

Brasserie Draken Julmeny

FÖRRÄTTER

ÖLPOCHERAD HUMMER

Plommonvinägrette, majrova escabeche,
stekt bröd & krasse

195

CROTTIN DE CHAVIGNOL

Bakade rödbetor, björnbär,
hasselnötter & frissesallad

160

STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1

Dijonsenap, kapris, schalottenlök,
cornichoner, persilja & isad sallad

195/ 285

Lägg till en skvätt Eau de vie

40

VARMRÄTTER

PIGGVAR PÅ BEN

Champagnesmörås, bergamott, svartrot,
forellrom, gurka & glaserad Amandinepotatis

475

FLAMBERAD TOURNEDOS

Provençalepotatis, haricots verts &
sås på tre sorters peppar

495

VILDAND

Calvadosgräddsås, pommes chateau,
kålskott & svenskt äpple

345

SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 200g

Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök,
brynt smörbearnaise & pommes frites

455

SPAGHETTONI AL TARTUFO

Parmigiano Reggiano "Vacche rosso", äggula,
guanciale & svart tryffel

295

ROSTAD KRONÄRTSKOCKA

Höstsvamp, rotselleri, löklameller,
smörad kålbuljong, bakat ägg & tryffel

245

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*

DESSERTER

TARTE TATIN

Karamelliserade vinteräpplen, calvados,
smördag & vaniljglass

125

KVÄLLENS ÉCLAIR FRÅN HEURLINS

105

TÅRTBIT

95

BAKVERK FRÅN HEURLINS

105

KAFFEGODIS

105

OST

Krusbärsarmelad & hembakt knäcke

65/bit