



Cocktails

PENDENNIS 145 kr

Gin | Aprikos | Lime | Psychauds

SAZERAC 145 kr

Rye | Cognac | Absinthe | Psychauds

FRENCH 75 145 kr

Gin | Citron | Socker | Cava

FLÄDER-COLLINS 145 kr

Gin | Citron | Fläderlikör | Soda

DRAPPIER, Brut, Carte d'Or, Champagne, Frankrike

140:-

BODEGAS MURVIEDRO, Cava Brut, Valencia, Spanien

95:-

Kockens val • Trerättersmeny - 400 kr

Låt vår köksmästare välja ut en trerättersmeny åt er.

PASSANDE VINPAKET: 350 kr

Förrätter

FRITERAD TORSKKIND 125:-

Rökt paprikasås | Gremolata | Tomat- & krassesallad | Grillad citron

QUICHE GRYÈRE 145:-

Ostpaj | Krämig räksallad | Picklad gulbeta | Friterad silverlök | Krasse

ELDAD CHÈVRE CHAUD 129:-

Rostade betor | Blåbär | Saltade hasselnötter | Rökt gräddfil | Brynt smörvinägg

OSTAR & CHARKUTERIER 159:-

Tre olika charkuterier | Ädelost-arancini | Hårdost | Marmelad | Kronärtskocka | Oliver | Fröknäcke



Varmrätter

MOULES FRITES 189:-

Basilikaaioli | Chili | Friterat surdegsbröd | Pommes frites

GRILLAD ROTSELLERI (VEGANSK) 189:-

Chilipicklad rosenkål | Friterad svartkål | Sötpotatisfries | Morotsbearnaise | Granskottssirap

PASTA PACCHERI 185:-

Vinsås | Mandelpesto | Saltrostade solrosfrön | Vitlökstorkade tomater

BOEUF CAFÉ DE PARIS 298:-

Grillad ryggbiff | Café de Parismör | Grönsaker Côte D'Azur | Rödvinssky | Pommes frites

SECRETO IBERICO 259:-

Ibericogris | Färskpotatisallad Provençale | Grillad gemsallad | Rostad rökt paprikakräms Espelette | Melon | Majs

BP'S HAMBURGARE 210:-

Brioche | Cheddar | Bacon | Chipotlemajonnäs | Karamelliserad lök | Country fries

BÖNBURGARE NOIR (VEGETARISK) 198:-

Brioche | Ärtmockamole | Pressgurka | Krossad friterad potatis | Marconamandel | Lakrits- och tranbärsketchup
(Går att få vegansk)

Desserten

FLÄDERSORBET SAUVAGE 95:-

Citronrostad sockerkaka | Sabayonne | Hallonchokladpulver

RABARBERTARTE 105:-

Rabarberpaj | Marängsmul | Jordgubbsspoom | Vaniljolja

KAFFEGODIS 45:-

Tryffel efter kockens val