

FÖRDRINK

DRY MARTINI 50L.....160:-
NEGRONI 50L.....160:-
POLYNESIA SPELL 60L.....165:-
OLD FASHIONED 50L.....160:-
RED TIDE 30L.....135:-
APEROL SPRITZ 60L.....145:-



OSTRON

3 OSTRON.....105:-
RÖDLÖK, VINÄGRETT, CITRON.

6 OSTRON.....195:-
RÖDLÖK, VINÄGRETT, CITRON.



SÄLLSKAP PÅ
6 PERSONER
ELLER FLER BER
VI VÄNLIGEN SAMNAS OM
FYRA RÄTTER, FÖR ATT
VI SKA KUNNA GARANTERA
BÄSTA MÖJLIGA KVALITET.

FRÅGA OSS OM NI HAR ALLERGENER
ELLER SPECIALKOST.



FÖRRÄTTER

ALLA FÖRRÄTTER GÅR ATT FÅ DUBBELT

ESCARGOTS PROVENÇALE.....135:- / 245:-
SNIGLAR PROVENCALE.

RÅRAKA MED LÖJROM.....175:- / 335:-
KALIX LÖJROM, SMETANA, RÖDLÖK, GRÄSLÖK, CITRON.

CARPACCIO.....155:- / 295:-
OXFILÉ FRÅN SVENSKA GÅRDAR, ROSTADE PINJENÖTTER,
DRAGONKRÅM, RUCCOLA, HYVLAD PARMESAN,
CITRON.

TOAST CHÈVRE.....135:- / 245:-
HONUNGSGRATINERAD GETOST PÅ SURDEGSBRÖD, LJUMNA
BETOR, BALSAMICO, ROSTADE HASSELNÖTTER & FÄRSKA
ÖRTER.

VARMRÄTTER

MOULES FRITES.....259:-
KRAVODLADE BLÅMUSSLOR FRÅN NORDEN, VITT VIN, GRÄDDE,
LÖK, VITLÖK, PERSILJA, POMMES FRITES, AIOLI.

SMÖRSTEKT GÖSFILÉ.....345:-
KAPRIS, PEPPARROT, SPARRIS, SMÖRSLUNGAD POTATIS,
BRYNT SMÖR, CITRON. DILL.

MELLOWS KÖTTBULLAR.....198:-
HEMMA MALEN NÖT FRÅN SVENSKA GÅRDAR, POTATISPURÉ,
GRÄDDSÅS, PRESSGURKA, LINGON.

BARNKÖTTBULLAR.....98:-

STEAK TARTARE.....259:-
SERVERAS BLANDAT PÅ FRANSKT VIS. NÖT FRÅN SVENSKA
GÅRDAR MED TILLBEHÖR & POMMES FRITES.

WALLENBERGARE.....255:-
RÅRÖRDA LINGON, GRÖNA ÄRTOR, POTATISPURE OCH BRYNT-
SMÖR.

CAESARSALLAD.....215:-
ROMANSALLAD, DRESSING, KYCKLINGFILÉ FRÅN LÖNNEBER-
GAGÅRD, KRUTONGER, BACONCHIPS, PARMESANOST.

GRILLEN

DU CHEF SPECIAL TOAST.....225:-
SMÖRSTEKT SURDEGSBRÖD, SALLAD, BEARNAISE, STEKT
LÖK, TRANCHERAD BIFF.

BURGARE.....198:-
HÖGREV FRÅN SVENSKA GÅRDAR, ALLERUMS PRÄSTOST,
RÖDLÖK, TOMAT, SALLAD, POMMES FRITES, DRESSING.

ENTRECÔTÉ.....CA300GRAM 395:-
HÄNGMÖRAD ENTRECÔTÉ, TOMAT LÖKSALLAD, GRILLAD
SPARRIS, POMMES FRITES, SAUSE BÉARNAISE & RÖDVIN-
SÅS.

EXTRA TILLBEHÖR 55:-

VITLÖKSBRÖD / TOMAT & LÖKSALLAD
RUCCOLA PARMESANSALLAD/
POMMES FRITES / SAUCE BÉARNAISE,
SMÖR PROVENÇALE / TRYFFELMAYONNAISE

VITA VINER PÅ GLAS

La Méridionale Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Languedoc, Frankrike. 115:- / 425:-
Fruktiga och friska aromer av tropisk- och citrusfrukter med aningen örtighet.

Petit Chablis Louis Moreau 2023, Frankrike. 155:- / 575:-
Torr, frisk och balanserad smak med mineraltoner och lång avslutning med balanserad syra.

Hessenstein Riesling, 2022, Rheingau Frankrike. 140:- / 550:-

Ung, fruktig doft med inslag av citrus, gröna äpplen, vita persikor och lime. Smaken är torr och välbalanserad, med frisk syra och lång, ren eftersmak.

Noble Vines Chardonnay 2022, Californien USA. 140:- / 550:-
Medelfylligt och balanserat med en krämig textur och karaktär av ananas, gröna äpplen, citrus, litchi och mango samt en subtil ekfatston.

RÖDA VINER PÅ GLAS

La Méridionale Rouge, Merlot/Syrah, Languedoc, Frankrike. 115:- / 425:-
Medelfyllig och fruktig med toner av hallon, blåbär, jordgubbar och surkörsbär. Tanninerna är mjuka och avslutet fruktigt och fräscht.

Mont-Redon, Côtes-du-Rhône Réserve, 2022, Frankrike. 155:- / 575:-
Kryddig doft med inslag av fat, hallon, lagerblad, björnbär och lakrits. Kryddig smak med inslag av fat, hallon, björnbär, örter och lakritsrot.

Vinea Crianza, Tempranillo, 2020, Spanien. 155:- / 575:-
Fylligt och sammetslent med mättig frukt och härliga balanserade tanniner. Inslag av mörka bär, vanilj, choklad samt läder och fat.

Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2021, Veneto, Italien. 140:- / 550:-
Smakrikt vin med fin mognad och inslag av körsbär, pinje och ekfat i typisk ripasso stil.



DESSERT

TARTE À L'ANANAS.....135:-
ANANAS, KRUMBLES, VANILJGLASS

GINO.....135:-
JORDGUBBAR, KIWI, BANAN, VITCHOKLAD, VANILJGLASS, KAREMELLISERADE JORDNÖTTER.

CRÈME BRÛLÉE.....110:-
KNÄCKE AV CASSONADESOCKER

CALVADOS KOMBINATION.....165:-
KAFFE, CALVADOS, TRYFFEL

CHOKLADTRYFFEL.....55:-

KULA VANILJGLASS.....55:-

