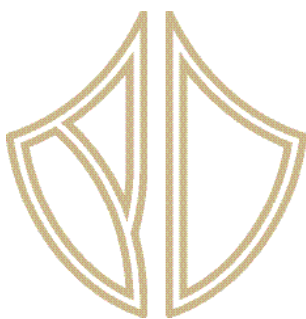




CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

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

COCKTAILS

<i>33'rd floor Martini</i>	205
Ögin vodka, Noilly Prat, anchovy olives	
<i>Draken Royale</i>	205
Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet seasonal flavour	
<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	525
Grönsallad, brynt smörbéarnaise & pommes frites	
HELSTEKT RÖDTUNGA	415
Citron, kapris, rödbetor, puffad quinoa, brynt smör & Robuchonpotatis	
BAKAD TORSKRYGG	385
Ratatouille, spenat, musslor, örtsmör & grillad citron	
SKALDJURSPLATÅ	945
Halv hummer, färska räkor, dillkokta havskräftor	
Serveras med skaldjursröra, cocktailsås, aioli, lagrad ost, rostad toast samt nybakad baguette	

KÖTT & FÅGEL

● FLAMBERAD TOURNEDOS	545
Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar	
CÔTE DE BOEUF FÖR TVÅ PERSONER	1095
På ben 600g Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	
GRILLAD RYGGBIFF PÅ SVENSK MJÖLKKO	545
Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	
ANKA FRÅN FRANKRIKE	425
Bröst & lår, kryddig anksky, svamp, rostad pumpa & pumpafrön	
DRAKENS HANTVERKSKORV	275
Surkål, rökt fläsk, senap & jordärtskocka	
WELLINGTON PÅ HJORT FÖR TVÅ PERSONER	945
Robuchonpotatis, haricots verts, rökt fläskside, plommon & grönpepparsky	

PASTA & VEGETARISKT

GRILLADE MORÖTTER	265
Smörböna, färskost, beurre noisette oriental & solroskärnor	
PAPPADELLE MED SVAMP	275
Smörad svampbuljong, parmesan & grillad citron	
Lägg till tryffel	85
PIZZA "SURF & TURF"	285
Sobrasada, röda skaldjur, musslor, honung, citron & persilja	
VECKANS PIZZA	285
Fråga oss	