

Snacks & smårätter

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

Kronärtskockor pistou, rostade hasselnötter, Serrano **95**

Focaccia bönhummus, olivolja, sumak **45**

Ost- & charkbricka fikonmarmelad, cornichons, bröd **145** Husets Råbiff Halv rostad
lök, friterad persilja, kapris **135**

Burrata balsamico, tomat, basilika, macronamandlar **105**

Skagenröra på smörstekt levain, löjrom **Halv – 150 / Hel – 225**

Varmrätter

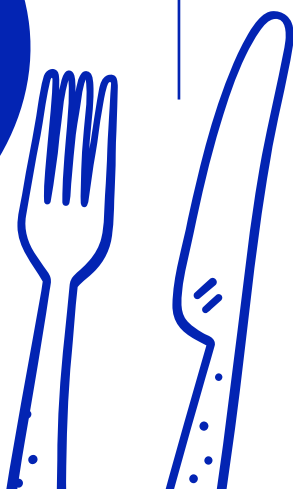
Svamprisotto friterad persilja **175** Grillad Kyckling sauce piquant à la Escoffier,
haricots verts, rostad potatis, dragon **235** Steak frites Svensk entrecôte 200 g,
pommes frites, tomatsallad, bearnaisesås, rödvinssås **295** Husets Råbiff rostad lök,
friterad persilja, kapris, pommes **235** Regnbågslax à la plancha krossad potatis,
friterad kapris, krutonger, dill, vitvinssås **235** Moules frites vitt vin, grädde, pommes,
brödkrutonger, pastis, vitlöksaioli **220**

Dessert

Crème brûlée **95**

Chokladmousse Oreo-smulor, havssalt,
olivolja **65** Chokladtryffel **35**

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.





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 Castelnuevo del Garda

Pinot Grigio, Veneto, Italien 105 / 475

Rosévin

2023 Organic Rosé, Baglietti

Merlot, Glera, Raboso Piave.

Veneto, Italien 105 / 475

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

2022 Prestige Rouge, Minuty

Syrah, Grenache, Mourvedre
Côtes de Provence, Frankrike 105 / 475

2023 Langhe Nebbiolo, Ca'Bianca

Nebbiolo. Piemonte, Italien 145 / 650

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%, Danmark 89

La Cidraie apple cider Flaska, 4%, Frankrike 82

Utvalda 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, jalsisco Mexiko 42/cl

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

