

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	85
Egenkärnat smör, surdegsbaguette, filmjölsbröd & fröknäcke	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 30G	165
PETIT CHOUX MED LÖJROM	135
BOQUERONES	135
NOCELLARAOLIVER	70
VALENCIAMANDLAR	70
KVÄLLENS OSTBIT	65
FRASIGA FLÄSKSVÅLAR MED CAFÉ DE PARISEMULSION	75
KRYDDIGA CASHEWNÖTTER	70

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST 30g eller 100g	295/ 895
Kalixlöjrom, nystekt brioche, smetana, rödlök & gräslök	
GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 1/2 eller 1/1	395/ 745
Rostat vitlökssmör, grillat surdegskröd & citron	
HUMMERBISQUE	185
Toast fylld med valnöt & paprika samt cognacsgrädde	
FIKONTARTLETTE	165
Kycklinglevermousse & portvin	
TOAST PELLE JANZON	295
Oxfile från svensk mjölkko, äggula, pepparrot & Kalixlöjrom	
STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1	195/ 285
Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & sallad med vinaigrette	
En skvätt Cognac	50
BURRATA MED ZUCCHINI	180
Fikon, basilika, mynta, citron, mandel & olivolja	
RÖDBETA & PEKANNÖT	155
Aubergine, björnbär & brynt smör	
FRASIG JORDÄRTSKOCKA	265
Brioche étoile, tryffel, karamelliserad lök, svamphollandaise & dragon	
CHAWANMUSHI PÅ BLOMKÅL	155
Svampbuljong, tryffel, inlagd shiitake & gräslök	

COCKTAILS

33'rd floor Martini	205
Ógin vodka, Noilly Prat, anchovy olives	
Draken Royale	205
Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet seasonal flavour	
Hisingen Gin & Tonic	170
Arkipelag Premium London dry gin, GBG Skog tonic	
Negroni	195
Wet City Amicitia dry gin, Campari, Mancino Rosso	
Fig Leaf Collins	170
Wet 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

GRATINERAD HALV HUMMER "VADOUVAN"	595
Mornaysås med vadouvan & grönsallad med dijonnaise & pommes frites	
POCHERAD HÄLLEFLUNDRA "MOULES"	425
Rotselleri, svart vitlök, blåmussla, rostat surdegskröd & parmesan	
HELSTEKT RÖDTUNGA	415
Citron, kapris, rödbetor, puffad quinoa, brynt smör & Robuchonpotatis	

KÖTT & FÅGEL

FLAMBERAD TOURNEDOS	545
Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar	
CÔTE DE BOEUF	Dagspris
Hängmörad från Sverige	
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	415
Bröst & lår, sauce aromatic, svamp, rostad pumpa & pumpafrön	
DRAKENS HANTVERKSKORV	275
Tryffel, grönpepparsky, Robuchonpotatis, silverlök & persilja	
GRILLAT SVENSKT RENINNANLÅR	435
Ragu på butifarra negra, cocoböna, tomat & rosmarin samt Robuchonpotatis	

PASTA & VEGETARISKT

GRILLADE MORÖTTER	265
Smörböna, färskost, beurre noisette oriental & solroskärnor	
PAPPARDELLE PASTA	275
Grillad kål, rotselleri, valnötter, dragon & citron	
Lägg till tryffel	125