

Blanche



COCKTAILS

NEGRONI BY BLANCHE 185
Wet City Akvavit, Carpano Classico, Campari, Aperol, Gurka, Olivolja

MEDITERRANEAN 75 185
Gin Mare, Citron & Grape Oleo, Lavender, Crémant de Bourgogne

FIGUE FIZZ 185
Remy Martin V.S.O.P, Vintry's Amontillado Sherry, Fikon, Muscovadosocker, Citron, Fikonslövssoda

ROSSA BASILICO 185
Vodka, Italicus, Hallon, Basilika, Lime, Äggvita

LIMONCELLO SPRITZ 155
Limoncello, Cava, Club Soda, Agavesirap, Citron



SMÅRÄTTER PERFEKT ATT DELA

BOQUERONES 105
Marinerade sardeller i olivolja & citronzest {F}

BELLOTA CHORIZO SALAMI 30g 75
Lufttorkad chorizo från Spaniens finaste Bellotagrisar

POMMES PECORINO 75
Krispiga pommes med riven Pecorino, friterad salvia & grön dip {MP, E, V}

BAKAD CAMEMBERT 250g 155
Smält Camembert med inlagda fikon & varmt surdegsbröd {L, GL, V}

PADRÓNPEPPAR 120
Grillade Padrónespaprikor med vitlök, smulad fetaost & havssalt {L, MP}

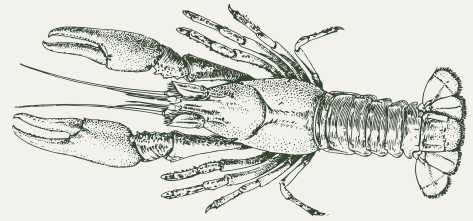
FÖRRÄTTER

KROSSAD BURRATA 155
Krämig burrata med eldade tomater, lagrad balsamico & basilika {L, S, V}

KRONÄRTSKOCKA ALLA ROMANA (Perfekt att dela!) 135
Hel kronärtskocka med parmesan, citronskal & tryffelmajonnäs {MP, E, V}

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR HALV/HEL 165/330
Smörbakade havskräftor medsmörstekt brioche & grillad citron {C, GL}

BIFFTARTAR HALV/HEL 155/310
Hackad biffartar med kapris, schalottenlök, äggula & cornichons {E}



GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Havskräftor med smörstekt
brioche & grillad citron {C, GL}
HALV/HEL ~ 165/330

~ VARMRÄTTER ~

PORCHETTA 315
Långsamt ugnstrostad fläskside med saltbakad potatis, ruccolakräm & rostade pistagenötter {L, N}

BOUILLABAISSE 295
Klassisk provensalsk fiskgryta med saffransrouille & vitlökskrutonger {F, C, GL, E, S, MO}

KYCKLING CHASSEUR 295
Bräserad kyckling i vitt vin, svamp & dragon med krämigt vitlökspotatispuré {L, S}

BLÅMUSSLOR BEURRE "BLANCHE" 305
Musslor & pasta i vitvinssmörsås med chorizosmulor & persilja {GL, MO, S}

GRILLAD SPETSKÅL 285
Med rostad vitlök, ragu på Le Puylinser, brynt smör & rostade pinjenötter {MP, L, N, V}

SÖTT & GOTT

CRÈME BRÛLÉE 115
Bakad vaniljkräm med karamelliserat socker, fikon & citronverbena {L, E, V}

BASKISK CHEESECAKE 135
Gräddad cheesecake med päronmarmelad {L, E, V}

CITRONPANNACOTTA 115
Silkeslen citronpannacotta med rostad choklad & Camparigelé {L, S}

**MANDELBISCOTTI MED EN
HINT AV APELSIN & VINSANTO** 125
Krispiga mandelkakor med en frisk ton av apelsin, serveras med ett glas kyld Vinsanto för den perfekta italienska avslutningen {GL, L, E, N, S}

VI ARBETAR MED NOGA UTVALDA INGREDIENSER

Vänligen meddela oss om allergier eller kostpreferenser.
Vi anpassar gärna rätter där det är möjligt

{GL} Gluten	{C} Kräftdjur	{E} Ägg	{VE} Vegan	{L} Baljväxter
{L} Laktos	{F} Fisk	{SE} Sesam	{S} Sulfiter	{MP} Mjölprotein
{N} Nötter	{MO} Blötdjur	{V} Vegetarisk	{SP} Stark	{CE} Selleri