

FÖRDRINKAR

DRY MARTINI 5cl.....	168:-
Gin, noilly prat.	
NEGRONI 5cl.....	168:-
Gin, campari, martini rosso, apelsinskal.	
POLYNESIAN SPELL 6cl.....	165:-
Gin, peachlikör, Triple sec, citronjuice, äggvita.	
RED TIDE 3cl.....	135:-
Rom, grenadine, limejuice, äggvita.	
MARGARITA 5cl.....	168:-
Tequila, cointreau, limejuice.	



SPRITZ

APEROL SPRITZ	160:-
Aperol, cava eller prosecco, soda.	
HUGO SPRITZ	160:-
Fläderlikör, mynta, lime, cava eller prosecco soda.	
LIMONCELLO SPRITZ	160:-
Limoncello, cava eller prosecco, soda.	

OSTRON

3 Ostron	118:-
Rödlök, vinägrett citron.	
6 Ostron	228:-
Rödlök, vinägrett citron.	



SÄLLSKAP PÅ
5 PERSONER
ELLER FLER BER
VI VÄNLIGEN SAMSÄS OM
TRE RÄTTER, FÖR ATT
VI SKA KUNNA GÄRANTERA
BÄSTA MÖJLIGA KVALITET.

Fråga oss om ni har allergener eller specialkost.



FÖRRÄTTER

ALLA FÖRRÄTTER GÅR ATT FÅ DUBBELT

Escargots provençale	145:- / 249:-
Gratinerade Sniglar i smör provençale & grillad bröd.	
Råraka med Löjrom	185:- / 345:-
Löjrom, smetana, rödlök, gräslök, citron.	
Carpaccio	165:- / 295:-
Bankad Oxfilet från svenska gårdar, rostade pinjenötter, dragonkräm, ruccola, hyvlad parmesanost och citron.	
Toast Chèvre	139:- / 249:-
Honungsgratinerad getost på surdegsbröd, ljunna betor, rostade hasselnötter och färska örter.	

VARMRÄTTER

Moules Frites	259:-
Kravodlade blåmusslor från Norden, vitt vin, grädde, lök, vitlök, persilja aioli och pommes frites.	
Mellows Köttbullar	235:-
Gjord på hemmamalen blandfärs, potatispuré, gräddsås, pressgurka och lingon.	
Barnköttbullar	125:-
Mellows klassiska råbiff	265:-
Nymalen nöt från Sverige, kapris, rödlök, cornichon, pepparrot, ägggula, krasse, krutong, dijonnäs och pommes frites.	

FRÅN GRILLEN

Burgare	215:-
Hemmamalen högrev, allermums prästost, rödlök, tomat, sallad, hamburgaredressing och pommes frites.	
Entrecôteca 300 gram	425:-
Hängmörad Entrecôte, tomat löksallad, sause béarnaise, rödvinsås och pommes frites.	



EXTRA TILLBEHÖR 55:-

Vitlöksbröd / Tomat & löksallad
Béarnaise / Tryffelmayonnaise

COEUR DE FILET PROVENÇALE 1260:-

(SERVERAS FÖR 2 PERS)
HELSTEKT OXFILET,
POTATIS, SMÖR PROVENÇALE,
UGNSBAKAD TOMAT,
FRÅSTA HARICOTVERTS.

SERVERAS ENDAST
TILL SAMTLIGA VID BORDET.

DENNA RÄTT TAR LÄNGRE TID!
KÖKET REKOMENDERAR MEDIUM
RARE. MEDIUM WELL OCH WELL DONE
TAR ÄNNU LÄNGRE TID.



DESSERT

Crème brûlée	115:-
Knäcke av cassonadesocker	
Gino	135:-
JORDGUBBAR, KIWI, BANAN, VITCHOKLAD, VANILJGLASS, KAREMELLISERADE JORDNÖTTER.	
Calvados kombination	175:-
Kaffe, Calvados, Tryffel	
Chokladtryffel	55:-
Kula vaniljglass	55:-

