

Brasserie Draken Julmeny

GOURMANDISE

Perfekt till fördrinken

BRÖDSERVERING	55
PATA NEGRA 30G	165
OLIVER	70
MANDLAR	70

KAVIAR & ROM

LÖJROM FRÅN KALIX 30g 295/ 100g 825

STÖRROM BAERII 30 g 895/ 125g 2600

STÖRROM OSCIETRA 30 g 1095

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

OSTRON

OSTRON 45/ st 515/ dussin

Citron, tabasco & schalottenlök

FÖRRÄTTER

HAVSKRÄFTA CAFÉ DE PARIS 1/2 eller 1/1
Gratinerade havskräftor, cafe dé paris, citron & surdegsbaguette 325/625

● **STEAK TARTARE** 1/2 eller 1/1
Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & isad sallad 195/ 285
En skvätt Eau de vie 40

BURRATA
Gröna äpplen, mynta, pistage & grönkål 155

CARPACCIO "PELLE JANZON"
Oxfile, bakad äggula, rivet bröd, pepparrot & Kalixlörrom 295

VARMRÄTTER

GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN
Fänkål, citron & frasig jordärtskocka 495

FÄRSERAD RÖDTUNGA
Fylld med mussla & röda skaldjur, blomkål & smörsås 345

SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF
Bakad tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites 495

CÔTE DE BOEUF
På ben 600g för 2 personer
Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites 995

● **FLAMBERAD TOURNEDOS**
Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar 545

SPAGHETTONI MED TRYFFEL
Smörsås & svartpeppar 385

● = Table side service