



## DESSERT

Kvällens Éclair från Heurlins	105
Crème Brûlée	125
Tarte tatin	155
Karamell med calvados & glass med tonkaböna	
Glace au four	165
Havtorn & kokos	

### *Glasservering 851 kula*

*Chokladglass  
Vaniljglass  
Veckans sorbet  
Konditorns val av tillbehör*

● Veckans bakelse	95
● Bakverk från Heurlins	65
● Kaffegodis	45
● Ost	65

<i>Kaffe D.O.M</i>	<i>152</i>
<i>Irish Coffee</i>	<i>152</i>
<i>Espresso Martini</i>	<i>165</i>
<i>Hot Shot</i>	<i>125</i>

● = Table side service

## VIN

	6CL
2019 Sainte-Croix-du-Mont, Château La Rame	120
2023 Coteaux du Layon Rochefort Château Pierre-Bise	155
2019 Chardonnay Beerenauslese, Burgenland. H. Lang	155
2018 Late Bottled Vintage Port, Douro, Graham's	120
S. A. 20 yo Tawny Port, Douro, Taylor's	150
2012 Bual, Madeira Cossart Gordon	160

## DIGESTIF

Normandin Mercier, Vieilles Fine Champagne, Cognac	54/cl
Comte Louis de Lauriston, Hors d'Age, Calvados Domfrontais	52/cl
Adrien Camut 12 ans Calvados Pays d'Auge	78/cl
Nardini Grappa Bianca, Veneto	46/cl
Ron Cartavio XO, Peru	58/cl
Chartreuse Verte, France	46/cl