

## APÉRITIF

### CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte  
Brut  
132,-/gl

## UNE ENTREE

STARTERS

### RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor, aioli, grillad  
levainbröd och citron  
*Smoked prawns, aioli, grilled levain bread and lemon*  
NCB, Kellerbier 91,-  
165,-

### CHARCUTERIE

Salami Romana, Cecina de Leon, Tegelrökt skinka,  
rökt cheddar samt marinerade oliver  
*Cured Meat with smoked cheddar cheese and olives*  
Briccotondo - Barbera 101,-  
165,-

### MOULES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med persilja,  
chili, grädde och vitlök  
*Mussels prepared in white wine, cream, garlic, parsley and chili*  
Au bon Climat - Chardonnay 170,-  
145,-

## BISTRO

BISTRO

### LE BURGER

Precis vad du förväntar dig av en Burgare -  
Briochebröd, vinägerdressing, syrad rödlök,  
saltgurka, cheddar, pommes & ketchup  
*Everything you'd expect from a burger -*  
*Brioche, vinegar dressing, pickled red onion, pickled cucumber,*  
*cheddar, french fries & ketchup*  
NCB - Amber Ale 88,-  
225,-

### LE BURGER X 2

Samma som ovan fast dubbelt upp!  
*Everything you'd expect from a burger x 2:*  
NCB - Amber Ale 88,-  
295,-

### CAESARSALLAD

Romansallad, svenskårdskyckling, bacon,  
caesardressing, parmigiano reggiano 16 mån &  
krutonger  
*Chicken fillet from sweden, 16 months aged parmigiano reggiano,*  
*caesar dressing, bacon and croutons*  
Briccotondo - Pinot Grigio 92,-  
215,-

## PLAT

MAIN COURSES

### RYGGBIFF

Serveras med rödvinsås, örtsmör,  
tomatsallad & pommes  
*Beef served with red wine sauce, herb butter,*  
*tomato salad & french fries*  
Crozes-Hermitage, Syrah 170,-  
335,-

### MOULES FRITES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med persilja,  
chili, grädde och vitlök. För att leva upp till sitt namn  
serveras musslorna förstas med pommes frites &  
aioli  
*Mussels prepared in white wine, cream, garlic, parsley and chili.*  
*As the name suggests, served with fries & aioli*  
Au bon Climat - Chardonnay 170,-  
225,-

### FJÄLLRÖDING

Svensk fjällröding med krispig kål & sotad purjolök,  
broccoli & svampbuljong  
*Swedish arctic char with crispy cabbage & leek,*  
*broccoli & mushroom broth*  
Sancerre - Pinot Noir 163,-  
285,-

## SÅS

SAUCE

VINEGAR DRESSING | 25,-

AIOLI | 25,-

RÖDVINSSÅS - RED WINE SAUCE | 25,-

## GRÖNT

### POLENTA

Krämig polenta med broccoli, 3 sorters svamp,  
bränd endive, fänkål & krispig kål  
*Creamy polenta with broccoli, 3 kinds of mushrooms, burned*  
*endive, fennel & crispy cabbage*  
Alsace - Pinot Blanc 130,-  
215,-

## SNACKS

VITLÖKSBRÖD - GARLIC BREAD | 55,-

FRENCH FRIES | 55,-

OLIVER - OLIVES | 45,-

## DESSERT

SWEET STUFF

### HOT CHOCOLATE

Bacardi oakheart, cacao likör, O'boy & grädde  
*Hot Chocolate drink served with bacardi oak rum, cacao liqueur,*  
*cocoa powder & cream*  
135,-

### CRÈME BRÛLÉE

En klassisk crème brûlée med bär  
*A classic Crème brûlée with berries*  
Sauternes 85,-/6cl  
115,-

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Chokladmousse  
Chocolate mousse  
Espresso Martini 135,-  
115,-



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



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

