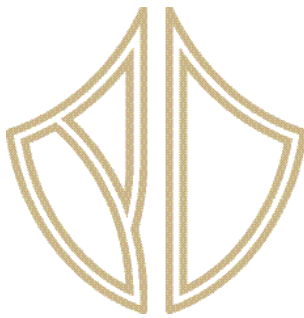




CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<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 Egenkärnat smör, surdegsbaguette, filmjölsbröd & fröknäcke	85
PATA NEGRA 30G	165
PETIT CHOUX & LÖJROM	135
BOQUERONES	135
OLIVER	70
VALENCIAMANDLAR	70
KVÄLLENS OSTBIT	65
FRASIGA FLÄSKSVÅLAR MED CAFÉ 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 surdegssbröd & citron	395/ 745
SMÖRSTEKT SVAMP MED BRIOCHE Persilja & karamelliserad grädde	205
TOAST PELLE JANZON Oxfilé från svensk mjölkko, äggula, pepparrot & Kalixlöjrom	295
BURRATA Plommon, mynta, olivolja & pistage	180
FRANSK LÖKSOPPA Kyckling, Gruyère & surdegssbröd	165
● STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1 Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & sallad med vinägreTT En skvätt Cognac	195/ 285 50
RÖDBETA & PEKANNÖT Getost, inlagda björnbär & brynt smör	175

COCKTAILS

<i>33'rd floor Martini</i> Ögin vodka, Noilly Prat, anchovy olives	205
<i>Draken Royale</i> Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet seasonal flavour	205
<i>Hisingen Gin & Tonic</i> Arkipelag Premium London dry gin, GBG Skog tonic	170
<i>Negroni</i> We! City Amicitia dry gin, Campari, Mancino Rosso	195
<i>Fig Leaf Collins</i> We! City Amicitia dry gin, lemon, sugar, fig leaf soda	170
<i>Spicy Pink Paloma 0,5%</i> Citrus, chili, smoked salt, bell pepper	95

KAVIAR

STÖRRÖM BAERII 30g 895/ 125g 2600
STÖRRÖM 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 CAFÉ DE PARIS Grönsallad, brynt smörbéarnaise & pommes frites	595
HELSTEKT RÖDTUNGA Citron, kapris, rödbetor, puffad quinoa, brynt smör & Robuchonpotatis	415
ÅNGAD RÖDING Aurorasås, saffran, palsternacka & grillad kål	365
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 Hängmörad från Sverige Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	Dagspris
GRILLAD RYGGBIFF PÅ SVENSK MJÖLKKO Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites	545
ANKA FRÅN FRANKRIKE Bröst & lår, sauce aromatic, svamp, rostad pumpa & pumpafrön	415
DRAKENS HANTVERKSKORV Tryffel, grönpepparsky, Robuchonpotatis, silverlök & persilja	275
WELLINGTON PÅ HJORT FÖR TVÅ PERSONER Robuchonpotatis, haricots verts, rökt fläsksida, plommon & grönpepparsky	945

PASTA & VEGETARISKT

GRILLADE MORÖTTER Smörböna, färskost, beurre noisette oriental & solroskärnor	265
PAPPADELLE MED SVAMP Smörad svampbuljong, parmesan & grillad citron Lägg till tryffel	275 95
PIZZA "SURF & TURF" Sobrasada, röda skaldjur, musslor, honung, citron & persilja	285
VECKANS PIZZA Fråga oss	285