

Kära gäst, välkomna till vårt brasserie!

Här bjuder vi på kulinariska upplevelser som är lika inspirerade av den närliggande parkgrönskan, frankrike och Stockholms pulserande sorl.

## COCKTAILS

156

### HONEY BASIL DAIQUIRI

Bacardi carta Blanca, lime, basilika, kardemumma, honung

### BOCCA LIMONE

Limoncello, basilika, citron, Cava

### THE BUCANEER

Old fashioned på Karibisk, Jamaicansk och Kubansk rom, créole bitters, lönnsirap

### NABOS DRY MARTINI

Bombay Sapphire Premier Cru, körsbärsblomma, Vermouth

### SPICY TAJÍN MARGARITA

Jalapenosinfuserad Tequila Patron blanco, Cointreau, blue curacao, lime

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kaffelikör

### THE MEXICAN WRESTLER

Mezcal San Cosme, Patron Silver & Anejo Tequila, Grand Marnier, agavehonung, chokladbitters

### THE CLOVER CLUB N°3

Bombay Sapphire gin, Campari, citron, hallonsocker.

### POPCORN RE-FASHIONED

Bourbon & rye whiskey blend, popcornsocker, vanilj aromatisk bitters

### NEGRONI ALLA FRAGOLA

Bombay sapphire gin, Aperol,

## SNACKS & SMÅRÄTTER

MARCONAMANDLAR	75
CITRON- OCH ROSMARIN MARINERADE OLIVER	75
POMMES FRITES MED DIPP	65
PIMIENTOS DE PADRON	75
FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR <i>Aioli</i>	75
CHARKUTERIER FÖR TVÅ <i>Serranoskinka, Coppa di Parma</i>	145
OSTBRICKA <i>Dagens urval av ostar, fikonmarmelad</i>	145

## OSTRON

### OSTRON "MARENNE" AU NATUREL

Citron, lökvinaigrette, tabasco  
1st. 39 • 6 st. 195 • 12 st. 395



## HUSETS RÅBIFF

Blandad råbiff på svenskt ytterlår med kapris, cornichons, senap, dragon och persilja. Pommes frites serveras till hel portion.

HEL 265 / HALV 165

## PLAT DE LA SEMAINE

### KVÄLLENS RÄTT

Fråga vad vi serverar just idag

265

## FÖRRÄTTER

BURRATA <i>Honungsglaserad buratta, picklade betor, valnötter, spenat</i>	155
BLINIER MED LÖJROM <i>Smetana, hackad rödlök, gräslök</i>	255
LAXRILETTES <i>Picklad rödlök, örter, äpple, citron, sikrom, grillat bröd</i>	145
SKAGEN PÅ SMÖRSTEK SURDEGSBRÖD <i>Handskalade räkor i dilljonäs, pepparrot, sikrom citron</i>	195

## HUVUDRÄTTER

BRÄSERAD SPETSKÅL <i>Smörstek ostronskipling, vitlök, friterad persilja, parmesan, tryffelsmör</i>	245
HALSTRAD REGNBÅGSFILLÉ "A LA GRENOBLOISE" <i>Potatispuré, sotad Pak choi, smörsås, kapris, briochekrutonger</i>	325
CHEVRÉ CHAUD HEL/HALV <i>Kronärtskocka, getost, hjärt- och radicchiosallad, rostade hasselnötter, mynta, honungsvinägrett</i>	245
GRILLAD ENTRECÔTE <i>Sotad pimientos de padron, bakad tomat- och schalottenlök, bearnaisesås, pommes frites</i>	395
HÖGREVSBURGARE <i>Pepper jack-ost, tomat, sallad, picklad silverlök, pommes frites, tryffelmajonäs (Går att få som barnportion för 185 kr)</i>	250
MOULES MARINIÈRES HEL/HALV <i>Nykokta svenska blåmusslor med vitt vin, persilja och vitlök. Serveras med aioli. Pommes frites till hel portion</i>	245/165

## DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE <i>Serveras med hallonsorbet</i>	105
CHOKLADMUSSE <i>Rominlagda körsbär, oreo crumbs, riven choklad</i>	125
EN KULA GLASS ELLER SORBET <i>Välj mellan vaniljglass, chokladsorbet eller hallonsorbet</i>	45
CHOKLADTRYFFEL	45



BUBBEL

**CAVA BRUT RESERVA ORGANIC, LACRIMA BACCUS**  
Macabeo. Cava. Spanien  
115 / 660



**NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE**  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne. Frankrike  
145 / 870

VITT VIN

2021	<b>CHABLIS, LOUIS ROBIN</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	160 / 700
2021	<b>SANCERRE LES BELLES DAMES GITTON PÈRE ET FILS</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	160 / 700
2021	<b>GRECO DI TUFO, TRE FIORI</b> <i>Greco. Kampanien, Italien</i>	135 / 595
2021	<b>SAAR RIESLING, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	125 / 550
2021	<b>LA COUR DES DAMES, BADET CLEMENT &amp; CO</b> <i>Vermantino, Ugni Blanc. Pays d'Oc, Frankrike</i>	115 / 520
2021	<b>ALLO ALVARINHO, SOALHEIRO</b> <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	125 / 550
2019	<b>DIORA, LA SPLENDEUR DU SOLEIL</b> <i>Chardonnay, Monterrey. Kalifornien, USA</i>	140 / 620
	<b>M DE MINUTY, CHATEAU MINUTY</b> <i>Grenache, Provence, Frankrike</i>	145 / 650

RÖTT VIN

2020	<b>"LES COTILLES" PINOT NOIR, FAMILLE ROUX</b> <i>Pinot Noir. Bourgogne, Frankrike</i>	135 / 595
2020	<b>PETIT PAVEIL, CHATEAU PAVEIL DE LUZE</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot. Bordeaux, Frankrike</i>	135 / 595
2020	<b>VALPOLICELLA RIPASSO, SAN ZENONE</b> <i>Corvina, Rondinella. Veneto, Italien</i>	155 / 680
2020	<b>LANGHE NEBBIOLO, PRUNOTTO</b> <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	145 / 650
2019	<b>CHIANTI RISERVA, IL VOLPETTO</b> <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	135 / 595
2022	<b>TINTO, JUNTO VA JUNTO</b> <i>Tempranillo, Syrah. Castile la Mancha, Spanien</i>	115 / 520
2020	<b>AVALON LODI, AVALON WINERY</b> <i>Cabernet Sauvignon. Kalifornien, USA</i>	155 / 680
2019	<b>BAROLO, DOMINI SERTAIA</b> <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	195 / 850
2019	<b>CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON</b> <i>Grenache, Syrah, Mourvedre. Rhone, Frankrike</i>	850

NATURVINER

2021	<b>KONTRAST, MARKUS HUBER</b> <i>Gruner Veltliner. Niederösterreich, Österrike</i>	145/650
2022	<b>LANGHE BIANCO, CANTINA CLAVESANA</b> <i>Chardonnay. Piemonte, Italien</i>	135/450 (50 cl)
	<b>BOVIN, HERVE VILLEMADE (1 liter)</b> <i>Chardonnay, Chenin Blanc, Sauv. Blanc, Romorantin. Loire, Frankrike</i>	155 / 960

NATURVINER

2021	<b>LANGHE ROSSO, CANTINA CLAVESANA</b> <i>Nebbiolo, Dolceto. Piemonte, Italien</i>	135/450 (50 cl)
2022	<b>VIN DE CAGNARA ROSSO, SASSARA (1 liter)</b> <i>Corvina. Veneto, Italien</i>	135 / 840
2021	<b>PERLE SAUVAGE, PETTILLANT NATUREL</b> <i>Chenin blanc. Loire, Frankrike</i>	125 / 690

VECKANS KAP

**2020  
LE DIFESE  
TENUTA SAN GUIDO**  
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Toscana, Italien*  
850

**2020  
BARBARESCO AUTINBEJ,  
CA' DEL BAIO**  
*Nebbiolo. Piemonte, Italien*  
850

Här presenterar vår sommelier  
veckans fyndviner till extra fina priser

**2020  
VARLRAVN, VALRAVN WINES**  
*Pinot noir. Kalifornien, USA*  
795

**2018  
LIMITED RELEASE POSEIDON  
VINEYARD, BLACK STALLION  
ESTATE WINERY**  
*Chardonnay. Kalifornien, USA*  
1200

**2021  
CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU VOGROS,  
LOUIS ROBIN**  
*Chardonnay. Bourgogne, Frankrike*  
850

**2017  
SAVIGNY LES BEAUNE,  
VINCENT GIRARDIN**  
*Pinot noir. Bourgogne, Frankrike*  
895

FLASKÖL & CIDER

<b>BIRRA MORETTI</b> <i>4,6%, Lager, Italien</i>	82
<b>HOEGAARDEN WIT-BLANCHE</b> <i>4,9%, 33cl, Veteöl, Belgien</i>	86
<b>MIKKELLER "PETER, PALE AND MARY"</b> <i>4,6%, 33cl, Pale Ale Gluten free, Danmark</i>	96
<b>GALIPETTE CIDRE BRUT</b> <i>4,5%, Äpplecider, Frankrikeke</i>	82

FATÖL

	25CL / 40CL
<b>THREE TOWNS (EKO)</b> <i>4,6%, Pilsner, Sverige</i>	48 / 76
<b>ESTRELLA GALICIA</b> <i>5,5%, Lager, Spanien</i>	60 / 88
<b>MIKKELLER KAERLIGHED</b> <i>4,9%, Pale Ale, Danmark</i>	64 / 96
<b>BUDVAR, BUDEJOVICKY</b> <i>5,0%, Czech lager, Tjeckien</i>	62 / 94

ALKOHOLFRITT

<b>BIRRA MORETTI</b> <i>0,0%, Lager, Italien</i>	68
<b>RICHARD JUHLIN "BLANC DE BLANC"</b> <i>Sparkling, Chardonnay, 0,0%, 20cl, Frankrike</i>	120
<b>ALAIN MILLIAT</b> <i>Jus de fruit, 33cl, Frankrike</i> <i>Raisin Sauvignon blanc, Raisin Merlot</i>	82
<b>TÖRST</b> <i>Ekologisk fairtradeläsk, 33cl, Sverige</i> <i>Lemon/Raspberry/Elderflower/Ginger</i>	55
<b>NEJGRONI</b> Alkoholfritt Negroni <i>0,5%, 25 cl</i>	69