



## SNACKS

Oliver  
75

Mandlar  
75

Salami  
Noir de Bigorre  
75

Lufttorkad skinka  
Mangalica  
75

Pommes frites au aioli  
75

Foie de Canard  
Krutong & äpple  
145

## ENTRÉS

Toast de caviar ..... 645

30g royal Siberian Caviar

Salad du marché ..... 125

Sallad med grönsaker från marknaden

Tartar de veau ..... 215

Kalvinnanlår, dragon, kapris

Crevettes rouge ..... 150

3 rödräkor, vitlök, citron

## HUÎTRES

Fines de Claires 1st eller 6 st  
37 / 210

Gillardeau 1st eller 6 st  
65 / 375

*Champagne: Pierre Gerbais Grains de Celles 'Cuvée Sparrow NV 12cl*  
175

## MENU DE SAISON

### ENTRÉ

Bakat ägg 63° med murklor,  
ostronskivling & tryffel  
brynt smör, salladslök, svartpeppar, körvel  
235

Crudo på hälleflundra & forellrom  
krasse, citron, pepparrot  
255

### PLAT

Friterad rödtunga med dragonemulsion  
rädisor, stjälselleri, färskpotatis  
325

### DESSERT

Pain Perdu  
Stekt brioche, svenska jordgubbar,  
vanilglass, coulis  
135

## PLATS

Steak au poivre ..... 340

Hängmörad biff, pepparsås, pommes frites

Célerie rôtie avec bearnaise ..... 230

Bakad rotselleri, tomat, bearnaise

Moules frites ..... 250

Blåmusslor, pommes frites, aioli

Grand tartare de veau ..... 295

Kalvinnanlår, dragon, kapris, pommes frites

## FROMAGE

Planche de fromage 185

*Jura: Renardiere, 2012 Vin Jaune 8cl*  
200

## CHARCUTERIE

Planche de charcuterie 195

*Bordeaux: La Lune 'Volume' VdF 2019*  
145

## DESSERT

Crème caramel ..... 135

Grädde, rom

4 st nybakade Madeleine

Mandel\* ..... 95

## APÉRITIFS

Cap Corse rouge / blanc  
*Mattei 6cl*  
125

Gin & Tonic  
*Stockholm Bränneri Dry Gin 6cl & Hammars tonic*  
175

Lillet & Tonic  
*Lillet 8cl & Hammars tonic*  
150

Negroni  
*Campari 2 cl, Antica Formula 2 cl & Stockholm Bränneri Dry Gin 2 cl*  
175

Pastis  
*Artez L'Artemiz 6cl*  
150



Vid allergier, vänligen fråga personalen  
alla priser är angivna i SEK

