

SOMETHING BEFORE DINNER

SPARKLES & 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, tomatsmörsås & 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

Domaine de Cibadiès Chardonnay, Pays d'Oc.....	150 / 595
Grandes Pierres Sancerre, Loire	185 / 735
Le Colombier Chenin Blanc, Anjou, Loire	185 / 735
Domaine de la Monette Bourgogne Blanc.....	250 / 990

AUSTRIA

Winzerhof Sax Grüner Veltliner	140 / 685
--------------------------------------	-----------

PORTUGAL

Muros Antigos Alvarinho, Vinho Verde	155 / 625
--	-----------

GERMANY

Gröhl Riesling Trocken, Rheinhessen	145 / 575
---	-----------

USA

Chateau Ste Michelle Chardonnay, Washington	145 / 575
---	-----------

ROSÉ

FRANCE

Nessa Rosé, IGP Méditerranée	150 / 595
------------------------------------	-----------

RED

FRANCE

Domaine de Cibadiès Pinot Noir, Pays d'Oc	150 / 595
Domaine de la Monette Coteaux Bourguignons.....	225 / 900
Domaine de Panisse Côtes du Rhône	185 / 735
Dame de Bouard, Montagne-St-Émilion, Bordeaux	195 / 785

ITALY

Genessa Rosso, Sicilia.....	145 / 575
Carlin de Paolo Nebbiolo, Piemonte.....	175 / 695
Poggio al Tessoro Mediterra, Toscana.....	180 / 725
Sant'Antonio Valpolicella Nanfrè, Veneto.....	155 / 625

SPAIN

En la Cuerda Floja Crianza, Rioja	155 / 625
Bodegas Arrocal Ribera del Duero	175 / 695

USA

Ballard Lane Pinot Noir, Central Coast, California.....	170 / 680
Ste Michelle H3 Cabernet Sauvignon, Washington	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