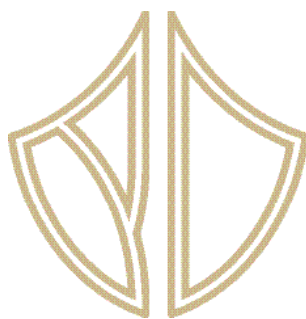




COCKTAILS

CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<i>S.A. Bouché Pere et Fils Cuvée Réservee</i>	185/ 945
<i>S.A. Ruida Domo Cava Brut Nature</i>	135/ 595

GOURMANDISE

Perfekt till fördrinken

BRÖDSERVERING	55
PATA NEGRA 30G	165
PETIT CHOUX & LÖJROM	135
BOQUERONES	135
OLIVER	70
MANDLAR	70
KVÄLLENS OSTBIT	65

FÖRRÄTTER

BURRATA & "GAZPACHO" Basilika, valenciamandlar & solmogna tomater från Gällenas	165
SMÖRSTEKTA KANTARELLER Brynt ägg, rostade rapsfrön & lök	205
ÄNGAMAT Sommarens grödor, örter & blad med sås på vit sparris & saltad citron	155
LÖJROMSTOAST 30g eller 100g Kalixlöjrom, nystekt brioche, smetana, rödlök & gräslök	295/ 895
GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 1/2 eller 1/1 Café de Parissmör & citron	395/ 745
● STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1 Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & isad sallad En skvätt Cognac	195/ 285 50
CARPACCIO PÅ SVENSK MJÖLKKO Löjrom från Kalix, dragon & rostad surdeg	295

33'rd floor Martini 205
Ógin vodka, Noilly Prat, anchovy olives

Draken Royale 205
Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet
Crème à la Fraise des Bois

Hisingen Gin & Tonic 170
Arkipelag Premium London dry gin,
GBG Skog tonic

Negroni 195
We! City Amicitia dry gin, Campari,
Mancino Rosso

Fig Leaf Collins 170
We! City Amicitia dry gin, lemon, sugar,
fig leaf soda

Spicy Pink Paloma 0,5% 95
Citrus, chili, smoked salt, bell pepper

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

Citron, tabasco & schalottenlök



OSTRON & MUSSLOR ÄR SÅ KALLADE
HÖGRISKLIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA OVÄNTADE
& I VISSA FALL OBEHAGLIGA REAKTIONER

● = *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

GRILLAD RÖDING

Sandefjordsås, forellrom, gröna blad
& färskpotatis "midsommar" 375

SKALDJURSPLATÅ

Halv hummer, färska räkor, 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 1095
Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök,
brynt smörbéarnaise & pommes frites

GRILLAD RYGGBIFF PÅ SVENSK MJÖLKKO

Brynt smörbéarnaise, bakade tomater, 545
konfiterad vitlök, grönsallad & pommes frites

KYCKLING FRÅN KNÄRED

Kalvbräss, varmrökt fläskside, kantarell & parmesan 365

DRAKENS TRYFFELKORV

Gjord på oxfilé, entrecôte & späck. 295
Lök- & persiljesallad, Robuchonpotatis, sommartryffel
& rödvinssky

PASTA & VEGETARISKT

VIT SPARRISPASTA

Vit sparrissmörsås, ostronskivling & saltad citron 235
Lägg till löjrom 90

GRILLAD KEJSARHATT MED SOMMARTRYFFEL

Smörstekta kantareller, parmesan 295
& färskpotatis

KVÄLLENS TRERÄTTERS

Fråga oss om kvällens meny!

695