



ATELIER



SOMETHING BEFORE DINNER

CHAMPAGNE

Crémant de Bourgogne, Baily Lapierre	140 / 775
Piper Heidsieck Cuvée Brut	150 / 850
Charles Heidsieck Brut Réserve	215 / 1300
Charpentier Terre d'Èmotion Rosé	295 / 1795
2014 Louis Roederer Blanc des Blancs	325 / 1895



ATELIER COCKTAILS

Pigalloma	169
Strawberries, Tequila, Lemongrass, Lime, Chili salt	
Tour de la Mere	169
Sea buckthorn, Pisco, Orange, Mint, Lime	
Duvet de Litchi	169
Gin, Yuzu, Aperol, Lychee, Lime	
Piment Fumé	169
Thyme, Mezcal, Chili, Montenegro	
Le Melon Brise	169
Melon, Basil, Rhum, Bergamot, Lime	
Pêches le Punch	169
Rum, Peach, Salted caramel, Cream	

CLASSICS WITH A TWIST

French 75	169
Orange, Cremant	
Espresso Martini	169
Baileys, Cointreau	
Pisco Sour	169
Violet, Rose pepper	
Penicillin	169
Green Apple, Smokey	
Old Fashioned	169
Scotch, Maple syrup	
Southside	169
Peach, Coriander	

PLAISIRS DE TABLE

SNACKS

Ugnsbakad Camembert (för två personer)	250
Honung, rosmarin, rostad levain	
Oscietra Royal Caviar	245
Serveras med Grey Goose vodka	
3 bitar ost	155
Varm krusbärskompott & fruktbröd	
Ostron	1st/45 6st/245 12st/490
Vispad anklevermousse	165
Levain, shisoblad & körsbärskompott	

FÖRRÄTTER

Halstrad pilgrims mussla	185
Smörsås med gröna druvor, tryffel & vallmokex	
Oxtartar	155
Potatiskroket, inlagd lök, rökt sojamajonnäs, friterad kapris & krasse	
<i>Add-on 15g Kalix löjrom</i>	95
Atelier's Chèvre chaud	145
Rödbeta, färsk getost, radicchio & svarta vinbär	
Kalvläggsterrin	155
Picklad morot, karamelliserad lökrelish, krutonger & Pigalle's senap	
Vit sparris	160
Ramslöksemulsion, bakad äggula, mandel & gröna blad	
<i>Add-on 15g Kalix löjrom</i>	95
Crudo på torskrygg	165
Variation på tomat, bergamott & koriander	

VARMRÄTTER

Anka frites	285
Tryffelemulsion, apelsin & grön sallad med Comté	
<i>Add-on hyvlad tryffel</i>	95
Hängmörad gårdsgris	265
Riven tryffel, kräm på vita bönor & smörad sky	
Torskrygg	310
Blåmusslor, fänkål & velouté toppad med pommes allumette	
<i>Add-on hyvlad tryffel</i>	95
Bakad vitkål	255
Ragu på svenska gula ärtor, Monte Enebro ost, morot & ramslökssmörsås	
Smörstekt piggvar	395
Mangold & beurre blanc toppad med löjrom	
<i>Add-on 50g hummerstjärt</i>	255
Côte de boeuf (för två personer)	895
Frissésallad, Dijonvinaigrette, pepparsås & french fries	
(<i>Uppskattat tillagningstid 45min</i>)	

SIDES

Potatispuré	65
Toppat med brynt smör	
Krispig potatis	65
Med örter	

MENU DESSERT

DESSERTER

Crème Brûlée	65
Mörk chokladmousse	125
Ingefärscurd, mandarin & yoghurtglass	
Kaffegodis	95
Marmeladkonfekt, choklad & sesamkex	
Vaniljglass	115
Varm chokladsås & bananmaräng	
Variation på rabarber (Vegansk)	110
Kokos, vit choklad & mandel	
Kvällens sorbet/glass	45

SWEET & STRONG

4 CL / 6 CL

Maury 30 ans, Mas Amiel.....	116 / 174
2012 Castello di Brolio Vin Santo, Ricasoli	115 / 169
Château Bouscassé Brumaire	116 / 174
Taylor's 20 Years Old Tawny NV.....	80 / 120
Le Tertre du Lys d'Or Sauternes	72 / 108
2022 Vigna Senza Nome Moscato d'Asti DOCG	70 / 100
Jerez, PX Centenario Murillo, Lustau	96 / 144

AFTER DINNER COCKTAILS

Crème de Noix	169
Hazelnut, White Chocolate, Cream	
Amande Façonné	169
Bourbon, Amaretto, Almond Vermouth	
Ciel Rouge	169
Vermouth, Hazelnut, Sherry, Bitters	
Espresso Martini	169
Coffee Liqueur, Espresso, Vodka	



BY THE GLASS

WHITE

FRANCE

Beaujolais Blanc Chardonnay, Jean-Marc Lafont	145 / 575
Chablis Les Allee Du Vignoble, Dom. D' henri	198 / 795
Sancerre, Grandes Perrières.....	175 / 695
Bourgogne Côte d'Or Chardonnay, Nuiton-Beaunoy	160 / 645

SPAIN

Pazo Señorans Albariño	175 / 695
------------------------------	-----------

USA

Sandhi Central Coast Chardonnay, sandhi Wines	225 / 895
---	-----------

GERMANY

Kruger-Rumpf Riesling, Rheinhessen	145 / 575
Deidesheimer Leinhöhle Riesling, Bassermann-Jordan, Pfalz	200 / 825

RED

FRANCE

Beaujolais-Villages Les Granits Bleus, Jean-Marc Lafont	138 / 525
Maury Sec, Oiseau Rare, Mas Amiel	180 / 725
Bourgogne Côte d'Or, Nuiton-Beaunoy	170 / 675
Galius Saint Emilion Grand Cru,	230 / 925
Union De Producteurs De Saint-Émilion	
Lirac, Xavier Vignon.....	155 / 625

ITALY

Sardinia, Montessu, Agricola Punica	150 / 595
Piemonte, Barbera d'Asti Montebruna, Braida.....	170 / 675
Pietranera, Mauro Vannucci.....	160 / 645

ARGENTINA

Mora Negra, Finca Las Moras	160 / 645
-----------------------------------	-----------

SPAIN

Pies Negros, Bodegas Artuke.....	155 / 625
----------------------------------	-----------

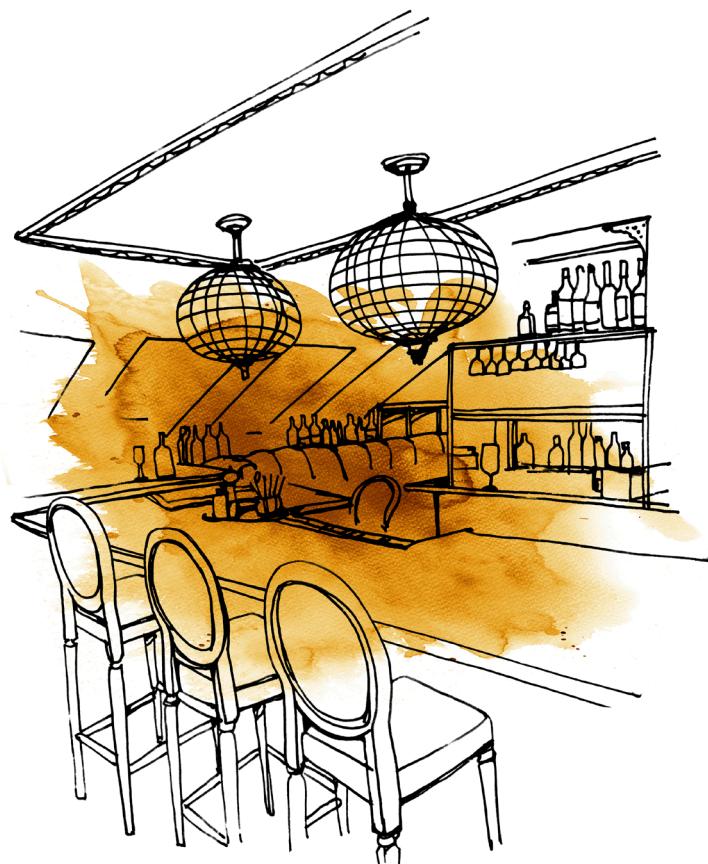
USA

H3 Cabernet Sauvignon, Ste Michelle Wine Estates.....	155 / 625
---	-----------

CHILE

Leyda Single Vineyard Las Brisas Pinot Noir,Vina Leyda.....	145 / 575
---	-----------

BEER



DRAUGHT

Kronenbourg 1664, Lager 5,6% (Fr) 79

BOTTLES & CANS

Carlsberg Hof Lager 4,2	62
Birra Poretti Lager 5%	69
Brooklyn Defender IPA 5,5%	79
Guinness West Indies Porter 6%	98

LOW & LOVELY

Brooklyn Special Effects Hoppy Lager 0,4%	62
Mikkeller Drink'in The Sun, Wheat Ale 0,3%	86