

MENY

BUBBEL

CAVA

Jaume Serra Cava

GLAS FLASKA

• 105 SEK • 495 SEK

CHAMPAGNE

NV Taittinger Brut Reserve

GLAS FLASKA

• 145 SEK • 845 SEK

OSTRON

CÉLINE, N°3

Mont St. Michel-bukten

Serveras med mignoette, tabasco & citron

• 1 ST/30 SEK • 6 ST/160 SEK • 9 ST/240 SEK

JUST NU!

CHAMPAGNE & OSTRON

Tre franska ostron med ett glas Champagne Taittinger

• 195 SEK

FÖRRÄTTER

GRATINERAT OSTRON • 45 SEK / ST

Champagnevinägrett, gruyereost, spenat

CHÈVRE CHAUD HALV • 145 SEK

Sotad getost St. Maure, betor, torkade kalamataoliver, hasselnötter

KRISPIGT FLATBREAD • 145 SEK

Hyvlat jordärtskocka, inlagd blomkål, kantareller, färskrivna italienska tryffel

• Vänligen informera din kypare om allergier

VITLÖKSBAKADE SNIGLAR • 145 SEK

Gremolata smör, parmesanost, grillat levainbröd

TOAST SKAGEN HALV • 155 SEK HEL • 275 SEK

Handskalade räkor, ägg, rödlök, pepparrot, löjrom, grillat levainbröd

KLASSISK RÅBIFF HALV • 155 SEK

Grov malt nötinnanlår, Bombay Sapphire Gin, kapis, rödbeta, pepparrot, äggula, Dijonsenap

• All fisk och skaldjur är hållbart fiskat / odlat

CŒUR DE FILET PROVENÇALE

2 PERS 695 SEK

400g Oxfile - tysk Kviga Holstein, tryffelsky, vitlökssmör, brytböner, råstekt potatis – för två att dela på!

Oxfilen serveras medium rare

PLOCK

MJÖLKSYRAD GURKA • 55 SEK

FYLDA PEPPERONCINI • 65 SEK

ELDAD CANTALOST • 65 SEK

Långlagrad fransk hårdost, honung

INLAGDA SARDINER • 70 SEK

Grillat bröd, citron

FRITERADE GRUYEREKROKETTER

• 1 ST/55 SEK • 2 ST/100 SEK • 3 ST/135 SEK

Grön- & röd chili, silverlök, espelettepeppar, aioli

OST- & CHARKUTERIEFAT • 325 SEK

Ett urval av kökets franska favoriter – perfekt för två att dela på!

Fråga din kypare om kvällens sortiment

VARMRÄTTER

CHÈVRE CHAUD HEL • 215 SEK

Sotad getost St. Maure, betor, torkade kalamataoliver, hasselnötter

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA • 225 SEK

Vinkokta belugalinser, lagrad cheddar, rökt paprika, råhyvlat sparris, jalapeñoskräm

SKALDJURSRISSOTTO • 265 SEK

Grillad kungsräka, vitlöksfrästa vanningräkor, blåmusslor, skaldjursfond, parmesanost

MOULES FRITES • 245 SEK

Blåmusslor, palsternacka, grädde, vitt vin, pommes frites, aioli

KRÄMIG BOUILLABAISSE • 275 SEK

Torskrygg, kungsräka, blåmusslor, skummad skaldjursfond, rostad rotselleri, grädde

RÖDTUNGAFILÉ MEUNIÈRE • 295 SEK

Kapis, pepparrot, dill, rostade mandlar, brynt smör, potatispuré

KLASSISK RÅBIFF HEL • 245 SEK

Grov malt nötinnanlår, Bombay Sapphire Gin, kapis, rödbeta, pepparrot, äggula, Dijonsenap
Serveras med pommes frites och aioli

BOEUF BOURGUIGNON • 225 SEK

Högre, krispigt sidfläsk, grönspeppar, rödvinsreduktion, potatispuré

STEAK MINUTE • 295 SEK

Ryggbiff, brytböner, tomat salsa, tryffelsky, bearnaisesås, pommes frites

DESSERTER

CHOKLADTRYFFEL • 35 SEK/ST

Fråga din kypare om kvällens olika smaker

CRÈME BRÛLÉE • 85 SEK

Fråga din kypare om kvällens olika smaker

RABARBERCHEESECAKE • 95 SEK

Smaksatt med lime, enbär & vanilj

CHOKLAD-&KARDEMUMMAFONDANT • 95 SEK

Med kanderade hasselnötter, bärkompott & karamellsås

SORBET ROYAL • 85 SEK

Toppas med mousserande vin

OSTBRICKA • LITEN 155 SEK • STOR 255 SEK

Ett urval av kökets favoritostar med tillbehör

GLASSBOMB - FÖR FLERA!

• 2 PERS 175 SEK • 4 PERS 325 SEK

Kvällens glass med bär, maränger & mandelkrisp

