



---

**ATELIER**

---



# SOMETHING BEFORE DINNER

---

## CHAMPAGNE

Crémant de Bourgogne, Bailly Lapierre .....	150 / 850
Lacroix Dunesse Cuvee Vanessa NV .....	185 / 925
Lacroix Dunesse Cuvee Vanessa NV 37,5 cl .....	475
Lacroix Dunesse Cuvee Vanessa NV Magnum .....	2095
Charles Heidsieck Brut Réserve .....	215 / 1300
NV Charles Heidsieck Magnum .....	2900
Charpentier Terre d'Èmotion Rosé .....	295 / 1795
2014 Louis Roederer Blanc des Blancs .....	325 / 1895

## CLASSICS

<b>Pendennis</b> .....	169
Gin, Apricot, Lime	
<b>Rusty Nail</b> .....	169
Scotch, Drambuie, lemon	
<b>Last Word</b> .....	169
Gin, chartreuse, Marachino	
<b>Vieux Carré</b> .....	169
Rye, Cognac, Vermouth, D.O.M	
<b>Gibson</b> .....	169
Gin, Dry Vermouth, Pickled Onion	
<b>Champs-Élysées</b> .....	169
Cognac, Chartreuse, Lemon	

## SIGNATURE COCKTAILS

<b>Vert Méré</b> .....	169
Vodka, Lime, Vanilla, Key Lime Foam	
<b>Bijou De Amour</b> .....	169
Rum, Cranberry, Chartreuse	
<b>Amaize</b> .....	169
Bourbon, Hazelnut, Popcorn	
<b>Tonique Cerise</b> .....	169
Gin, Cherry, Star anise, Tonic	
<b>Rubis Sauvage</b> .....	169
Tequila, Pomegranate, Grape	
<b>Poire Rémy</b> .....	169
Cognac, Pear, Vanilla	

## SNACKS

<b>Ugnsbakad Camembert</b> ( <i>för två personer</i> ) .....	295
Ljummen äppelkompott & rostad levain ( <i>går att få glutenfri</i> )	
<b>Oscietra Royal Caviar</b> .....	245
Serveras med Grey Goose vodka	
<b>Tre bitar ost</b> .....	185
Äppel & calvados marmelad & kavring	
<b>Friterad jordärtskocka</b> .....	115
Serveras med smetana & löjrom	
<b>Friterad potatisterrin</b> .....	125
Serveras med gruyere, lök, torkade blommor & körvel	
<b>Ostron</b> .....	1st/45 6st/245 12st/490

# MAIN COURSE

---

## FÖRRÄTTER

<b>Halstrand pilgrims mussla</b> .....	195
Rökt potatiskräm, mandel, forellrom & sjökorall	
<b>Kalix löjrom</b> .....	325
Brioche, smetana, gräslök, rödlök & citron	
<b>Pelle Janzon</b> .....	225
Carpaccio på oxfilé, löjrom, brioche, äggula, röd steklök & pepparrot	
<b>Tartar de beouf</b> .....	195
Gruyere, silverlök & tryffel	
<b>Pigalles Chèvre chaud</b> .....	175
Getost, granatäpple, fänkål, surdeg, mandel & rödbeta	
<b>Fransk löksoppa</b> .....	145
Levainkrutonger & gruyere	

## VARMRÄTTER

<b>Steak Frites</b> .....	365
Bearnaise-sås, rödvinssky, pommes frites & tomat	
<b>Bakad röding</b> .....	345
Sjökorall, Sandefjordssås, smörbakad steklök & forellrom	
<b>Smörstekt rödbetsterrin</b> .....	325
Rökt potatiskräm, haricot verts, ramslöksvelouté & jordärtskockschips	
<b>Stekt torskrygg</b> .....	425
Blåmusslor, beurre blanc på purjolök, nashipäron & potatispuré	
<b>Lammytterfilé provencalé</b> .....	385
Timjansky, persiljerot, rostad vitlök & provencalé-stekt minimorot	

## DESSERTER

<b>Crème Brûlée</b> .....	65
Madeleine, vanilj, fläder & rostad vit choklad	
<b>Vanilje pain perdu</b> .....	135
Brioche, vanilj, grapefrukt & mörk choklad	
<b>Kvällens sorbet/glass</b> .....	45

## SIDES

<b>Potatispuré toppat med brynt smör</b> .....	65
Krispig potatis med örter .....	65
<b>Svart vårtryffel</b> .....	95
<b>Kalix löjrom</b> 15g .....	105

Nyfiken på var tårtet kommer ifrån? Fråga oss i servisen så berättar vi mer.

# BY THE GLASS

---

## WHITE

### FRANCE

Beaujolais Blanc Chardonnay, Jean-Marc Lafont .....	145 / 575
Chablis Les Allées 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

Gröhl Riesling.....	145 / 575
Deidesheimer Leinhöhle Riesling, Bassermann-Jordan, Pfalz ....	200 / 825

## RED

### FRANCE

Beaujolais-Villages Les Granits Bleus, Jean-Marc Lafont .....	145 / 575
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
Domaine de Panisse Côtes-du Rhône Le Mazet.....	145 / 575

### ITALY

Sardinia, Montessu, Agricola Punica .....	155 / 625
Piemonte, Cadia Barbera d'Alba .....	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
---	-----------

---

## DRAUGHT

Kronenbourg 1664, Lager 5,6% (Fr) .....	86
---	----

## BOTTLES & CANS

Carlsberg Hof Lager 4,2 .....	65
Birra Poretti Lager 5% .....	79
Brooklyn Defender IPA 5,5% .....	89
Guinness West Indies Porter 6% .....	98
Poppels APA .....	98
Poppels Hazy IPA .....	109
Poppels Sour Fruit Ale .....	89
Poppels West Coast IPA .....	98

## LOW & LOVELY

Brooklyn Special Effects Hoppy Lager 0,4% .....	65
Mikkeller Drink'in The Sun, Wheat Ale 0,3% .....	86

## 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
Château de La Calonnière – Coteaux de Layon .....	65 / 98
Jerez, PX Centenario Murillo, Lustau .....	96 / 144