



**VÄLKOMMEN**  
**WELCOME**

## FÖRDRINK PRE DINNER DRINKS

Dry martini - 131:-

Kir Royale - 126:-

Bellini - 126:-

Aperol Spritz - 118:-

Mimosa - 118:-

## SNACKS SNACKS

Rostade Marcona mandlar och rökta mandlar  
*Toasted Marcona almonds and smoked almonds*

**65:-**

Spanska gordaloliver  
*Spanish gordal olives*

**65:-**

Bayonneskinka  
*Bayonne ham*

**65:-**

Lantchips med löjrom och gräddfil  
*Rustic chips with vendace roe and sour cream*

**95:-**

# FÖRRÄTTER


## STARTERS

Sallad med Chevré, syltade valnötter  
och fransk vinaigrette  
*Salad with Chevré, pickled walnuts  
and a french vinaigrette*

**125:-**

Kallrökt hälleflundra med krasse, sallad och Sauce Ravigote  
*Coldsmoked halibut with cress, salad and Sauce Ravigote*

**155:-**

 Hummerbisque med tomater, fänkål,  
Armagnac och kammussla  
*Lobster bisque with tomatoes, fennel,  
Armagnac and scallop*

**169:-**

Paté de Campagne med Cornichons,  
Dijonsenap och sallad  
*Paté de Campagne with Cornichons,  
Dijon mustard and salad*

**125:-**

Gratinerade havskräftor med Bourgognesmör,  
citron och grillat bröd  
*Gratinated langoustines with Bourgogne butter,  
lemon and grilled bread*

**225:-**




# HUVUDRÄTTER

## MAINS

Havsodlad regnbåge med bräserad fänkål,  
beurre blanc, regnbågsrom och sauterad potatis  
*Ocean-farmed Rainbow trout with braised fennel,  
beurre blanc, trout roe and sauteed potatoes*

**235:-**

 Fiskgryta med torsk, lax, saffran,  
grädde och musselbuljong  
*Fish stew with cod, salmon, saffron,  
cream and mussel bouillon*

**225:-**

Confiterad anka med Sauce à l'Orange,  
rödkål och pommes Anna  
*Duck confit with Sauce à l'Orange,  
red cabbage and pommes Anna*

**215:-**

Rödvinbräserad oxkind med Sauce Bordelaise,  
pärllok och tryfferad potatispuré  
*Red wine braised beef cheeks with Sauce Bordelaise,  
pearl onions and truffled pommes puré*

**265:-**

Grillad Entrecôte av gräsuppfödd ko med Haricots verts,  
rödvinsås, dragonsmör och pommes frites  
*Grilled Entrecôte of grassfed beef with Haricots verts,  
red wine sauce, tarragon butter and pommes frites*

**375:-**

Gnocchi med Sauce vierge, salvia,  
baljväxter och Pecorino romano  
*Gnocchi with Sauce vierge, sage,  
legumes and Pecorino romano*

**175:-**

Vegansk ragu med Sauce vierge, smörbönor,  
svartrot Barigoule och ärtpuré  
*Vegan ragu with Sauce vierge, butter beans,  
salsify Barigoule and pea puré*

**165:-**



## DESSERTER

### DESSERTS

Grottlagrad Gruyère med hasselnötsbröd,  
samt päron och ingefärsarmelad  
*Cave aged Gruyère with hazelnut bread  
and pear and ginger marmelade*

**125:-**

Crème Brûlée

**95:-**

Kokossorbet med kaffe samt en sirap på rom och lime  
*Coconut sorbet with coffee and a syrup of rum and lime*

**95:-**

Citronposset med hallon, smetana och mördeg  
*Lemon posset with raspberries, smetana and short bread*

**115:-**

Gâteau Marcel med Guanaja chokladmousse,  
passionsfruktcoulis och Crème Chantilly  
*Gâteau Marcel with Guanaja chocolate mousse,  
passion fruit coulis and Crème Chantilly*

**125:-**

## PETIT FOUR

Chokladtryffel  
*Chocolate truffle*

**45:-**

Småkaka  
*Cookie*

**25:-**

# CHAMPAGNE & BUBBEL

GLAS / FLASKA

## SPARKLING WINE

Husets mousserande .....	95/425
Terre di Marca Prosecco, Italien, <i>Organic</i> .....	100/445
Graham Brut, Rosé	
Cap Classique, South Africa .....	105/495
Moët & Chandon Impérial.....	895
Moët & Chandon Impérial Magnum .....	1595

# HUSETS CHAMPAGNE

## HOUSE CHAMPAGNE

Mercier Grand Réserve NV.....	145 / 795
Mercier Grand Réserve Magnum .....	1495
2005 Louis Roederer Cristal .....	3600

# VITT VIN

GLAS / FLASKA

## WHITE WINE

### *Sommelieren rekommenderar ur källaren*

2007 Vrgnaud Blanchot Chablis	
Grand Cru, France .....	1975:-
Nuiton-Beauvray Bourgogne Réserve, Côte d'Or, France.....	145/645
Gustavshof Kalkstein Riesling Trocken Eko, Germany.....	125/625
Dom. Besson Chablis AOC, France.....	155/695
Bernard Fouquet Cuvée Silex Chenin Blanc, Vouvrey, France .....	145/675
Castelfeder Pinot Grigio Mont Mès, Alto Adige, Italy.....	125/595
Catena Tilia Chardonnay, Mondoza Argentina .....	110/495
Tement Sauvignon Blanc, Sudsteiermark, Austria.....	165/625
Misty Cove Sauvignon Blanc Eko, Marlborough New Zealand .....	115/565
Husets vita/House white .....	85/395

## RÖTT VIN

### RED WINE

GLAS / FLASKA

*Sommeliererna rekommenderar ur källaren*

1992 Mondavi Opus One, Napa Valley USA.....	2395:-
Villa Wolf Pinot Noir, Pfalz Germany .....	125/595
Noble Wines Cabernet Sauvignon, California USA...	135/625
Longbarn Zinfandel, California USA .....	125/595
Monte del Fra Ripasso, Veneto Italy.....	135/625
Bodega Atamisque Catalpa Malbec, Argentina....	135/625
Manoella, Douro Portugal .....	135/625
Dom. de Verquiere, Rhône Village, France .....	115/565
Punica Montessu IGT, Sardinia Italy.....	135/625
Husets röda/House red.....	85/395

## ROSÉVIN

### ROSÉ WINE

GLAS / FLASKA

Husets rosé.....	95 / 425
Arbaude rosé, Provence, Frankrike .....	115 / 565

## TILL DESSERTEN

### FOR YOUR DESSERT

Brännlands Iscider, Sweden.....	105 / 6 cl
Clos Des Vin D'Amour Alcôve Grenache, France ...	95 / 6 cl
Rauen Riesling Felsenterasse, Mosel Germany.....	105 / 6 cl

## **ALKOHOLFRIIT**

### **NON-ALCOHOLIC**

GLAS / FLASKA

Barrels & Drums alkoholfritt vin/ Non alcoholic wine .....	59/290
Billabong Sparkling wine .....	65/325
Carlsberg Non Alcoholic 33 cl.....	42
Alkoholfri cider / Non alcoholic sweet cider 33 cl.....	42
Fentimans Victorian Lemonade/ Fentimans Wild English Elderflower 27 cl .....	65

## **ÖL & CIDER**

### **BEER & CIDER**

Eriksberg Lager, Sweden 50 cl .....	89
Staropramen, Czech Republic 33 cl.....	69
Carlsberg Hof, Sweden/Denmark 33 cl .....	59
Lagunitas IPA, USA 33 cl .....	89
Erdinger Weissbier, Germany 50 cl .....	89
Somersby cider pear/apple 33 cl.....	66

---

## **EFTER MATEN**

### **AFTER DINNER DRINKS**

Brandy Alexander -	118
Irish Coffee -	118
Kaffe Karlsson -	118
Nutty Irishman -	118
Bermuda Brown Cocoa Coffee -	118

---