

PAIRED

No. 1 | Nr. 1

Pissaladière

85 sek

Bread, onion compote, anchovy and olives 2,5,14

Bröd, lökcompott, ansjovis och oliver 2,5,14

- + Mumm Cordon Rouge, Champagne, Champagne, France 15 cl 155 sek
- + Draught beer of the month, Spendrups bryggeri, Grängesberg 40 cl 86 sek

No. 2 | Nr. 2

Tarte Flambée

85 sek

Bread, crème fraiche, bacon, cheese and onion 2,7

Bröd, crème fraiche, bacon, ost och lök 2,7

- + Black Stallion, Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA 15 cl 185 sek
- + Melleruds klassiska ale, Red ale, Spendrups bryggeri, Grängesberg 40 cl 76 sek

No. 3 | Nr. 3

Foie Gras

125 sek

Pan fried duck liver, brioche, onion and fig chutney 2,4,7,14

Stekt anklever, brioche, lök och fikonchutney 2,4,7,14

- + Folklore Albariño, Vining, Spanien 15 cl 125 sek
- + Grängesberg, lager, Spendrups bryggeri, Grängesberg 40 cl 72 sek

No. 4 | Nr. 4

Ris De Veau

115 sek

Croquettes of sweetbread and Dijon crème fraiche 2,4,7,9,14

Kroketter på kalvbräsk med Dijon crème fraiche 2,4,7,9,14

- + Cartlidge & Browne Pinot Noir, Kalifornien, USA 15 cl 140 sek
- + Nils Oscar god lager, Nils Oscar AB, Nynäshamn 33 cl 85 sek

Allergy guide:

(1) Celery (2) Gluten (3) Crustaceans (4) Eggs (5) Fish (6) Lupines (7) Milk (8) Mollusks (9) Mustard (10) Nuts (11) Peanuts (12) Sesame seeds (13) Soya (14) Sulphur dioxide

No. 5 | Nr. 5
Nordic Tarte Flambée

95 sek

Bread, crème fraiche, smoked salmon, trout roe, cheese and pickled onion 2,5,7,14

Bröd, crème fraiche, rökt lax, forellrom, ost och picklad rödlök 2,5,7,14

- + Rüdeshheimer Berg Roseneck, Rheingau, Germany 15 cl 145 sek
- + Nils Oscar god lager, Nils Oscar AB, Nynäshamn 33 cl 85 sek

No. 6 | Nr. 6
Camembert

85 sek

Croquettes of Camembert with onion and fig chutney 2,4,7,14

Camembertkroketter med lök- och fikonchutney 2,4,7,14

- + Les Lauzeraies Tavel, Rosé, Frankrike 15 cl 125 sek
- + Melleruds klassiska ale, Red ale, Spendrups bryggeri, Grängesberg 40 cl 76 sek

No. 7 | Nr. 7
Sweet Mini Pies

95 sek

Today's selection of 3 mini pies ask your waiter today's flavors 2,7,10,13

Dagens urval av 3 mini pajer fråga er servitör efter dagens smaker 2,7,10,13

- + Alambre Moscatel de Setúbal, Fonseca, Portugal 6 cl 70 sek
- + Briska päron, sweet pear cider,

No. 8 | Nr. 8
Oreo

85 sek

Home made biscuit with white chocolate ganache 2,7,13

Hembakad kaka med vit chokladganache 2,7,13

- + Royale Tokaji 5 puttonyons, Nyulászó vineyard, Hungary 6cl 105sek
- + Coffee and Avec Freshly brewed coffee and Martell Vs, Cognac, France 4cl 133 sek

Allergiguide:

(1) Selleri (2) Gluten (3) Kräftdjur (4) Ägg (5) Fisk (6) Lupiner (7) Mjölök (8) Mollusker (9) Senap (10) Nötter (11) Jordnötter (12) Sesamfrön (13) Soja (14) Svaveldioxid