

BANKER'S LUNCH

Soupe d'asperges blanches

Vit sparrissoppa, sparris, lök & sikrom

Serveras med rostat briochebröd

Entrecôte de veau rôtie entière

Helstekt kalventrecôte,

tomatsallad, bearnaisessås rödvinsås & 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

Nederländerna - 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 d'asperges blanches 225
Vit sparrissoppa, sparris, lök & sikrom
Serveras med rostat briochebröd

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, rödvinsås,
bearnaisessås & pommes frites*

Soupe d'asperges blanches 285
Vit sparrissoppa, sparris, lök & sikrom
Serveras med rostat briochebröd

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

PLATS DE LA SEMAINE

Veckans rätter

Steak minute avec beurre
de café de paris
Steak minute på biff
Pommes frites, gröna bönor & rödvinsky

Saumon au four avec sauce hollan-
daise à l'ail des ours et asperges
*Bakad lax med ramslökshollandaise
sparris & kokt potatis*

Salade de fromage de chèvre
frit avec des noix
*Friterad getostsallad med valnötter,
balsamico & betor*

195

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 x ERNST BILLGREN

Lingon, gransskottsglass & sockerkaka

*Rekommenderas för
2-4 personer
395*

35sek doneras till -Lilla Vilthuset Viltrehabilitering

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*