

**Champagne, Moët & Chandon**

<b>Brut Impérial NV</b>	145
<b>Grand Vintage 2016</b>	270
<b>Bottle of Moët &amp; Chandon Brut Impérial NV</b>	850

<b>Chandon Garden Spritz</b>	130
------------------------------	-----

<b>French Bloom, Le blanc 0,0%</b>	135
------------------------------------	-----

LES VINS - WINES

BLANCS- WHITES

<b>Chardonnay 2024</b> Terrazas de los andes, <i>Argentina</i>	145
<b>Riesling, Cuvée Europa 2024</b> Dopff, <i>Alsace</i>	155
<b>Tranoï 2024</b> Santamaria, <i>Corse</i>	170
<b>Bourgogne Chardonnay 2024</b> Camille & Laurent Schaller, <i>Bourgogne</i>	185
<b>Sauvignon Blanc 2024</b> Cloudy Bay, <i>New Zealand</i>	195

ORANGE

<b>Orange 2025</b> <i>Orange</i> Majas, <i>Vin de France</i>	170
---	-----

ROSE

<b>Whispering Angel 2025</b> <i>Rose</i> Château d'Esclans, <i>Provence</i>	155
--	-----

ROUGES & REDS

<b>Malbec 2022</b> Terrazas de los andes, <i>Argentina</i>	145
<b>Rastau Cuvée Sparrow 2022</b> Trapadis, <i>Rhône</i>	165
<b>Numanthia Termes 2021</b> Bodega Numanthia, <i>Spain</i>	175
<b>Morgon Charmes 2023</b> Jean-Marc Burgaud, <i>Beaujolais</i>	190
<b>Bourgogne Rouge Fulgurance 2023</b> Maxime Crotet, <i>Bourgogne</i>	195

**Vacances d'été \***

Belvedere Vodka, Pastis, raspberry, chili, elderflower & lemon

**Kumquat d'Or**

Salinissima Cachaça, Cointreau, kumquat, lemon, violette

**Magnifique**

Plymouth Gin, Green Chartreuse, fig & Lemon

**Dill Smith \***

Champagne, Apple, Dill & Lime

**Le Soleil Doré \***

Eminente Rum, Amaretto, saffron, orange, lemon, Champagne

**Cocotreuse**

Green Chartreuse, coconut, passion fruit, basil, lemon, lime

**Madame Chaotique**

San Cosme Mezcal, Chambord, pineapple & lemon

**Monsieur Rhubarbe**

Hennessy Cognac, Rhubarbe, Lemon, Vanilla & Cream

**La Louisiane**

Michter's rye whiskey, Vermouth, Dom Bénédicte, Absinth & bitters

**Stay up later**

Hennessy Cognac, Campari, Vermouth, Grand Manier & coffee

**Non-alcoholic\* 145**

BIÈRE & CIDRE - BEER & CIDER

<b>Mellerud eko pilsner 86</b> 40cl draught beer
<b>Gotlands Bryggeri, Sitting Bulldog IPA 95</b> 40cl draught beer
<b>Meteor, Blanche 95</b>
<b>Amundsen, Lush Raspberry &amp; Lime Sour 102</b>
<b>Golden Cider Company, Äppelcider 105</b>

DRINKS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC

<b>Mineral Water, Vals Finement Pétillant 45/75</b> 33cl/75cl
<b>Törst, Elderflower, Raspberry or Lingonberry 75</b>
<b>Jus de Pommes Pétillant 65</b> gl
<b>Coca-cola/zero 55</b>
<b>Nils Oscar God Lager Ekologisk 0,4% 70</b>
<b>Golden Cider, Rabarbercider 0,5% 75</b>
<b>Coffee/ Tea 65</b>

## A GRIGNOTER - SNACKS

**French potato chips from Belsia 70**

**Green Manzailla olives 75**

**Nut mix, almonds, cashew, soy roasted hazelnuts, kikos 75**

**Signature fries with aioli 75**

**Cured Ham, Jambon de Bayonne 12 month IGP 95**

**Salami, Rosette a L'Ancienne 85**

**Comté 24 month 105**

## LES ENTRÉES - STARTERS

**Oysters, 3 or 6 pcs 120/225**

*Fine de Claire No 4*

**Sélection de charcuterie 265**

*Jambon de Bayonne, Salami Rosette, paté, cornichons*

**Pommes dauphine au crudité 125**

*Puffers, summer vegetables crudité, ramson mayonnaise*

**Avocado toast 165**

*Avocado, silver onion, citrus, jalapeño, fried levain*

**Tomatoe & Brocciu 175**

*Tomatoes, Brocciu cheese, pistou, levain croutons*

## LES PLATS - MAINS

**Smash burger du Sparrow 240**

*Beef Chuck roll, comté, tomato, onion, lettuce, MD dressing, brioche, French fries*

**Salade niçoise 275**

*Tuna, tomato, cucumber, capers, olives, anchovy mayonnaise*

**Signature Tartare de bouef 295**

*Tartare of Swedish dairy cow, salad, tarragon, capers, crispy potatoes, French fries*

## LES DOUCEURS - SWEET

**Crème brûlée 105**

**Rhubarbe et fraise 135**

*Rhubarbe, marinated strawberries, white chocolate crémeux, cardamom, rhubarb sorbet, baked white chocolate*

# THE LOUNGE

