

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,-

FROMAGES

EKO Sörmlandsädel och Linnea från Jürss Mejeri
serveras med marmelad & kex
*Organic cheese from Jürss Mejeri
served with marmalade & biscuits*
155,-

CHARCUTERIE

Salami Romana, Coppa, Tegelrökt skinka,
rökt cheddar & marinerade oliver
Cured Meat with smoked cheddar cheese and olives
Briccotondo - Barbera 101,-
165,-

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, svenskårdsskyckling, 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

MOULES FRITES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med örter,
chili, grädd & vitlök
Mussels prepared in white wine, cream, garlic, herbs and chili.
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
Starter without fries 145,- / Main 225,-

FJÄLLRÖDING

Grillad svensk fjällröding med sikrom, kål x2,
skärgårdssås samt potatisstomp
*Grilled swedish arctic char with roe,
cabbage x2 & mashed potatoes*
Gruner Veltliner 155,-
285,-

LAMMLÄGG

Rödvinsbräserverad lammlägg med grillad broccoli,
stuvad persiljerot i vitlök & parmesan
*Red wine-brewed lamb with grilled broccoli & parsley root
stewed in garlic & parmigiano cheese*
Rioja - Tempranillo 127,-
285,-

ENTRECOTE

Serveras med bearnaisesås,
tomatsallad & hasselbackspotatis
*Entrecote served with bearnaise sauce,
tomato salad & potatoes*
Crozes-Hermitage, Syrah 170,-
335,-

SÅS

SAUCE

VINEGAR DRESSING | 25,-

AIOLI | 25,-

BERNAISE SAUCE | 25,-

GRÖNT

PERSIL

Stuvad persiljerot med fänkål, getost, kål x2, grillad
broccoli & valnötter
*Stewed parsley root with fennel, goat cheese, cabbage x2, grilled
broccoli & walnuts*
Sancerre - Sauvignon Blanc 140,-
215,-

SNACKS

VITLÖKSBRÖD - GARLIC BREAD | 45,-

FRENCH FRIES | 65,-

OLIVER - OLIVES | 89,-

DESSERT

SWEET STUFF

CRÈME BRÛLÉE

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

MOUSSE AU CHOCOLAT

Med salt karamell, marshmallow, havre samt bär
Chocolate mousse, salty caramel, marshmallow, oats & berries
Espresso Martini 135,-
115,-

LES PETITS

MOSCATO D'ASTI 75,-/6CL

MACARON | 19,-

MACARON X3 | 49,-

TRUFFE | 29,-

FROMAGES

EKO Sörmlandsädel och Linnea från Jürss Mejeri
serveras med marmelad & kex
*Organic cheese from Jürss Mejeri
served with marmalade & biscuits*
Sauternes 85,-/6cl
155,-



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

