

## **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 295  
*Cornichonger, silverlök,  
persilja & tomatmajonnäs*  
Serveras med egengjorda chips

## PLATS DE LA SEMAINE

*Veckans rätter*

Tri-tip de veau grillé  
Grillad kalv-tri-tip,  
dubbelbakad potatis,  
bakad tomat och rödvinsås

Poisson loup poché  
Pocherad havskatt, brynt smör, pep-  
parrot, handskalade räkor och ört-  
slungad potatis

Ragoût de lentilles  
Linsgryta, grillad broccoli,  
fetaost och dragon

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

*Krusbärsglass, mandelkrokant & krusbärskompott*

*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*