

BANKER'S LUNCH

Soupe de châtaignes 245
*Soppa på kastanj,
kammussla, selleri & kallpressad rapsolja
Serveras med havsgusgratinerat bröd*

Entrecôte de veau rôtie entière
*Helstekt kalventrecôte,
tomatsallad, bearnaisessås rödvinssås & pommes frites*

Crème brûlée

550:-

WINES BY THE GLASS

NV Perrier-Jouët

*Grand Brut, Épernay
205 / 1195*

2016 Allouchery-Perseval Millésime

*Écueil, Champagne
230 / 1300*

NV Pour Toi Blanc de Blancs

*Frankrike
145 / 725*

2024 Weingut Loimer Grüner Veltliner

*Kremstal, Österrike
145 / 665*

2023 Domaine de Bieville

*Chablis, Frankrike
175 / 800*

2023 Domaine La Croix

*Sancerre, Frankrike
185 / 825*

2022 Rocche Costamagna Barbera d'Alba

*Piemonte, Italien
155 / 710*

2023 Domaine Arnoux Bourgogne Pinot Noir

*Frankrike
185 / 850*

2020 Col d'Orcia Brunello di Montalcino Tuscany, Italy

*Toscana, Italien
195 / 895*

BEER ON TAP

Meteor Lager

Frankrike - 88

Meteor Blanche

Frankrike - 88

Wisby Stout

Sverige - 90

BEER ON BOTTLE

Heineken

Nederländer - 88

Daura Damm

Spanien - 85

NON-ALCOHOLIC BEER

Heineken

Nederländerna - 60

Easy Rider IPA

Sverige - 70

NON-ALCOHOLIC WINE

Odd Bird Sparkling

Frankrike - 100

HUÎTRES

Fine de Claire Ostron (FR)
1 st 50 / 6 st 270

Serveras med mignonette,
citron & Tabasco

CAVIAR

Kalixlöjrom
30 g 375
Polanco Caviar
30 g 1150

Serveras med toast, lök & smetana

LES ENTRÉES

Soupe de châtaignes 185
*Soppa på kastanj,
kammussla, selleri & kallpressad rapsolja*
Serveras med havusgratinerat bröd

Steak tartare 175
*Cornichonger, silverlök,
persilja & tomatmajonnäs*
Serveras med egengjorda chips

Paté en croute 155
*Cornichonger, Dijonsenap
& sallad på libbsticka*

OMELETTES

Comté Ost & Prosciutto 195

Svampstuvning 175
Serveras med grönsallad

SALADES

Salade César
Caesarsallad
Romansallad, caesar dressing, parmesan
Kyckling & bacon 285
Räkor 315

LES PLATS

Entrecôte de veau rôtie entière
375
*Helstekt Kalventrecôte,
tomatsallad, rödvinssås,
bearnaisessås & pommes frites*

Soupe de châtaignes 245
*Soppa på kastanj,
kammussla, selleri & kallpressad rapsolja*
Serveras med havusgratinerat bröd

Steak tartare 265
*Cornichonger, silverlök,
persilja & tomatmajonnäs*
Serveras med egengjorda chips

PLATS DE LA SEMAINE

Veckans rätter

Gigot d'agneau confit,
longuement rôti
*Långbakad lammstek,
confiterad tomat, brytböner,
pommes frites & rödvinssky*

Quenelles de truite arc-en-ciel
et de cabillaud
*Queneller på regnbåge och torsk,
rostad musselsås, örtigt ris &
handskalade räkor*

Tarte au fromage et au brocoli
*Ost- och broccolipaj,
gräddädel, syrlig färskost & örtsallad*

195

Prata med er servitör om ni har frågor om allergener. Bonnie's är en kontantfri restaurang.

DESSERTS

Crème brûlée 120

Fondant au chocolat 155
*Chokladfondant, björnbärsglass
& karamelliserade pekannötter*

Confiture de vieux de garçon 155
*Bakad smördeg,
vaniljkräm &
sommarens romdränkta
bär*

SMASH THE PIGGY BANK

*Björnbärskompott,
pistageglass & chokladsmul*

*Rekommenderas för
2-4 personer*

395

Bonbon au chocolat 45/st
*Kvällens urval av
chokladpraliner*

Crème glacée du jour 45
*Kvällens urval av
glass och sorbet*

Fromage
1 st 65 / 3 st 150
*Kvällens urval av
ost*

*Serveras med
fröknäcke &
marmelad*

VINS DOUX

*2018 Carmes De
Rieussec
8cl/136
Sauternes, France*

*2021 Templen Tokaji
Late Harvest 8cl/136
Tokaji, Hungary*

*Quinta Do Vallado 10y
Tawny Port 8cl/136
Douro, Portugal*

*2017 Lenz Moser
Troockenbeerenauslese
8cl/136
Burgenland, Austria*