

Snacks & smårätter

Ostron Celine N°4 **30/st** Marconamandlar **45** Oliver **45**

Pommes frites med Ljörom smetana, rödlök, gräslök **105**

Kronärtskockor Pistou, rostade hasselnötter, Serrano **95** Bakad purjolök örtdijonäs,
hasselnötter, tomater **75** Focaccia bönhummus, olivolja, sumak **45**

Ost- & charkbricka fikonmarmelad, cornichons, bröd **145**

Burrata balsamico, tomater, basilika, marconamandlar **105**

Husets Råbiff Halv rostad lök, friterad persilja, kapris **135**

Skagenröra smörstekt levain, ljörom **Halv – 150 / Hel – 225**

Varmrätter

Svamprisotto friterad persilja **175** Tagliatelle tigerräkor, basilika, tomater, paprika
185 Grillad Kyckling sauce piquant à la Escoffier, haricots verts, rostad potatis, dragon

235 Steak frites Svensk entrecôte 200 g, pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås,
rödvinsås **295** Husets råbiff rostad lök, friterad persilja, kapris, pommes **235**

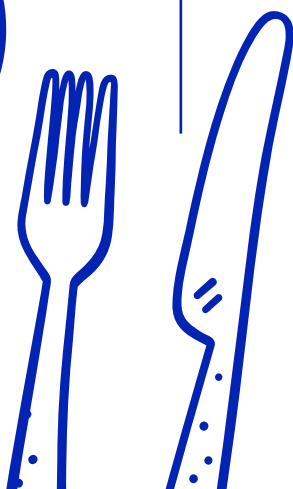
Regnbågslax à la plancha krossad potatis, friterad kapris, krutonger, dill, vitvinsås

235 Smashburgare på högrepp pepperjack ost, picklad rödlök, tomat, krispig sallad,
bbq-sås, aioli, pommes **220** (går att få som barnportion för **185**)

Moules frites vitt vin, grädde, pommes, brödkrutonger, pastis, vitlöksaioli **220**

Konfiterat anklår rödkål, smörstekt potatis, rödvinsås **240**

Vi är en **BOUILLON** och
serverar enkla, rustika och
prisvärda rätter, ofta med
klassiska smaker. Denna
typ av restaurang uppstod
på 1800-talet i Paris och
var särskilt populära bland
arbetarklassen.



Dessert

Crème brûlée **95**

Chokladmousse

Oreo-smulor, havssalt, olivolja **65**

Chokladtryffel **35**



Bubbel

Nicolas Feuillatte Brut Reserve 125 / 750
Champagne, Frankrike

Cava Brut , Gran Buque 95 / 570
Cava, Spanien

Vitt vin

2024 Riesling Reserve, Gustave Lorentz
Riesling, Alsace, Frankrike 125 / 550

2020 Collection 446, Noble Vines
Chardonnay, Kalifornien, USA 135 / 595

2024 Pinot Grigio, Cantina Castelnuovo del Garda
Pinot Grigio, Veneto, Italien 105 / 475

Rosévin

2023 Organic Rosé, Baglietti
Merlot, Glera, Raboso Piave.
Veneto, Italien 105 / 475

Öl på fat

Staropramen 5.0, Tjeckien 84
Brooklyn Stonewall IPA 4,6%, Sverige 88

Flasköl och cider

Nya Carnegie Kellerbier Unf. Burk, 5,9%, Sv 89
Nya Carnegie Halo Sour Suröl Flaska, 4,8%, Sv 92
Mikkeller Kærlighed Burk, 4,9%, Belgien 92
Lagunitas Island Beats IPA Burk, 5%, USA 85
Mikkeller Burst IPA Burk, 5,5%, Denmark 89
Nya Carnegie FrIPA Glutenfri Flaska, 5,8%, Sv 89
La Cidraie apple cider Flaska, 4%, Frankrike 82

Utvälda digestifs

Grappa bianca Grappa classica, Italien 30/cl
The glenrothes 12 yo Speyside, Skottland 42/cl
Bacardi Gran Reserva 10 anos Cuba 38/cl
Volcan Blanco, jalisco Mexiko 42/cl

VECKANS Vinkap



2018 Barbaresco Serraboella, Paitin 750
Nebbiolo, Piemonte, Italien

2021 Châteauneuf-du-Pape,
Château Mont-Redon 750
Grenache, Syrah, Mourvèdre, Rhône, Frankrike

Rött vin

2023 "Les Cottes" Pinot Noir, Famille Roux,
Pinot Noir, Bourgogne, Frankrike 120 / 525

2022 Organic Shiraz, Gemtree
Shiraz, South Australia, Australien 115 / 515

2020 Prestige Rouge, Minuty
Syrah, Grenache, Mourvedre
Côtes de Provence, Frankrike 105 / 475

2023 Langhe Nebbiolo, Ca'Bianca.
Nebbiolo. Piemonte, Italien 145 / 650

Cocktails

Bocca Limone 125
Limoncello, basilika, citron, cava

Espresso Martini 125
Vodka, espresso, kaffelikör

Spicy Tajín Margarita 136
Jalapeño-infused Tequila Patron Blanco, Olmeca
reposado, triple sec, blue curaçao, lime

Negroni alla Fragola 100
Bombay Sapphire gin, Pimms, Aperol,
jordgubbsinfuserad vermouth

Alkoholfritt

Nejroni Alkoholfri 69
Staropramen 0,5%, Tjeckien 72
Brooklyn special effects 0,4%, USA 78
Richard juhlin 20 cl 95

