



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

S.A. Bouché Père et Fils Cuvée Réservee 175/ 895

S.A. Ruida Domo Cava Brut 125/ 595

FÖRRÄTTER

ÖLPOCHERAD HUMMER

Plommonvinägrette, majrova escabeche, stekt bröd & krasse

195

TOAST PELLE JANZON

Oxfile, bakad äggula, stekt bröd, pepparrot & kalixlöjrom

295

ENDIVER & ÄPPLÉ

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

195/ 285
40

SMÖRSTEKT KALVBRÄSS

Kastanjer, smörad kycklingbuljong, frissésallad, Macadamianötter & portvinsglaserade fikon

225

CROTTIN DE CHAVIGNOL

Bakade rödbetor, björnbär, hasselnötter & machésallad

160

FISK & SKALDJUR

OSTRON 45/ st 515/ dussin

Citron, tabasco & schalottenlök

MOULES FRITES

Blåmusslor, vit Bourgogne, lantgrädde, örter, pommes frites & eldad lökmajonnäs

255

PIGGVAR PÅ BEN

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

475

TRYFFELFÄRSERAD BERGTUNGA

Sauce Veronique, mangold, torkade druvor & potatiskroketter

370

BAKAD HÄLLEFLUNDRA

Jordärtskocka barigoule, svenskt vinteräpple, shiitake & karamelliserad äppelsky

355

COCKTAILS

Sting up

Gin, Benedictine, pineapple, lavender, lime

170

Zeta 33

Tequila, orange liqueur, sea buckthorn, sherry vinegar

170

Basil Collins

Gin, basil, ginger, lemon, soda

170

Dry Martini

Gin, dry vermouth, olive

170

Sting 07.

Pineapple, lavender, hibiscus, lime, soda

90

GOURMANDISE

Brödservering

55

Pata negra 30g

165

Boquerones

125

Ankriette

125

Pate de Campagne

125

Brie de meaux, tryffel & mandel

145

Petit choux & löjrom

135

● = Table side service

● CANARD A' LA PRESSE

SVENSK ANKA I 2 SERVERINGAR

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



Bakat lår med tryfferat höstgrönt, vol au vent & löksabayonne

2095/ ANKA

1 anka/ sällskap

PLAT DU JOUR

Begränsat antal portioner till dagspris, fråga din kypare!

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 nyrostad bröd, syrad lantgrädde, brynt smör, sjögrässalt, finhackat ägg, rödlök & gräslök

KÖTT & FÅGEL

SKOMAKARLÅDA PÅ SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF

Persiljesmör, ragu på bacon & purjolök, saltgurka & potatispuré

395

VILDAND

Calvadossky med messmör, pommes chateau, kålskott & svenskt vinteräpple

345

● FLAMBERAD TOURNEDOS

Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar

495

SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF 200g

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

455

SVENSK CLUBSTEAK

På ben 600g, för 2 personer

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

995

VEGETARISKT

ROSTAD KRONÄRTSKOCKA

Höstsvamp, rotselleri, löklameller, smörad kålbulljong, bakat ägg & hösttryffel

245

LÖKTARTE

Roscofflök, svart tryffel, frasig smördeg & creme crue

155

PIZZA & PASTA

PIZZA AL TARTUFO

Fior di latte, svart tryffel, tryffelhonung & frissé

325

SPAGHETTONI AL TARTUFO

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

295

VECKANS PIZZA

Fråga din kypare

245