

Kära gäst, välkomna till vårt brasserie!

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

## COCKTAILS

165

### HONEY BASIL DAIQUIRI

Bacardi Carta Blanca, lime, basilika, kardemumma, honung

### BOCCA LIMONE

Limoncello, basilika, citron, Cava

### COULEUR CAFÉ

Old fashioned på Bacardi och Rum Eminente, Stockholms Bränneri kaffé likör, aromatisk bitter

### NABOS DRY MARTINI

Bombay Sapphire Premier Cru, körsbärsblomma, Vermouth

### SPICY TAJÍN MARGARITA

Jalapeñosinfuserad Tequila Patron Blanco, Cointreau, blue curacao, lime

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, espresso, kaffelikör

### THE MEXICAN WRESTLER #2

Patron Silver & Anejo Tequila, Volcan Blanco, Grand Marnier, agavehonung, chokladbitters

### WILD SWEDISH SUMMER

Bombay Sapphire & Bombay Bramble Gin, smultronsocker, citron, lakritsskum

### MAPLE RE-FASHIONED

Bourbon, Whistlepig rye whiskey, fätlagrad ekologisk lönnsirap från Vermont, aromatic bitters

### NEGRONI ALLA FRAGOLA

Bombay sapphire gin, Pimms, Aperol, jordgubbsinfuserad vermouth

## SNACKS & SMÅRÄTTER

MARCONAMANDLAR	75
CITRON- OCH ROSMARIN MARINERADE OLIVER	75
POMMES FRITES MED DIPP	65
PIMIENTOS DE PADRÓN	75
OST- OCH CHARKBRICKA	165
Rödlöksmarmelad, cornichoner, grillad levain	
FRITERADE KRONÄRTSKOCKOR	75
Aioli	

## OSTRON

### OSTRON "MARENNE" AU NATUREL

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



## TOAST SKAGEN

Handskalade räkor i dillmajonnäs, pepparrot, löjrom, citron

HEL 265 / HALV 175

## HUSETS RÅBIFF

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

HEL 265 / HALV 165

## MOULES MARINIÈRES

Vitt vin, persilja, vitlök, chili, rostat bröd, aioli. Pommes frites serveras till hel portion.

HEL 265 / HALV 165

## EXTRA GODA BUBBLOR PÅ GLAS

### "R" DE RUINART BRUT, RUINART

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.  
Champagne, Frankrike



185 / 1100

## FÖRRÄTTER

<b>BURRATA</b>	155
Tomatcoulis, friterad basilika, Serranokrisp	
<b>PURJOLÖKSTERRIN</b>	145
Tryffelvinigregret, tomat, dragon, rostade hasselnötter	
<b>LÖKSOPPA PÅ NABOS VIS</b>	155
Comté & Brie, rostad lökbuljong, briochekrutonger, gräslök	
<b>MÄRGBEN &amp; SNIGLAR PROVENÇALE</b>	165
Märgben av ren, sniglar, vitlökssmör, persilja, grillat bröd, senap	
<b>VITLÖKSSTEKTA RÄKOR</b>	105
Persilja, citron, grillat bröd	

## HUVUDRÄTTER

<b>BRÄSERAD SPETSKÅL</b>	245
Smörstekt ostronskiöling, vitlök, friterad persilja, parmesan, tryffelsmör	
<b>RISOTTO MED KARL-JOHANSVAMP</b>	295
Parmesankrisp, friterad persilja, smörstekta Karl Johan-svampar.	
<b>HALSTRAD REGNBÅGSLAX</b>	345
Persiljekräm, skaldjurssås, kronärtskocka, fäskpotatis, paprika	
<b>GRILLAD SVENSK ENTRECÔTE</b>	395
Rödvinssås med beumärg, tomatsallad, pommes frites	
<b>GRILLAD STEAK FRITES</b>	295
Friterad potatis, bearnaisesås, tomatsallad, (går att få som barnportion för 175 kr)	

## DESSERTER

<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	105
Hallonsorbet	
<b>BUDAPESTBAKELSE</b>	115
Rostade plommon, plommonsorbet, karamelliserade mandlar	
<b>EN KULA GLASS ELLER SORBET</b>	45
Välj mellan hallonsorbet, blåbärsorbet, vaniljglass och plommonsorbet	
<b>TRE SMÅKAKOR</b>	55
Chokladkaka med hasselnötter och hasselnötskräm, Mandelkaka med hjörnbärs marmelad, mördegskaka med smörkräm	



## BUBBEL

**CAVA BRUT, LOS MONTEROS**  
*Macabeo. Cava, Spain*  
115 / 660



**NICOLAS FEUILLATTE BRUT RESERVE**  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Champagne, France*  
155 / 930

## VITT VIN

2022	<b>CHABLIS, LOUIS ROBIN</b> <i>Chardonnay. Bourgogne, Frankrike</i>	160 / 700
2021	<b>SANCERRE LA GUIBERTE, ALAIN GUENEAU</b> <i>Sauvignon Blanc. Loire, Frankrike</i>	160 / 700
2023	<b>SAAR RIESLING TROCKEN, DONATUSHOF</b> <i>Riesling. Mosel, Tyskland</i>	135 / 595
2022	<b>VALMONT BLANC, PAUL MAS</b> <i>Grenache, Vermentino, Chenin Blanc. Pays d'Oc, Frankrike</i>	115 / 520
2023	<b>ALLO ALVARINHO, SOALHEIRO</b> <i>Alvarinho. Monção e Melgaço, Portugal</i>	135 / 595
2020	<b>COLLECTION 446, NOBLE VINES</b> <i>Chardonnay, Kalifornien, USA</i>	140 / 620
2021	<b>KABINETT ROYAL RIESLING, PRINZ VON HESSEN</b> <i>Riesling. Pfalz, Tyskland</i>	795

## RÖTT VIN

2022	<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
2019	<b>VALPOLICELLA RIPASSO, BOLLA</b> <i>Corvina, Rondinella, Veneto, Italien.</i>	155 / 695
2022	<b>LANGHE NEBBIOLO, CA'BIANCA</b> <i>Nebbiolo. Piemonte, Italien</i>	145 / 650
2017	<b>CHIANTI DEL CAVALIERE RISERVA, GRATI</b> <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	145 / 650
2022	<b>ORGANIC SHIRAZ, GEMTREE WINES</b> <i>Shiraz, South Australia, Australien</i>	115 / 520
2021	<b>ROSSO &amp; BIANCO, COPPOLA</b> <i>Cabernet Sauvignon. Kalifornien, USA</i>	155 / 680
2018	<b>SACCENTE BRUNELLO DI MONTALCINO GEOGRAFICO</b> <i>Sangiovese. Toscana, Italien</i>	195 / 895
2018	<b>BARBARESCO SERRABOELLA, PAITIN</b> <i>Nebbiolo, Piemonte, Italien</i>	185 / 850

## NATURVINER

2023	<b>DOMAINE DE MAJAS (ORANGEVIN)</b> <i>Sauvignon blanc. Cotes catalanes, Frankrike</i>	135/450 (50 cl)
2023	<b>VIN ROUGE, CLOS DU TUE BOEUF</b> <i>Gamay, Côt, Pineau d'Aunis. Loire, Frankrike</i>	145 / 485 (50 cl)

## DESSERTVINER

	<b>ROYAL OPORTO TAWNY, REAL COMPANHIA VELHA</b> <i>Touriga nacional, touriga francesa. Douro, Portugal</i>	95 (8 cl)
2019	<b>SAUTERNES, CHATEAU MOUTON CADET</b> <i>Sauvignon blanc, Semillon. Bordeaux, Frankrike</i>	85 (8 cl)

## VECKANS KAP

**2018 LIMITED RELEASE SYRAH, BLACK STALLION WINERY**  
*Syrah, Kalifornien, USA*  
895

Här presenterar vår sommelier  
veckans fyndviner till extra fina priser

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

**2020 BARBARESCO PRUNOTTO**  
*Nebbiolo. Piemonte, Italien*  
895

**2019 BAROLO, DOMINI SERTAIA**  
*Nebbiolo. Piemonte, Italien*  
850

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

**2021 CHATEAUNEUF DU PAPE, CHATEAU MONT REDON MAGNUM**  
*Grenache, Syrah, Mourvedre. Rhone, Frankrike*  
1800

## FLASKÖL & CIDER

<b>BIRRA MORETTI</b> <i>4,6%, Lager, Italien</i>	82
<b>KRONENBOURG 1664 BLANC</b> <i>5%, 33cl, Veteöl, Frankrike</i>	86
<b>LAGUNITAS ISLAND BEATS IPA</b> <i>5%, 33cl, IPA, USA</i>	88
<b>LA CIDRAIE CIDRE BRUT</b> <i>4%, Äpplecider, Frankrike</i>	82
<b>ESTRELLA GALICIA</b> <i>Glutenfri</i> <i>5,5%, Lager, Spanien</i>	86

## FATÖL

<b>THREE TOWNS (EKO)</b> <i>4,6%, Pilsner, Sverige</i>	48 / 76
<b>ESTRELLA GALICIA</b> <i>5,5%, Lager, Spanien</i>	62 / 92
<b>SIGTUNA BRYGGHUS</b> <i>4,5%, American Pale Ale, Sverige</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, Italy</i>	68
<b>RICHARD JUHLIN "BLANC DE BLANC"</b> <i>Sparkling, Chardonnay, 0,0%, 20cl, France</i>	120
<b>ALAIN MILLIAT</b> <i>Jus de fruit, 33cl, France</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> <i>Alkoholritt Negroni</i> <i>0,5%, 25 cl</i>	69