



CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

S.A. Bouché Père et Fils Cuvée Réservee 185/ 945

S.A. Ruida Domo Cava Brut Nature 135/ 595

GOURMANDISE

Perfekt till fördrinken

BRÖDSERVERING	55
PATA NEGRA 30G	165
PETIT CHOUX & LÖJROM	135
BOQUERONES	135
OLIVER	70
MANDLAR	70
CURRY CASHEW	70

FÖRRÄTTER

BURRATA Blodapelsin, endive & pesto rosso	165
ROTSELLERI Smulad Sort himmel, pekannötter & Taggiascaoliver	160
HUMMER I BRIOCHE Saltad citron, fänkål, dill & blekselleri	295
LÖJROMSTOAST 30g eller 100g Kalixlöjrom, nystekt brioche, smetana, rödlök & gräslök	295/ 895
STEKT SVENSK BLÄCKFISK Persiljesallad, hummus på gräarta & citron	175
MOULES DE BOURGOGNE Ört- & vitlöksgratinerade blåmusslor med citron	170
● STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1 Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & isad sallad En skvätt Cognac	195/ 285 50
TOAST PELLE JANZON Oxfile, löjrom från Kalix, pepparrot, äggula & stekt bröd	295

COCKTAILS

<i>33'rd floor Martini</i>	205
Ógin vodka, Noilly Prat, anchovy olives	
<i>Golden Twist</i>	170
Beefeater gin, golden falernum, pineapple, lime, clementine, ginger	
<i>Fjord 33</i>	170
Hallands fläder, pear, fennel, dill, lemon, bubbles	
<i>Bijou</i>	205
Beefeater gin, green chartreuse, sweet vermouh	
<i>Only Gold 07.</i>	95
Pineapple, lime, clementine, ginger, soda	

KAVIAR

STÖRROM BAERII 30g 895/ 125g 2600

STÖRROM OSCIETRA 30g 1095

Serveras klassiskt med nystekt brioche, smetana, rödlök + gräslök

OSTRON

GILLARDEAU NO.3 FRANKRIKE 55/ st 605/ dussin

GIGAS NO.3 SVERIGE 65/ st 715/ dussin

Citron, tabasco + schalottenlök

● = Table side service

CANARD À LA PRESSE

En kulinarisk resa uppdelad i fyra serveringar med svensk anka i fokus

FÖRBOKAS PÅ VÅR
HEMSIDA FÖRE DITT BESÖK

FISK & SKALDJUR

POCHERAD RÖDTUNGA Hummersås, mjukbakad purjolök, puffad quinoa & Robuchonpotatis	365
SMÖRSTEKT SKREI Broccoli, blåmussla & XO sauce	375
GRILLAD PIGGVAR PÅ BEN Frasig jordärtskocka & fänkål	
VÄLU MELLAN: Brynt smörbearnaise	540
Brynt smör, citron & pepparrot	495
SKALDJURSPLATÅ Halv hummer, färskräkor, dillkokta havskräftor	895
Serveras med skaldjursröra, cocktailsås, aioli, lagrad ost, rostad toast samt nybakad baguette	

KÖTT & FÅGEL

● FLAMBERAD TOURNEDOS Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar	545
CÔTE DE BOEUF På ben 600g för 2 personer Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites	995
SVENSK HÄNGMÖRAD RYGGBIFF Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites	545
GRILLAD SVENSK KALV BLACK & WHITE Bordelaisesås & sås på vassle, plommon, konfiterad potatis med espelette & parmesan	445
FRANSK ANKA Kålrot, savoykål, blodapelsin & fikon	295
DRAKENS HANTVERKSKORV Gjord på oxfile, entrecôte, ister, oregano & vitlök. Robuchonpotatis, senapsfrö & Bordelaisesås	285

PASTA, PIZZA & VEGETARISKT

LÖJROMSPASTA Hummersås, vispad ricotta & basilika	325
PIZZA BIANCO Nduja, honung, basilika & friterad surdeg	285
VECKANS PIZZA Fråga din kypare	245
SOCCA PÅ KIKÄRTA Rödbeta, aubergine, getost, honung, grönsallad & pommes frites	285