

UNE ENTRÉE

RÖKTA RÄKOR

En klassiker - rökta räkor, aioli, grillat levainbröd & citron
Smoked prawns, aioli, grilled levain bread & lemon
Moët & Chandon 145,-
139,-

KNIVMUSSLOR

Knivmusslor i vitt vin, chili, gremolata & grillat levainbröd
Knife mussels in white wine, chili, gremolata & grilled levain bread
Villa Bianchi - Verdicchio 90,-
99,-

BURRATA

Burrata med höst svamp, grönkål & mandelpesto
Burrata with autumn mushrooms, kale & almond pesto
Garrigues Blanc - Rhône 144,-
129,-

CHARCUTERIE

Salami Romana, Coppa, tegelrökt skinka, rökt cheddar & oliver
Cured meat with smoked cheddar cheese & olives
Rivetto Langhe - Nebbiolo 145,-
119,-

BISTRO

LE BURGER 160G

Precis vad du förväntar dig av en burgare - Briochebröd, cheddar, sallad, BBQ majonnäs, tomat & pommes
Brioche, cheddar, salad, BBQ mayonnaise, tomato & french fries
Sumpán Ale 85,-
199,-

LE BURGER X 2

Samma som ovan fast dubbelt upp!
Everything you'd expect from a burger x2!
Sumpán Ale 85,-
239,-

CAESARSALLAD

Romansallad, svensk gårdskyckling, bacon, caesardressing, parmigiano 16 mån & krutonger
Chicken fillet from sweden, 16 months aged parmigiano reggiano, caesar dressing, bacon & croutons
Montepulciano d'Abruzzo 90,-
189,-

SNACKS

FRIED GNOCCHI WITH PESTO | 39,-

GARLIC BREAD | 45,-

OLIVES FROM NICE | 59,-

PLAT

MOULES FRITES

Blåmusslor som ångkokats i vitt vin med grädde, örter & chili som serveras med pommes frites
Mussels prepared in white wine with cream, herbs & chili served with french fries
Au bon Climat - Chardonnay 170,-
189,-

FJÄLLRÖDING

serveras med höstsvamp, västerbottenost, potatisstomp & skärgårdssås
Grilled Swedish arctic char with autumn mushroom, västerbotten cheese, potato stomp & roe sauce
NCB - Kellerbier 88,-
239,-

LAMMPORCHETTA

Serveras med lammsky, kronärtskocka relish, savoykål & friterad gnocchi
Served with gravy, artichoke relish, savoy cabbage & fried gnocchi
Rioja, Baron de Ley - Tempranillo 127,-
219,-

ENTRECOTE

Serveras med vitlökssmör, rödvinssås, tomatsallad & pommes
Entrecote served with garlic butter, red wine sauce, tomato salad & french fries
Catalpa - Malbec 125,-
299,-

LE SÉLECTION DU CHEF

SECRETO DE IBERICO

Iberico med steksky, mandelpotatispure, vinäger rostat äpple & valnötssallad
Secreto iberico with gravy, potato purée, vinegar roasted apple & walnut salad
Schlumberger - Pinot Gris 132,-
199,-

GRÖNT

CHANTARELLE TOAST

Kantarell toast med färskost, örter & parmigiano 16 mån
Chanterelle toast with cream cheese, herbs & 16 months aged parmigiano reggiano
Au bon Climat - Pinot Noir 170,-
239,-

DESSERT

CRÈMA CATALANA

En klassisk crèma catalana med bär
A classic crèma catalana with berries
Sauternes 85,-/6cl
99,-

LE CAKE

Polenta & Amaretto kaka med inlagd persika, vaniljglass & pistage
Polenta & Amaretto cake with peach, vanilla ice cream & pistachio
109,-

LES PETITS

CHAMPAGNE ROSÉ - JEANMAIRE 115,-

MACARON | 19,-

MACARON X3 | 49,-

LAVANDE TRUFFE | 29,-

POMME

Bakat äpple med äpple sorbet, gräddfils parfait & torkat äpple
Baked apple with apple sorbet, sour cream parfait & dried apple
Brännland Is cider 33 Brix 135,-/6cl
99,-



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.