



Blanche

Blanche



COCKTAILS



NON UN APEROL QUALSIASI <i>Aperol -Rabarber -Tequila -Kanel</i>	155:-
O.LIV ANDERSON <i>Akvavit O.P Anderson -Grön Chartreuse -Olivolja -Äggvita -Citron</i>	159:-
FIGUE ME UP <i>Remy Martin -Amontillado Sherry -Fikon</i>	165:-
BRISA MEDITERRANEA <i>Gin Mare -Fläder -Rosmarin -Citron</i>	159:-
OLD FASHIONED <i>Bourbon -Bitters -Socker</i>	149:-
DRY MARTINI <i>Citadelle Gin -Oliv -Dry vermouth</i>	145:-
MARGARITA <i>Tequila -Apelsin likör -lime -Socker</i>	149:-

SMÅTT & GOTT

NOCELLARA OLIVER (VE)	69:-
MARCONA MANDLAR (N,VE)	75:-
CHORIZO DE BELLOTA IBÉRICO 40G	75:-
HUMMUS Bröd, vitlök- & persiljeolja (B,SE)	95:-
COMTÉ Rostade hasselnötter & brynt smör (N,L,MP)	105:-

FÖRRÄTTER

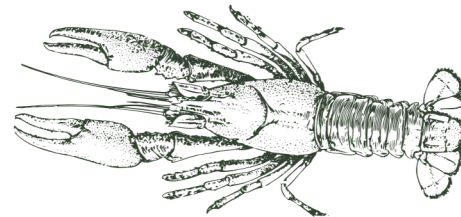
BOQUERONES PUJADÓ SOLANO 105:-
Baskisk delikatess, serveras i konserv med grillat bröd, citron, persilja (F,GL)

SARDELLMACKA 115:-
Rostad Levainbröd, Lardo, picklad fänkål & persilja (F,GL)

AUBERGINERULLE 105:-
Valnötskräm, granatäpple, rödlök & koriander (N,B)

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 175:-
Chorizosmör, semitorkade tomater, gurk- & dillsallad (C,L,MP)

PIMIENTOS DE PADRÓN 115:-
Padrónpeppar, riven fetaost, vitlök & havssalt (L,MP)



GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Chorizosmör, semitorkade tomater, gurk- & dillsallad (C,L,MP)
175/295:-

~ VARMRÄTTER ~

RYGGBIFF 200G Bondbönor, semitorkade tomater, rödvinssås, bearnaise & pommes (B,L,E,MP,S)	325:-
BOUILLABAISSE Lax, kolja, musslor, rouille, grillat bröd & citron (F,MO,GL,E)	295:-
SPAGHETTI VONGOLE Hjärtmusslor, vitlök, chili & persilja (GL,MO)	245:-
STEKTA KRONÄRTSKOCKSBOTTNAR Saltbakade betor, bondbönor, picklad fänkål, citron- & timjansemulsion, friterad grönkål & rotselleripuré (B,VE)	215:-
SVENSK PLUMA Pumpakräm, bulgur, bakad purjolök, kycklingsky smaksatt med harissa & mandel (L,MP,N)	265:-

SÖTT & GOTT

CRÈME BRÛLÉE 105:-
Klassisk Crème Brûlée med knäckig & karamelliserad yta (L,MP,E)

CHOKLADKRÄM 115:-
Olivolja, brödkrutonger & havsalt (L,MP,E,GL)

BASILIKAPANNACOTTA 110:-
Granola smaksatt med grönppeppar (L,MP)

KVÄLLENS HEMGJORDA GLASSKULA 45:-
Fråga personalen efter smak (L,MP)

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	{B} Baljväxter
{L} Laktos	{F} Fisk	{SE} Sesam	{S} Sulfiter	{MP} Mjölkprotein
{N} Nötter	{MO} Blötdjur	{V} Vegetarisk	{SP} Stark	{CE} Selleri

Ursprungskött? Prata med personalen...