

UNE ENTRÉE

RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor, aioli, grillat levainbröd & citron
Smoked prawns, aioli, grilled levain bread & lemon
Moët & Chandon 145,-
139,-

SOUPE À LA CITROUILLE

Pumpasoppa med råstekt brysselkål, grön tomat & pistage
Pumpkin soup with brussels sprouts, green tomato & pistachio
Picpoul de Pinet 97,-
119,-

ROSTAD JORDÄRTSKOCKA

med aioli & tryffelpecorino
Roasted jerusalem artichoke with aioli & truffle pecorino
Rivetto Langhe - Nebbiolo 145,-
75,-

MOULES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med grädde, örter & chili som serveras med grillat levainbröd
Mussels prepared in white wine with cream, herbs & chili served with grilled levain bread
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
99,-

CHARCUTERIE

Blandade charkuterier & andra läckerheter
A mix of cured meat & other delights
Beajoulais Villages - Gamay 109,-
165,-

BISTRO

LE BURGER 160G

Precis vad du förväntar dig av en burgare - Briochebröd, cheddar, sallad, BBQ majonnäs, tomat & pommes
Brioche, cheddar, salad, BBQ mayonnaise, tomato & french fries
Sumpan Ale 85,-
199,-

LE BURGER X2

Samma som ovan fast dubbelt upp!
Everything you'd expect from a burger x2!
Sumpan Ale 85,-
239,-

CAESARSALLAD

Romansallad, svensk gårdskyckling, bacon, caesardressing, parmigiano 16 mån & krutonger
Chicken fillet from sweden, 16 months aged parmigiano reggiano, caesar dressing, bacon & croutons
Montepulciano d'Abruzzo 90,-
189,-

PLAT

MOULES FRITES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med grädde, örter & chili som serveras med pommes frites
Mussels prepared in white wine with cream, herbs & chili served with french fries
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
189,-

FJÄLLRÖDING

Svensk fjällröding serveras med potatisstomp, sjökorall, svampar, västerbottenost & skärgårdssås
Swedish arctic char served with mashed potatoes, sea urchin, mushrooms, västerbottencheese & roe sauce
Chablis 155,-
249,-

VILDSVINSRAGU

Vildsvins ragu med färsk pappardelle pasta, vintersallad med granbarks vinägrette & tryffelpecorino
Wild boar stew with pappardelle pasta, winter salad with "granbark" vinaigrette & truffle pecorino
Rivetto Langhe - Nebbiolo 145,-
219,-

ENTRECOTE

Serveras med vitlökssmör, rödvinssås, tomatsallad & pommes
Entrecote served with garlic butter, red wine sauce, tomato salad & french fries
Catalpa - Malbec 125,-
309,-

LE SÉLECTION DU CHEF

PLAT DU CHASSEUR

Sotat älginnanlår med rostade jordärtskockor, picklad silverlök, savojskål, äppelcidarsås & frystorkad lingon
Moose with roasted jerusalem artichoke, pickled silver onion, cabbage, apple cider sauce & dried lingonberries
Au bon Climat - Pinot Noir 170,-
249,-

GRÖNT

SOUPE À LA CITROUILLE

Pumpasoppa med råstekt brysselkål, grön tomat, pistage & kastanjer
Pumpkin soup with brussels sprouts, green tomato, pistachio & chestnut
Picpoul de Pinet 97,-
199,-

SNACKS

FRENCH FRIES | 59,-

GARLIC BREAD | 45,-

OLIVES FROM NICE | 59,-

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

En klassisk crème brûlée med bär
A classic crème brûlée with berries
Sauternes 85,-/6cl
109,-

LE CAKE

Polenta & Amaretto kaka, vaniljglass & hasselnötter
Polenta & Amaretto cake, vanilla ice cream & hazelnuts
Brännland Iscider 33 Brix 135,-/6cl
119,-

LES PETITS

CHAMPAGNE ROSÉ - JEANMAIRE 115,-

MACARON | 19,-

MACARON X3 | 49,-

LAVANDE TRUFFE | 29,-

CRÈME GLACÉE À LA VANILLE

Vaniljglass med frystorkad lingon
Vanilla ice cream with dried lingonberries
75,-

FROMAGES

Svenska ostar med kvittenmarmelad & knäckebröd
Swedish cheese with quince marmalade & swedish cracker
Sauternes 85,-/6cl
149,-



Same, same but different. För att bevara regnskogen så är allt vi serverar fritt från dålig palmolja.



En tredjedel av all mat som produceras i världen kastas, därför har vi Doggy Bag om du inte orkar allt.