

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
Med smak av svartvinsbärsblad

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 385
Polanco Caviar
30 g 1150

Serveras med rårika, 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

Demi poulet de mais roti,
sauce aux morilles
*Rostad majs kyckling, sugarsnaps,
örtigt ris & murkelsås*

Cabillaud poêlé au beurre,
velouté de moules
*Smörstekt torsk, sauterad spenat,
kokt potatis & blåmusselveloute*

Risotto vert aux asperges
Grön sparris, parmesanskum och örter

DESSERTS

Crème brûlée 120

Smak av svartvinbärsblad

Gâteau à la rhubarbe de grand-mère 155

Farmors rabarberkaka serveras med rabarberglass

Beignet aux figues 155

*Portvinsinkokta fikon med
friterade beignets & vaniljglass*

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*