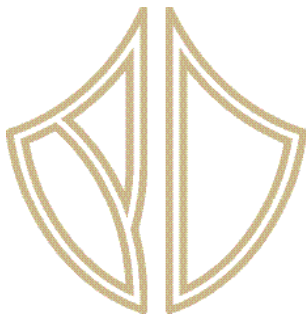




CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<i>S.A. Bouché Pere et Fils Cuvée Réservee</i>	185/ 945
<i>S.A. Ruida Domo Cava Brut Nature</i>	135/ 645

GOURMANDISE

Perfekt till fördrinken

EN SKED OSCIETRA & 2CL ÓGIN VODKA	200
BRÖDSERVERING	55
PATA NEGRA 30G	165
PETIT CHOUX & LÖJROM	135
BOQUERONES	135
OLIVER	70
VALENCIAMANDLAR	70
KVÄLLENS OSTBIT	65
FRASIGA FLÄSKSVÅLAR MED CAFE DE PARISEMULSION	75
KRYDDIGA CASHEWNÖTTER	70

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST 30g eller 100g Kalixlöjrom, nystekt brioche, smetana, rödlök & gräslök	295/ 895
TARTE TATIN PÅ SCHALOTTENLÖK Crème Fraîche d'Isigny & vinbärsblad	155
GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 1/2 eller 1/1 Rökt vitlök, grillat surdegbröd & citron	395/ 745
SMÖRSTEKT SVAMP MED BRIOCHE Persilja & karamelliserad grädde	205
TOAST PELLE JANZON Oxfilé från svensk mjölkko, äggula, pepparrot & löjrom från kalix	295
BURRATA Plommon, mynta, olivolja & pistage	180
FRANSK LÖKSOPPA Kyckling, Gruyère & surdegbröd	165
● STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1 Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & isad sallad	195/ 285
En skvätt Cognac	50
RÖDBETA & PEKANNÖT Getost, inlagda björnbär, & brynt smör	175

COCKTAILS

<i>33'rd floor Martini</i>	205
Ógin vodka, Noilly Prat, anchovy olives	
<i>Draken Royale</i>	205
Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet Crème à la Fraise des Bois	
<i>Hisingen Gin & Tonic</i>	170
Arkipelag Premium London dry gin, GBG Skog tonic	
<i>Negroni</i>	195
Wet City Amicitia dry gin, Campari, Mancino Rosso	
<i>Fig Leaf Collins</i>	170
Wet City Amicitia dry gin, lemon, sugar, fig leaf soda	
<i>Spicy Pink Paloma 0,5%</i>	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
HÖGRISKLIVMEDEL 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

GRATINERAD HALV HUMMER CAFE DE PARIS Grönsallad, brynt smörbéarnaise & pommes frites	525
HELSTEKT RÖDTUNGA Citron, kapris, rödbetor, puffad quinoa, brynt smör & Robuchonpotatis	415
BAKAD TORSKRYGG Ratatouille, spenat, musslor, örtsmör & grillad citron	385
SKALDJURSPLATÅ Halv hummer, färska räkor, dillkokta havskräftor	945
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 smörbéarnaise & pommes frites	1095
GRILLAD RYGGBIFF PÅ SVENSK MJÖLKKO Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	545
ANKA FRÅN SKÅNE Bröst & lår, kryddig anksky, svamp, rostad pumpa & pumpafrön	425
DRAKENS HANTVERKSKORV Surkål, rökt fläsk, senap & jordärtskocka	275
WELLINGTON PÅ HJORT FÖR TVÅ PERSONER Robuchonpotatis, haricots verts, rökt fläskside, plommon & grönpepparsky	945

PASTA & VEGETARISKT

BAKAD BLOMKÅL Kräm på rostad blomkål, hasselnötter, plommon, frasig jordärtskocka & tryffel	315
PAPPADELLE MED SVAMP Smörad svampbuljong, parmesan & grillad citron Lägg till löjrom	275 85
PIZZA "SURF & TURF" Sobrasada, röda skaldjur, musslor, honung, citron & persilja	285
VECKANS PIZZA Fråga oss	285