

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

Boeuf bourguignon
Rökt sidfläsk, picklad steklök
& svamp

Queneller
Skaldjursbisque, örtigt ris och dill

Soupe de tomates rôties
Basilikacreme & foccacia

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