

SPARKLING

Champagne

Brut Impérial NV , Moët & Chandon	145
Solescence NV , JM Sélèque	185
Bottle of Moët & Chandon Brut Impérial NV	850

Chandon Garden Spritz	130
------------------------------	-----

French Bloom, Le blanc 0,0%	135
------------------------------------	-----

LES VINS - WINES

BLANCS- WHITES

Chardonnay 2024 Terrazas de los andes, <i>Argentina</i>	145
Chablis Per Aspera 2024 Charly Nicolle, <i>Bourgogne</i>	165
Corse- Calvi AOP 2024 Clos Culombu, <i>Corse</i>	180
Bourgogne Chardonnay 2024 Camille & Laurent Schaller, <i>Bourgogne</i>	185
Sauvignon Blanc 2024 Cloudy Bay, <i>New Zealand</i>	195

ROSÉ

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

ROUGES & REDS

Malbec 2022 Terrazas de los andes, <i>Argentina</i>	145
Rastau Cuvée Sparrow 2022 Trapadis, <i>Rhône</i>	165
Numanthia Termes 2021 Bodega Numanthia, <i>Spain</i>	175
Beaujolais Maurice 2020 Marc Delienne, <i>Beaujolais</i>	180
Bourgogne Rouge 2023 Maxime Crotet, <i>Bourgogne</i>	195

COCKTAILS 179

Vacances d'été *

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

Kumquat d'Or

Salinissima Cachaça, Cointreau, kumquat, lemon, violette

Dill Smith *

Champagne, Apple, Dill & Lime

Cocotreuse

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

Magnifique

Plymouth Gin, yellow Chartreuse, fig & Lemon

Madame Chaotique

San Cosme Mezcal, Chambord, pineapple & lemon

La Louisiane

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

***Non-alcoholic 145**

BIÈRE & CIDRE - BEER & CIDER

Mellerud eko pilsner 94 40cl draught beer	
Omaka, Suntrip Session 115 40cl draught beer	
Meteor, Blanche 95	
Amundsen, Lush Raspberry & Lime Sour 102	
Aval, Gold Cidre 110	

SANS ALCOOL - NON-ALCOHOLIC

Mineral Water, Vals Finement Pétillant 45/75 33cl/75cl	
Törst, Lingonberry 75	
Coca-cola/zero 55	
Nils Oscar God Lager Ekologisk 0,4% 70	
Golden Cider, Rabarbercider 0,5% 90	
Coffee/ Tea 65	

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

Croquettes aux champignons 125

Mushrooms croquettes

Avocado toast 165

Avocado, silver onion, citrus, jalapeño, fried levain

LES PLATS - MAINS

Smash burger du Sparrow 240

*Beef Chuck roll, comté, gherkin mayonnaise, brioche,
French fries*

Signature Tartare de bouef 295

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

LES DOUCEURS - SWEET

Crème brûlée 105

Chocolate mousse 135

Chocolate mousse, raspberry sorbet

More wine, ask for the wine list

THE LOUNGE

