbuljong, frissésallad, Macadamianötter & portvinsglaserade fikon	225
BURRATA DI BÚFALA Råa, bakade & inlagda tomater från svenska gårdar, grillade plommon, tomatvinäggrett, vinbladsolja & pistage	160

FISK & SKALDJUR

OSTRON 45/ st 515/ dussin <i>Citron, tabasco & schalottenlök</i>	
KOLGRILLAD HALV HUMMER Aioli & rostat bröd	425
MOULES FRITES Blåmusslor, vit Bourgogne, lantgrädde, örter, pommes frites & eldad lökmajonnäs	255
PIGGVAR PÅ BEN Champagnesmörsås, bergamott, svartrot, forellrom, gurka & glaserad Amandinepotatis	475
BOUILLABAISSE Bakad forsk, kräftmousseline, grillad piggvar, tomat- & saffransbuljong, 'Nduja rouille & karamelliserad Comté	325
GRÄDDSTEKT TORSKRYGG Skaldjurspotatis, citrontimjan, havskräfta, mandel & spenat	340

COCKTAILS

<i>Dante's Purgatorio</i>	165
<i>Viva Magenta</i>	165
<i>Dry Martini</i>	165
<i>Boulevardier</i>	185
<i>Basil Collins</i>	165
<i>Magenta n' seltze</i> <i>(no alco)</i>	90

GOURMANDISE

<i>Brödservering</i>	55
<i>Pata negra 30g</i>	165
<i>Boquerones</i>	95
<i>Ankrilette</i>	125
<i>Pate de Campagne</i>	125
<i>Cruditees & Espelette</i>	95
<i>Petits choux</i>	95

● = Table side service

● CANARD A' LA PRESSE SVENSK ANKA I 2 SERVERINGAR

Ugnsrostad & flamberat bröst med
blodsås, inlagda druvor, mangold &
potatiskroketter med Gruyère



Bakat lår med tryfferat höstgrönt,
vol au vent & löksabayonne

2095/ ANKA
1 anka/ sällskap

KAVIAR & ROM

LÖJROM FRÅN KALIX 30g 295/ 100g 825
STÖRROM BAERII 30 g 795/ 125g 2250
OSCIETRA 30 g 955
BELUGA 30 g 2600

*Serveras med nyrostat bröd, syrad
lantgrädde, brynt smör, sjögrässalt,
finhackat ägg, rödlök & gräslök*

KÖTT & FÅGEL

HÄNGMÖRAT HÖSTLAMM Kolgrillade racks penslade med vadouvan, ragu på cocobönor, blodkorv & mandelpotatispuré	350
MAJSKYCKLING Smörbakad schalottenlök, bondbönor & endiver, brässerad rosa lök, cavatelli & sauce Albufera	315
● FLAMBERAD TOURNEDOS Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar	495
SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 200g Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	445
SVENSK CLUBSTEAK På ben 600g, för 2 personer Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	995

VEGETARISKT

ROSTAD KRONÄRTSKOCKA Höstsvamp, rotselleri, löklameller, smörad kålbuljong, bakat ägg & hösttryffel	245
SVAMPTOAST 1/2 eller 1/1 Stekta kantareller, Karl-Johansvamp, bakad silverlök, Havgus & svart tryffel på toast	155/225

PIZZA & PASTA

PIZZA AL TARTUFO Fior di latte, svart tryffel, tryffelhonung & frissé	325
SPAGHETTONI AL TARTUFO Parmigiano Reggiano "Vacche rosso", äggula, guanciale & svart hösttryffel	295
VECKANS PIZZA Fråga din kypare	265