



## BANK HOTEL

### COCKTAILS

Dry Martini 195

Aperol Spritz 195

Gin & Tonic 195

### SPARKLING WINE

NV Pour Toi  
Blanc de Blancs  
*France*  
145/725

NV Perrier-Jouët  
*Grand Brut, Épernay, Champagne*  
205/1195

2016 Allouchery-Perseval  
Millésime  
*Ecueil, Champagne*  
240/1400

### ROSÉ WINE

2023 Rosé Pour Toi  
By Saint Roch  
*Provence, France*  
160/730

### WHITE WINE

2022 Dopff Cuvée  
Europe Riesling  
165/750

2023 Domaine Champault  
Sancerre Blanc  
180/825

2022 Domaine de Bieville  
Chablis  
175/800

2022 Grivot-Goisot  
Bourgogne Blanc  
195/895

### RED WINE

2022 Arnoux Père et Fils  
Bourgogne Rouge  
185/850

2016 Château Patache d'Aux  
Bordeaux  
185/850

### FÖRRÄTTER

Gurksoppa med kärnmjök 175  
*Eldad kammussla,  
smetana & forellrom*

Toast Skagen 1/2 215  
*Räkor, majonnäs, dill,  
pepparrot & sikrom  
på smörstekt surdegsbröd*

Oxtartar 1/2 205  
*Syrad lök, ramslök  
& riven guldklimp (ost)  
Serveras med sallad*

### VARMRÄTTER

Grillad tonfisk 285  
*Ramslöksmajonnäs  
vinägrett på confiterad tomat,  
grillad gemsallad & grön sparris*

Stekt kalventrecôte 365  
*Fransk potatissallad,  
dijonnaise & rödvinssås*

Parisisk gnocchi 225  
*Grön sparris, hackad mandel,  
salvia & brynt smör*

Räksallad 325  
*Dillmajonnäs, pocherat ägg & citron*

Toast Skagen 1/1 310  
*Räkor, majonnäs, dill,  
pepparrot & sikrom  
på smörstekt surdegsbröd*

Oxtartar 1/1 295  
*Syrad lök, ramslök,  
riven guldklimp(ost)  
Serveras med sallad,  
pommes frites och majonnäs*

### DESSERTS

Crème brûlée 120

Chokladtryffel 45/st

Glass 45  
*Dagens urval*