



SOMETHING BEFORE DINNER

CHAMPAGNE

Crémant de Bourgogne, Bailly Lapierre	150 / 850
Lacroix Dunesse Cuvee Vanessa NV	185 / 945
Lacroix Dunesse Cuvee Vanessa NV 37,5 cl	475
Lacroix Dunesse Cuvee Vanessa NV Magnum	2100
Charles Heidsieck Brut Réserve	215 / 1300
NV Charles Heidsieck Magnum	2900
Charpentier Terre d'Émotion Rosé	295 / 1795
2014 Louis Roederer Blanc des Blancs	325 / 1895

CLASSICS

Pendennis	169
Gin, Apricot, Lime	
Rusty Nail	169
Scotch, Drambuie, lemon	
French Martini	169
Vodka, raspberry liqueur, pineapple juice	
Vieux Carré	169
Rye, Cognac, Vermouth, D.O.M	
Gibson	169
Gin, Dry Vermouth, Pickled Onion	
Champs-Élysées	169
Cognac, Chartreuse, Lemon	

SIGNATURE COCKTAILS

Pigalloma	174
Strawberry-infused tequila, lemongrass, grape, chili salt	
Spritz à la Rhubarb	174
Rhubarb, lime, grapefruit, cava, mint	
La Nana	174
Coconut-infused rum, lime, pineapple foam	
Grand Sud	174
Raspberry, gin, lime, mint, Nessa rosé, bergamot	
Old Façonne	174
Bourbon, scotch, maple syrup, bitters	

SNACKS

Ugnsbakad Camembert (<i>för två personer</i>)	295
Ljummen hallonkompott, rosmarin & levain (<i>går att få glutenfri</i>)	
Oscietra Royal Caviar	245
Serveras med Grey Goose vodka	
Tre bitar ost	185
Ljummen hallonkompott & kavring	
Karamelliserad anklever	125
Brioche, körsbär & hasselnöt	

MAIN COURSE

FÖRRÄTTER

Laxmousselin & havskräfta	195
Äpple, palsternacka & bubu arare	
Tonfisktartar	185
Sesam, rökt soja, rädisa, citron & chili	
Oxtartar	195
Innanlår, ramslök, ramslöskapris, dijon & Morbier	
Burrata	175
Pistage, citrus, chili & ruccola	
Fransk Coeur de Bœuf-tomat	175
Basilika, grön jordgubb, lök, pistage & minigurka	
Soupe à l'oignon	145
Gruyère & levainbröd	
Löjromstoast	325
Kalix löjrom, brioche, smetana, gräslök, rödlök & citron	

VARMRÄTTER

Anka Frites	345
Pommes, Pinot Noir-sky, ramslök, radicchio & honung	
Entrecôte (250 g)	545
Pommes, haricots verts & bearnaisesås	
Fläskkotlett	385
Sauce soubise, vårlök, broccoli & inlagd morot	
Stekt regnbågslax	345
Sommarprimörer, hjärtsallad, tomatmörsås & basilika	
Torskrygg	395
Gröna ärtor, verjus, Avruga-kaviar & grön sparris	
Pestobakad grön spetskål	325
Rostad vitlökssky, belugalinser, jordärtskocka & chili	

DESSERTER

Crème Brûlée	75
Variation på jordgubbar	145
Grädde, fläder, timutpeppar & körvel	
Petit choux	145
Vit choklad, basilika, citron & mandel	
Fyra nybakade madeleinekakor	95
Brynt smör & jordgubbssocker	
Chokladtryffel	45

SIDES

Potatispuré toppat med brynt smör	65
Smörkokt färskpotatis	65
Primörsallad	65

Nyfiken på vart köttet kommer ifrån? *Fråga oss i servisen så berättar vi mer.*

SEAFOOD SELECTION

SKALDJUR

Skaldjursplåtå 685

200 g färska räkor, 100 g rökta räkor, 5 krabbspjäll, 4 havskräftor.

Serveras med surdegbröd, aioli, hovmästarens sås & citron.

Ostron Fine de Claire 1st/45 6st/245 12st/490

Serveras med mignonette, Pigalle's cocktailssås & citron

Ostron Regal 85/st

Serveras med lättgravad plommontomat, chiliolja & korianderkrasse

Färska räkor 85/hg

Serveras med aioli & citron

Rökta räkor 85/hg

Serveras med aioli & citron

Havskräftor 75/st

Serveras med aioli & citron

Krabbspjäll 95

GRATINERADE SKALDJUR

Provençalskt gratinerad havskräfta 185

Serveras med smörstekt levain & grillad citron

Rockefellerostron 1st/65 6st/355 12st/690

Spenat, hollandaise & Angostura bitters

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

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
Galus 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, Blanc 5,0% (Fr)	89
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