

# LUNCH 13 JANUARI

## COCKTAILS

Dry Martini	155	Old Fashioned	155
Negroni	155	Tom Collins	149
Boulevardier	155	Daquiri	149

## BUBBEL & OSTRON

<b>3 ostron och ett glas</b>	
Crémant, Jo Landron	225
Champagne, Jauneaux-Robin	265

## FÖRRÄTTER

Löjrom 30 gr. potatiskaka, smetana, picklad lök	275
Störkaviar 15 gr. smetana, saltgurka, honung	395
Akvavitsill, rågröd och syrad grädde	105
Gravad lax, pocherat ägg, pepparrot, rågröd	165
Paté de Campagne	135
Steak tartar	1/2 165

## SMÅTT

Ostron	35
Comté- & Bayonnekroetter	85
Oliver	45
Mandlar	45
Potatischips, parmesancreme	55
Comtésalami	55

## HUVUDRÄTTER

Socca, caponata, buffelstracciatella	235
Moules frites	225
Steak Tartar, sallad, pommes frites	1/1 235
Grillad entrecôte, tomatsallad, café de paris-kryddsmör, pommes frites	265

## DESSERT

Crème Brûlée	75
Chokladkaka, körsbär, grädde, rostad mandel	95
En kula sorbet/ glass	35
Chokladtryffel	35
Pavlova, bärkompott, vaniljglass, grädde	115

## LUNCH 11.30-16.00

Ost- & skinkomelett, sallad, pommes	145
Chèvre chaud, rödbetor, äpple	155
Bakad torskfilé, vitvinsås, forellrom	165
Porchetta, capponata, friterad potatis	165

## BUBBEL/ROSÉ/ORANGE PÅ GLAS

<b>2017</b> Crémant, "Atmospheres", Jo Landron, Loire, FR	135
<b>NV</b> Champagne Extra Brut, "Le Talus de Saint Prix", Jauneaux-Robin, FR	175
<b>2019</b> La Bargemone "Cuvée Marina", Rosé, Coteaux d'Aix en Provence, FRA	125

## VITT PÅ GLAS

<b>2018</b> Jewel Cuvée Weiss, Juliane Eller, Rheinessen, DE	115
<b>2018</b> Riesling trocken "Ökonomierat", Rebholz, Pfalz, DE	155
<b>2017</b> Bourgogne Chardonnay, Domaine F&L Pillot, Bourgogne, FR	165
<b>2018</b> Chablis, "L'Or aux Fees", Pascal Robin, Bourgogne, FR	165
<b>2019</b> Muscadet sur lie, "Polaris", Batard Langelier, Loire, FR	105
<b>2017</b> Listan Blanco, "Las Migas", Victoria Torres Pecis, La Palma, SPA	145
<b>2016</b> Hårslevelu, "Mangaliza", Testalonga El Bandito, SA	175

## RÖTT PÅ GLAS

<b>2017</b> Mas de Boislauzon, Côtes du Rhône Villages, FR	125
<b>2016</b> Les Clos, Domaine Saint Eugénie, Corbières, FR	105
<b>2018</b> Bourgogne Pinot Noir, Domaine Lejeune, Bourgogne, FR	165
<b>2016</b> Château Cap de Faugères, Bordeaux, FR	165
<b>2017</b> Umathum Zweigelt, Burgenland, AT	145
<b>2018</b> Chianti Rufina, Fattoria Selvapiana, Toscana, IT	130
<b>2019</b> Langhe Nebbiolo, Piero Busso, Piemonte, IT	175
<b>2017</b> Cinsault, Duncan Savage, Follow the Line, Western Cape, SA	185

## PÅ FLASKA & BURK

TSMNS Eko Lager	65	Brekeriet Purple Rain (Berliner W)	75
Celia Czech Lager (glutenfri)	75	Brekeriet Slice & Dice (Gose)	75
Mikkeller Space Race IPA (gf)	85	Guinness 4,2%	79
ABC Single Hop Citra IPA	105		
Maredsous 6 Blonde Ale	76	Golden Co Swedish apple cider	85
Weihenstephan Hefe Weissb	82	Boulard French apple cider	85

## ÖL PÅ FAT

Carlsberg Export	69
Carlsberg Hof	65
Kronenbourg	79
Staropramen	79
Brooklyn Lager	79
Hoppy Daze IPA	82