

# 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 | 159,-

## 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 | 179,-

## 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 | 99,-

## SNACKS

FINGER FOOD

**NOCELLARA OLIVES** | 65,-

**GARLIC BREAD** | ② | 49,-

**FRENCH FRIES** | 59,-

## LE BISTROT

BISTRO

### LE BURGER

Briochebröd, cheddarost, majonnäs, senapsicklad  
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 | 219,- (160g) / 259,- (320g)

### LE GREEN BURGER

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

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

*NCB - Amber Ale 88,-*

⑦ | 219,- (160g) / 259,- (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 | 189,-

## FJÄLLRÖDING

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

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

*Kurt Angerer - Gruner Veltliner 145,-*

① | 279,-

## 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 | 249,-

## ENTRECÔTE

Svensk entrecôte med brynt vitlökssmör,  
rödvinssås & pommes frites.

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

*Catalpa Malbec 125,-*

⑤ | 309,-

## CAESARSALLAD

Svensk gårdsskyckling, 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 | 199,-

## ROOM SERVICE

MENYN FINNS PÅ DIN RUMS-TV.

BESTÄLL FRÅN RUMSTELEFON. | 17-22

# LES SUCRERIES

DESSERTS

## CRÈME BRÛLÉE

Klassisk crème brûlée

*Classic crème brûlée*

*Sauternes 6cl 50,-*

⑤⑨ | 109,-

## 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](http://www.msc.org/se)



Sjömät med detta märke kommer från en ASC-  
certifierad ansvarfull odling.  
[www.asc-aqua.org](http://www.asc-aqua.org)