



Blanche

Blanche



COCKTAILS

- NEGRONI BY BLANCHE

175

Akvavit, Carpano Classico, Campari, Aperol, Gurka, Olivolja
- MEDITERRANEAN 75

175

Gin Mare, Citron & Grape Oleo, Lavender, Crémant de Bourgogne
- FIGUE FIZZ

175

Remy Martin V.S.O.P, Vintry's Amontillado Sherry, Fikon, Muscovadosocker, Citron, Fikonslövssoda
- ROSSA BASILICO

175

Vodka, Italicus, Hallon, Basilika, Lime, Äggvita
- LIMONCELLO SPRITZ

155

Limoncello, Cava, Club Soda, Agavesirap, Citron

SMÅRÄTTER

PERFEKT ATT DELA

- KRONÄRTSKOCKA ALLA ROMANA

135

Hel kronärtskocka med parmesan, citronskal & tryffelmajonnäs {MP,E,V}
- BELLOTA CHORIZO 30G / 60G

65/130

Lufttorkad chorizo från Spaniens finaste Bellotagrisar, serveras med lagrad balsamvinäger {SU}
- POMMES PECORINO

75

Krispiga pommes med riven pecorino, friterad salvia & grön dip {MP,E}
- BAKAD CAMEMBERT 125G

135

Ugnsbakad hel Camembert med hemgjord jordgubbssirap & rustikt bröd {MP,GL}
- PADRÓNPEPPAR

120

Grillade Padrónes med vitlök, smulad fetaost & havssalt {L,MP}

FÖRRÄTTER

- BOQUERONES PUJANDO SOLANO 105

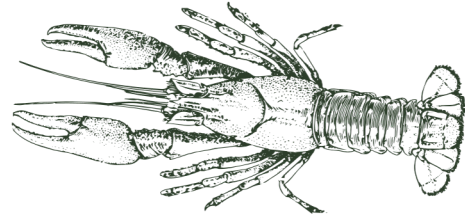
Baskisk delikatess, serveras i konserv med grillat bröd {F,GL}
- BLÅMUSSLOR I ESCABECHE – PUJANDO SOLANO 105

Milda & möra blåmusslor i en syrlig escabeche-marinad, serveras i konserv med grillat bröd {F,GL}
- KROSSAD BURRATA 145

Krämig Burrata med eldade tomater, lagrad balsamico & basilika {L,S,V}
- GRATINERADE HAVSKRÄFTOR HALV/HEL 165/295

Smörbakade havskräftor med smörstekt brioche & grillad citron {C,GL}
- BIFFTARTAR HALV 155

Hackad biffbartar med kapris, schalottenlök, äggula & cornichons {E}



GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Havskräftor med smörstekt brioche & grillad citron {C,GL}

HALV/HEL ~ 165/295

~ VARMRÄTTER ~

- STEAK MINUTE 200G

325

Grillad svensk biff med aromatiskt dragonsmör, fyllig rödvinsreduktion, krispiga pommes frites & rostad getost {L,SU}
- BOUILLABAISSE

295

Klassisk Provensalsk fiskgryta med Rouille & vitlökskrutonger {F,C,GL,E,S,MO}
- GRILLAD LAX

295

Grillad laxfilé med vitlöksfräst sparris, saltbakad kulpotatis, gremolata & sotad steklök {F}
- BLÅMUSSLOR BEURRE "BLANCHE"

265

Musslor & pasta i vitvinssmörsås med chorizosmulor & persilja {GL,MO,S}
- HET TAGLIATELLE

195

Färsk tagliatelle med grillad zucchini, aubergine & paprika - smaksatt med chili {GL,SP,V}
- GRILLAD ENDIVE

255

Grillad endiviesallad serverad med mangold, saltrostade mandlar, hyvlad Manchego & basilikaolja {N,MP,V}
- BIFFTARTAR HEL

295

Hackad biffbartar med kapris, schalottenlök, äggula, cornichons & pommes frites {E}

SÖTT & GOTT

- CRÈME BRÛLÉE 105

Klassisk Crème Brûlée med knäckig karamelliserad yta, serverad med hallonkompott & färsk mynta
- DEKONSTRUERAD RABARBER-TIRAMISU 125

En lekfull variant på den italienska klassikern med syrliga rabarber & len mascarponekräm {L,GL}
- JORDGUBBSPANNACOTTA 115

Len Pannacotta med frisk basilika & rostad vit choklad {L}
- MANDELBISCOTTI MED EN HINT AV APELSIN & VINSANTO 95

Krispiga mandelkakor med en frisk ton av apelsin, serveras med ett glas kyld Vinsanto-dessertvin - 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