



SNACKS

Oliver
75

Mandlar
75

Salami
Noir de Bigorre
75

Lufttorkad skinka
Mangalica
75

Pommes frites au aioli
75

Foie de Canard
Krutong & äpple
145

ENTRÉS

Toast de caviar 645

30g royal Siberian Caviar

Salad du marché 125

Sallad med grönsaker från marknaden

Tartar de veau 215

Kalvinnanlår, dragon, kapris

Crevettes rouge 150

3 rödräkor, vitlök, citron

HUÎTRES

Fines de Claires 1st eller 6 st
37 / 210

Gillardeau 1st eller 6 st
65 / 375

*Champagne: Pierre Gerbais Grains de Celles 'Cuvée
Sparrow NV 12cl*
175

MENU DE SAISON

ENTRÉ

Bakat ägg 63° med
ostronskivling & tryffel
brynt smör, salladslök, svartpeppar, körvel
205

Crudo på hälleflundra & forellrom
krasse, citron, pepparrot
255

PLAT

Friterad rödtunga med dragonemulsion
rädisor, stjälselleri, färskpotatis
325

DESSERT

Pain Perdu
Stekt brioche, svenska jordgubbar,
vanilglass, coulis
135

PLATS

Steak au poivre 340

Hängmörad biff, pepparsås, pommes frites

Célerie rôtie avec bearnaise 230

Bakad rotselleri, tomat, bearnaise

Moules frites 250

Blåmusslor, pommes frites, aioli

Grand tartare de veau 295

Kalvinnanlår, dragon, kapris, pommes frites

FROMAGE

Planche de fromage 185

Jura: Renardiere, 2012 Vin Jaune 8cl
200

CHARCUTERIE

Planche de charcuterie 195

Bordeaux: La Lune 'Volume' VdF 2019
145

DESSERT

Crème caramel 135

Grädde, rom

4 st nybakade Madeleine

Mandel* 95

APÉRITIFS

Cap Corse rouge / blanc
Mattei 6cl
125

Gin & Tonic
*Stockholm Bränneri Dry Gin 6cl &
Hammars tonic*
175

Lillet & Tonic
Lillet 8cl & Hammars tonic
150

Negroni
*Campari 2 cl, Antica Formula 2 cl &
Stockholm Bränneri Dry Gin 2 cl*
175

Pastis
Artez L'Artemiz 6cl
150

Vid allergier, vänligen fråga personalen
alla priser är angivna i SEK

