

LES ENTRÉES

STARTERS

RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor med aioli
grillat levainbröd & citron

Smoked prawns with aioli, grilled levain bread & lemon

Mercier - Champagne 115,-

②⑧⑨ | 179,-

CHARCUTERIE

Salami romana, Prosciutto,
Sörmlands Ädel från Jürss Mejeri,
klementinmarmelad & grillat levainbröd
*Salami romana, Prosciutto, Sörmlands bluecheese from
Jürss Mejeri, clementine jam & grilled levain bread*

Marc Jambon - Beaujolais Villages 105,-

②⑤ | 189,-

MOULES

Blåmusslor ångkokade i vitt vin, grädde,
grön chili & örter. Serveras med grillat levainbröd.

*Mussels prepared in white wine, cream, green
chili & herbs. Served with grilled levain bread.*

Picpoul de Pinet 97,-

②⑤⑧⑨ | 139,-

SNACKS

FINGER FOOD

NOCELLARA OLIVES | 65,-

GARLIC BREAD | ② | 49,-

FRENCH FRIES | 59,-

LE BISTROT

BISTRO

LE BURGER

Briochebröd, cheddarost, majonnäs, senapspicklad
gurka, sallad & tomat. Serveras med pommes frites.

*Brioche bread, cheddar, salad, mayonnaise, mustard pickled
cucumber, salad & tomato. Served with french fries*

NCB - Amber Ale 88,-

②⑤⑦⑨ | 239,- (160g) / 269,- (320g)

LE GREEN BURGER

Baljväxtburgare med vegansk kimchimajonnäs,
senapspicklad gurka & friterad silverlök. Pommes.

*Legume Burger with vegan kimchi mayonnaise,
mustard pickled cucumber & fried silver onion & fries*

NCB - Amber Ale 88,-

⑦ | 239,- (160g) / 269,- (320g)

LES PLATS

MAIN COURSES

MOULES FRITES

Blåmusslor ångkokade i vitt vin, grädde, grön
chili & örter. Serveras med pommes frites.

*Mussels prepared in white wine, cream, green
chili & herbs. Served with french fries.*

Picpoul de Pinet 97,-

⑤⑧⑨ | 219,-

FJÄLLRÖDING

Svensk fjällröding serveras med kronärts-
kockebarigoule, potatis, krasse & sikrom

*Swedish char served with
artichoke barigoule, potatoes, cress & roe*

Kurt Angerer - Gruner Veltliner 145,-

① | 299,-

BARIGOULE D'ARTICHAUT

Kronärtskockebarigoule med sauterat
savoykål, krasse & potatisgratäng

*Artichoke barigoule is served with sautéed
savoy cabbage, cress & potato gratin*

D. Grand Bellane - Côtes du Rhône 115,-

⑤ | 269,-

ENTRECÔTE

Svensk entrecôte med brynt vitlökssmör,
rödvinssås & pommes frites.

*Swedish entrecôte with browned garlic butter,
red wine sauce & french fries.*

Catalpa Malbec 125,-

⑤ | 339,-

CAESARSALLAD

Svensk gårdskyckling, romansallad, bacon,
caesardressing, Parmigiano 16 mån. & krutonger

*Swedish Chicken fillét with romaine lettuce, bacon, caesar
dressing, Parmigiano 16 months & croutons.*

Montepulciano d'Abruzzo 90,-

①②⑨ | 219,-

ROOM SERVICE

MENY FINNS PÅ DIN RUMS-TV

BESTÄLL VIA RUMSTELEFON. | 17-22

LES SUCRERIES

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

Classic crème brûlée

Sauternes 6cl 50,-

⑤⑨ | 129,-

COUPE COLONEL

Citronsorbet med maräng & ABSOLUT VODKA

Lemon sorbet with meringue & ABSOLUT VODKA

⑨ | 109,-

CRÈME GLACÉE

Vaniljglass med rominlagda

lingon & frystorkade lingon

*Vanilla ice cream with rum pickled
lingonberries & freeze-dried lingonberries*

Brachetto d'Acqui 6cl 60,-

⑤⑨ | 99,-

LES PETITS

SWEETS

MACARON X3 | ③④⑤⑥⑨ | 49,-



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.

ALLERGENER

① Fisk ② Gluten ③ Hasselnöt ④ Mandel ⑤ Mjök
⑥ Pistaschmandel ⑦ Senap ⑧ Skaldjur ⑨ Ägg



Sjömät med detta märke kommer från ett MSC-
certifierat hållbart fiske.
www.msc.org/se



Sjömät med detta märke kommer från en ASC-
certifierad ansvarfull odling.
www.asc-aqua.org