

UNE ENTRÉE

STARTERS

RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor, aioli, grillad levainbröd & citron
Smoked prawns, aioli, grilled levain bread and lemon
NCB - Kellerbier 91,-
139,-

CHARCUTERIE

Salami Romana, Cecina de Leon, Tegelrökt skinka, rökt cheddar samt marinerade oliver
Cured Meat with smoked cheddar cheese and olives
Briccotondo - Barbera 101,-
139,-

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,-
119,-

BISTRO

BISTRO

LE BURGER 180G

Precis vad du förväntar dig av en Burgare - Briochebröd, vinägerdressing, syrad rödlök, saltgurka, cheddar, pommes & ketchup
Brioche, vinegar dressing, pickled red onion, pickled cucumber, cheddar, french fries & ketchup
NCB - Amber Ale 88,-
189,-

LE BURGER X2

Samma som ovan fast dubbelt upp!
Everything you'd expect from a burger x 2!
249,-

CAESARSALLAD

Romansallad, svensk gårdskyckling, 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,-
179,-

SNACKS

VITLÖKSBRÖD - GARLIC BREAD | 45,-

FRENCH FRIES | 45,-

OLIVER - OLIVES | 29,-

PLAT

MAIN COURSES

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 frites & aioli
Mussels prepared in white wine, cream, garlic, parsley and chili.
As the name suggests - it is served with french fries & aioli
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
189,-

FJÄLLRÖDING

Svensk fjällröding med krispig kål & sotad purjolök, broccoli & svampbuljong
Swedish arctic char with crispy cabbage & leek, broccoli & mushroom broth
Sancerre - Pinot Noir 163,-
239,-

RYGGBIFF

Serveras med rödvinssås, örtsmör, tomatsallad & pommes
Beef served with red wine sauce, herb butter, tomato salad & french fries
Crozes-Hermitage, Syrah 170,-
299,-

SÅS

VINEGAR DRESSING | 25,-

AIOLI | 25,-

RÖDVINSSÅS - RED WINE SAUCE | 25,-

SELECTION DU MOIS

LAMMLÄGG

Rödvinbräserverad lammlägg med krämig polenta, pata negra chorizo, bränd endive, fänkål & krasse
Red wine-brewed lamb with creamy polenta, pata negra chorizo, burned endive, fennel & krasse
Rioja - Tempranillo 127,-
249,-

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,-
179,-

DESSERT

SWEET STUFF

CRÈME BRÛLÉE

En klassisk crème brûlée med bär
A classic Crème brûlée with berries
Sauternes 85,-/6cl
99,-

POIRES

Rostat päron doppad i krokant, chokladkräm, kaffemousse, vaniljglass, päronsorbet samt syltat päron
Roasted pear with crisp, chocolate cream, coffee mousse, vanilla ice cream, pear sorbet & pickled pear
Moscato d'Asti 75,-/6cl
109,-

MOUSSE AU CHOCOLAT

Chokladmousse
Chocolate mousse
Espresso Martini 135,-
99,-



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

DAGENS TIPS



Ask our staff about today's special
Monday - Thursday
155,-