

BANKER's LUNCH

Toast aux champignons
d'automne
Höstens svamp, ricotta, hot honey & silverlök
Serveras på rostat briocheröd

*

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

Crème brûlée

560:-

WINES BY THE GLASS

NV Perrier-Jouët

Grand Brut, Épernay
210 / 1195

**2018 Allouchery-Perseval
Millésime**

Écueil, Champagne
230 / 1295

**NV Domaine Stirn
Cremant D'Alcase**

Frankrike
155 / 725

**2024 Weingut Loimer
Grüner Veltliner**

Kremstal, Österrike
145 / 660

2024 La Chablisienne

Chablis, Frankrike
185 / 850

2025 Domaine La Croix

Sancerre, Frankrike
185 / 825

**2023 Dante Rivetti
Barbera**

Piemonte, Italien
155 / 710

**2023 Domaine Arnoux
Bourgogne Pinot Noir**

Frankrike
195 / 895

**2018 Roberto Sarotto Barbaresco
Curra Riserva**

Toscana, Italien
195 / 895

BEER ON TAP

Mariestads ljusa brygd

Sweden - 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

Toast skagen 1/2 225
Serveras med smörstekt levainbröd

Steak tartare 185
Cornichonger, silverlök, persilja
& Dijonsenap
Serveras med sallad

Toast aux champignons
d'automne* 195
Höstens svamp, ricotta,
hot honey & silverlök
Serveras på rostat briochebröd

Paté en croute 155
Fransk paté i smördeg,
syltad svamp och silverlök

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

Toast skagen 1/1 295
Serveras med smörstekt levainbröd

Steak tartare 305
Cornichonger, silverlök, persilja
& Dijonsenap
Serveras med pommes frites och sallad

PLATS DE LA SEMAINE

Veckans rätter

Tri-tip de veau
Grillad kalv, potatisgratäng,
haricots verts & sky

Saumon mariné à l'aneth
Rimmad lax, dillstuvad potatis,
fänkålscrudité & citron

Gratin de courge butternut
Gratäng på butternutpumpa,
salvia, Comté & parmesan

DESSERTS

Crème brûlée 120

Gâteau aux pommes de grand-mère 155
Farmors äppelkaka serveras med kardemummaglass

Terrine au chocolat 135
Chokladterrin, spritade körsbär & crème Chantilly

Éclair 85
Chouxbakelse fylld med kaffesmörkräm

SMASH THE PIGGY BANK

*Blåbärsglass, krossade drömmar &
blåbärskompott*

*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
Trockenbeerenauslese
8cl/136
Burgenland, Austria