

MEDAN NI VÄLJER

SNACKS

- Curryrostade cashewnötter 45
- Rökta mandlar 45
- Marinerade oliver 45
- Syrade grönsaker 35
- En bit ost 55
- Coppa 125
- Lättsaltade chips med dipp 45

2 st OSTRON & CHAMPAGNE

250

NÅGOT MINDRE

FÖRRÄTTER

- Gratinerad krabba 165
smördeg och citron
- En näve kokta räkor 175
bröd och lime-aioli
- Kalixlöjrom & mandelpotatis 295
lagrad svecia och syrad grädd
- Eldad hälleflundra 225
syrad lök, senapsemulsion och örtsallad
- Smörstekta havskraftstjärter 225
serveras med skal och nybakat bröd
- Bläckfisk & guanciaie 165
med xo-sauce
- Kallrökt lax 165
senapsgrädd och *piment d'espelette*
- Oxtartar 195
pepparrot, kapris och krutonger
- Syrad spetskål 95
stekt svamp, hollandaiseskum och torkad oliv
- Bakad kålrot 95
gräslök, mandel och brynt smör

KVÄLLENS COCKTAIL

160

FRANSKA

OSTRON

- Gillardeau 35/st
- Ett halvt dussin 200
- Ett dussin 400



HUVUDNUMRET

VARMRÄTTER

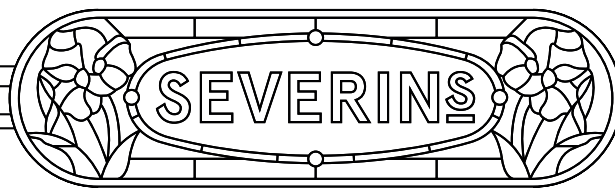
- Helstekt rödtunga 295
sandefjord och pressad potatis
- Moules frites 295
champagnegrädd, grillad lökolja, lime-aioli och bröd
- Hälleflundra 345
gula russin, sås på lagrad ost och svensk saffran
- Högrevhjärta 325
salsa verde, bakad purjolök och pepparsås
- Kotlett från hållbarhetsgrisen 325
skysås, tomat och sardeller
- Grillad majsckyckling 295
krämig grönsallad och hollandaise
- Färsk rigatoni 275
havrus 12 och färsk tryffel

VID SIDAN OM

TILLBEHÖR

- Sallad 55
- Pommes 45
- Kokt potatis 45
- Hollandaise 35
- Färsk tryffel 95

TA GÄRNA IN FLERA RÄTTER FÖR ATT DELA.
ALLERGIER ELLER SPECIALKOST? PRATA MED OSS.



DESSERTER

Ingrid Marie 145
smördeg och syrad grädde

Mandelmussla 155
smörkräm på havtorn och vaniljglass

Crème brûlée 125
karamelliserad brunost och apelsinzest

Inkokt päron 135
lättvispad grädde, mint- och chokladsås

En bit ost 95
med fikon och bröd

Chokladpralin 55

COCKTAILS

Dry martini 160
gin, torr vermouth, oliv och citronzest

Gin & tonic 160
le tribute tonic

Negroni med gurka 160
gin, röd vermouth och campari med gurka

Fermenterad ingefära och äpple 160
gin, gröna äpplen och ginger beer

Druvor och hallon 160
cognac, hallonlikör, mousserande vin

Gurka och fläder 160
vodka, kolsyrad gurka och fläderlikör

Kaffe och mandel 160
amaretto, kaffe, maraschino & lättvispad grädde

CRÈME BRÛLÉE & ETT GLAS SAUTERNES

240

BAR

Pine Ridge, Mexican lager 40 cl 85

Pine Ridge, Amber lager 40 cl 85

Pine Ridge, Lager 33 cl 75

Pine Ridge, American pale ale 33 cl 90

Pine Ridge, Raspberry Kettle Sour 33 cl 105

Nils Oscar, God Lager 33 cl 75

Cidraie original 33 cl 75

Äppelmust 45

Coca-Cola/Fanta/Sprite 33 cl 45

Nils Oscar, God Lager alkoholfri 33 cl 45

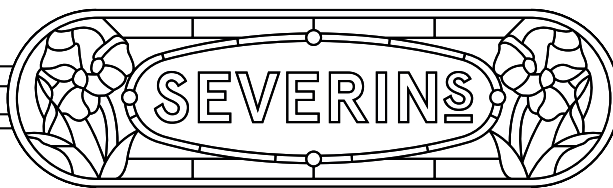
Le Tribute Ginger Beer 20 cl 55

Stenkulla, kolsyrat vatten 75 cl 95

Kaffe/te 30

SPRIT

Vodka, rom, gin, cognac eller whisky?
Fråga oss om alternativ.



DESSERTS

Ingrid Marie 145
puff pastry and fermented cream

Almond cookie 155
sea buckthorn buttercream and vanilla ice cream

Crème brûlée 125
caramelized brown cheese and orange zest

Poached pear 135
lightly whipped cream, mint, and chocolate sauce

Cheese 95
with figs and bread

Chocolate praline 55

COCKTAILS

Dry martini 160
gin, dry vermouth, olive, and lemon zest

Gin & tonic 160
le tribute tonic

Negroni with cucumber 160
gin, red vermouth, and Campari with cucumber

Fermented ginger and apple 160
gin, green apples, and ginger beer

Grapes and raspberries 160
cognac, raspberry liqueur, and sparkling wine

Cucumber and elderflower 160
vodka, carbonated cucumber, and elderflower liqueur

Coffee and almond 160
amaretto, coffee, maraschino, and lightly whipped cream

CRÈME BRÛLÉE & A GLASS OF SAUTERNES

240

BAR

Pine Ridge, Mexican lager 40 cl 85

Pine Ridge, Amber lager 40 cl 85

Pine Ridge, Lager 33 cl 75

Pine Ridge, American pale ale 33 cl 90

Pine Ridge, Raspberry Kettle Sour 33 cl 105

Nils Oscar, God Lager 33 cl 75

Cidraie original 33 cl 75

Apple must 45

Coca-Cola/Fanta/Sprite 33 cl 45

Nils Oscar, God Lager non-alcoholic 33 cl 45

Le Tribute Ginger Beer 20 cl 55

Stenkulla, sparkling water 75 cl 95

Coffee/tea 30

SPIRITS

Vodka, rum, gin, cognac or whisky?
Ask us about alternatives.

MOUSSERANDE

2018 Cavas Gramona, Gramona Imperial, Cava 150/750
NV Clotilde Davenne, Cremant de Bourgogne 130/650
NV Fasoli Gino, La Corte del Pozzo, Prosecco 120/600
NV Parigot Richard, Origines, Cremant de Bourgogne 750
NV, Weingut Scheuermann, Vin de soda 650
NV, Valldolina, Cava "Brut Nature" 650

CHAMPAGNE

NV Doyard, Cuvée Vendémiaire, Blanc de Blancs 1er Cru 190/950
2018 Doyard, Cuvée Oeil de Pedrix, Rosé 1650
NV Pointillart, Leroy Descendance, Blanc de Noirs 1er Cru 950
NV Bonnet-Ponson, Cuvee Perpetuelle 1er Cru 1175
NV Michel Gonet, Fravaux "le Varian", Blanc de Noirs 750
2019 Michel Gonet, "Les 3 terroirs", Blanc de Blancs 950
2015 Michel Gonet, "Mesnil-Sur-Oger", Blanc de Blancs Grand Cru 1050
2018 Cazé-Thibaut, Le Millesimé, Meunier 1150
2010 Domaine Les Monts Fournois, Blanc de Blanc "Côte" Vertus 1er Cru 1550
2018 Les Freres Mignon, "Potion Eclacarte", Rosé de Saigné 1150

VITA

FRANKRIKE

2023 Pierre Morin, Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc 160/750
2021 Clotilde Davenne, Chablis, Chardonnay 180/1450 Magnum
2022 Domaine Pierre Vessigaud, Mâcon-Charnay "Bois Maréchal", Chardonnay 180/900
2023 Grivot-Goisot, Bourgogne Aligoté, Aligoté 150/750
2022 Chateau Favray, Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc 750
2022 Didier Desvignes Beaujolais Blanc "Élevé en fût de chêne", Chardonnay 750
2020 Lucie Thieblemont, Chablis, Mont de Millieu, Chardonnay 1er Cru 950
2022 Pierre Vincent Girardin, Meursault "Eclat de calaire" Chardonnay 1600
2022 Pierre-Vincent Girardin, Corton-Charlemagne Chardonnay Grand Cru 4000
2022 Du Puy de l'Ours, Les Monsnières, Chardonnay 1050
2020 Mark Haisma, Saint-Aubin Sur Gamay blanc Chardonnay 1er Cru 1300
2022 Theo Dancer, VSIG Savagnin, Savagnin 1400
2021 Croix-Courbet, Côtes de Jura "En Beaumonts", Savagnin 1000
2001 Louise Sipp, Osterberg, Grand Cru Reisling 1200

ITALIEN

2023 Altre Bie, Roero Arnais, Arnais 700
2022 Conterno-Fantino, Langhe Bianco, Chardonnay 700
2022 Ancarani Andataeritorno, Grechetto, Albana, Famoso, Trebbiano 800

SPANIEN

2023 Bodegas Zarate, Rias Baixas "Albariño", Albariño 750
2023 Attis Bodegas, Attis Lias Finas, Albariño 800
2022 Dominio de Tares Godello, Fermentado en Barrica, Godello 750

PORTUGAL

2023 Barroca Da Malhada, Branco, Arinto, Bical 175/850
2023 Arribas wine company, Saroto, Trás-os-Montes, Verdelho, Malvasia 750
2022 Arribas wine company, Belfo, Trás-os-Montes, Verdelho, Malvasia 900

ÖVRIGA VÄRLDEN

2023 Weingut Diefenhardt, Riesling Trocken, 150/700
2020 Laetitia Winery, Laetitia Estate Chardonnay, Chardonnay 850
2021 Menger-Krug, Riesling Rosengarten Spätlese, Reisling 750
2022 Weingut Katharina Wechsler, Cloudy Blanc Silvaner, Chardonnay, Müller-Thurgau 750
2012 Charles Smith, 'Sixto' Uncovered, Chardonnay 1150
2014 Chateau Montelena, Napa Valley Chardonnay 1400
2023 Domäne Wachau, Smaragd Achleiten, Grüner Veltliner 1050

ROSÉ

2023 La Spinetta, Rosé di Casanova, Sangiovese 160/1250
2021 Bread & Butter Rosé, Barbera, Grenache 800
2022 Stoneleigh Wild Valley Rosé, Pinot Noir 700

RÖDA

FRANKRIKE

2022 Confuron-Gindre, Coteaux Bourguignon, Pinot Noir, Gamay 160/750
2010 Chateau Pierbone, Haut-Medoc, Bourdeaux 170/800
2021 Cave Julien Cecillon, "La Savanne" Gamay 750
2021 Cave Julien Cecillon, "Les Gravieres" Syrah 700
2022 Alain & Raphael Corcia, Bourgogne "Cortechat", Pinot Noir 1000
2022 Du Puy de l'Ours, Rouge Les Lavières, Pinot Noir, 1er Cru 1200
2020 Morey-Coffinet, Corton "Perrieres", Pinot Noir, Grand Cru 2050
2021 Mark Haisma, Gevrey-Chambertin, Pinot Noir 1350
2017 Mark Haisma, Chambolle-Musigny, Les Feusselotes, Pinot Noir 1er Cru 2300
2018 Mark Haisma, Echezeaux, Pinot Noir Grand Cru 4300
2020 Château du Hureau, Saumur-Champigny "Les Fevettes" Cabernet Franc 750
2023 Chapeld, Fleurie, "Charbonnières", Gamay 850
2021 Rouchier, Saint-Joseph, "Luc", Syrah 1050
2022 De L'aigle à Deux Têtes, Côtes du Jura "Charmes-Vernambaud" Pinot Noir 1000

ITALIEN

2021 Agricola Molino, Barbera D'Alba Superiore, Barbera 160/750
2019 Tenute Folonari, Brunello di Montalcino La Fuga, Sangiovese 950
2023 Cesare Bussolo, Dolcetto d'Alba "San Bartolomeo" Dolcetto 750
2019 Cesare Bussolo, Barolo del Comune di La Morra, Nebbiolo 1300
2023 Conterno-Fantino, Monforte, Dolcetto D'Alba 750
2020 Cascina Fontana, Barolo, Nebbiolo 1300
2019 Castell'in Villa, Chianti Classico, Sangiovese 800

SPANIEN

2021 Fredi Torres, La Selleccion Montsant, Cariñena, Garnacha 140/700
2021 4 Monos, La Danza del Viento "Arroyo de la Animas", Cariñena 900

PORTUGAL

2023 Barroca Da Malhada, Baga, Baga 175/850
2023 Arribas Wine Company, Saroto, Tinta gorda, Alvarelhao mf. 170/800
2021 Arribas Wine Company, Raiola, Trás-os-Montes, Tinta Gordo, Tinta Serrana mf. 900

ÖVRIGA VÄRLDEN

2018 Daniel Twardowski Hofberg Reserve, Pinot Noir, 2300
2020 Weingut Prieler, "Johanneshöhe", Blaufränkisch 700
2016 Weingut Prieler, Ried "Goldberg", Blaufränkisch 1300
2019 Artisans Vignerons De Naoussa, "Skyphos", Xinomavro 700

SÖTA

2022 Chateau Lafon, Sauternes, Semillon 130/800
2020 Tenute Folonari, Vin Santo del Chianti Classico DOC, Trebbiano 125/750
2017 Gardo & Morris, Noble Riesling 100/650