

Förrätter

Löjrom från Kalix	285:-
<i>Syrad grädde, smörstekt bröd, brynt smör & schalottenlök.</i>	
Bakad Vit Sparris	195:-
<i>Hollandaise, ramlökscrème, sojagravad forellrom, fermenterad citron, brödströssel & nässlor.</i>	
Råbiff	185:-
<i>Rostad rapsolja, lökaska, dragonlök, soyapicklad shitake, Fermenterad pepparmajonnäs, krispig filodeg & parmesan.</i>	
Pilgrimsmussla	210:-
<i>Bonitocrème, jalapenovinägrette, libbsticka, grön tomat, eldad gurka, picklad kålrabbi & rischips.</i>	
Halstrad Anklever	195:-
<i>Smörstekt surdegsbröd, schalottenlöksmarmelad, rostade hasselnötter, karl-johansvampcrème & körsbärspicklad endive.</i>	

Varmrätter

Moules Frites	270:-
<i>Vin- och gräddkokta blåmusslor med citronaioli & pommes frites.</i>	
Marulk	380:-
<i>Skaldjursconsommé, vårprimörer, pärlpotatis, räkqueneller & smörsås med örter</i>	
Grillad Ryggbiff	370:-
<i>Rostad rotselleripuré, karamelliserad lök, grillad bellaverde, rödvinsky, mörsmör & pommes frites.</i>	
Bräserverad Lammrostbiff	330:-
<i>Ratatouille, konfiterad vitlökscrème, dragon & mynta gremolata, lammsky & råstekt potatis.</i>	
Fransk Vaktel	430:-
<i>Fyllt med tryffelmousseline på anklever. Madeirasky, parmesan & potatiscrème roscofflök, misogrädde & hasselbackspotatis.</i>	
Bakad & Rostad Blomkål	275:-
<i>Tryfferad blomkålscrème, hyulat grönt äpple, rostade hasselnötter, örtstekt brödströssel, vinegrätt på brynt smör & soja.</i>	

Desserter

Crème Brûlée 125:-

Smaksatt med vanilj

Serveras med blåbärsgelé & karamelliserad vit choklad.

Budapest 150:-

*Hasselnötsmaräng, mandarin, mascarpone,
grädde & salta mandlar*

Kokos & Ananas 155:-

*Kokossorbet, romkockt ananas i vaniljkaramell, rostad kokos,
vit chokladpannacotta smaksatt med lime*

Coupe Colonel 155:-

Citronsorbet & vodka

Chokladtryffel 45:-

Fråga oss vilken smak som serveras ikväll

Snacks

Tre Ostron med klassiska tillbehör	135:-
Boquerones med grillat bröd	125:-
Marinerade oliver	65:-
Marconamandlar	55:-
Arancini , två små risottobollar	75:-
Tryffelchips med löjromsdipp	165:-
Ankleverterrine med marmelad & levain	145:-
Jamon de Ibérico 30 gr	115:-
Charkuterier, tre sorter	149:- /pp
Ostar, tre sorter	149:- /pp

Viner glas

Mousserande

S. A. Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut 135:-
Henri Villamont, Bourgogne, Frankrike

S. A. Champagne Brut Origene 150:-
Olivier Père et Fils, Champagne, Frankrike

S. A. Champagne Special Cuvée Brut 175:-
Bollinger, Champagne, Frankrike

Vita - Fruktiga & Aromatiska

2023 L'Ormarine Picpoul de Pinet 135:-
Jeanjean, Languedoc, Frankrike

2023 Touraine Chenonceaux Sauvignon Blanc 145:-
Domaine la Bruyère, Loire, Frankrike

2024 Riesling Kabinett Kirchenpfad 150:-
Weingut Leitz, Rheingau, Tyskland

2022 Grüner Veltliner 145:-
Weingut Hajszan-Neumann, Weinland, Österrike

Orange

Viner glas

Vita - Rena & Friska

2023 Muscadet Sèvre et Maine Le Besson

Batard Langelier, Loire, Frankrike

145:-

2022 Chablis

Domaine de la Meulière, Bourgogne, Frankrike

150:-

2023 Riesling Trocken

Weingut Joh. Jos. Christoffel, Mosel, Tyskland

135:-

Vita - Kraftiga & Feta

2024 Old Vines Chenin Blanc

Ken Forrester, Stellenbosch, Sydafrika

155:-

2023 Clos Montblanc Unic Chardonnay

Clos Montblanc, Conca de Barberá, Spanien

145:-

2023 Mâcon-Peronne la Lyonne Blanc

Domaine des As, Bourgogne, Frankrike

160:-

Viner glas

Röda - Lätta & Friska

2022 Camino de Navaherreros

Bernabeleva, Vinos de Madrid, Spanien

135:-

2022 Private Selection Pinot Noir

Robert Mondavi, Kalifornien, U.S.A.

145:-

2023 Primitivo di Salento

Masseria Cuturi, Puglia, Italien

160:-

Röda - Smakrika & Fruktiga

2021 La Provincia

José Pariente, Kastilien-León, Spanien

145:-

2021 Petite Syrah Durif

Château Marmorières, Languedoc, Frankrike

155:-

2023 Costumbres Rioja

Carlos Mazo, Rioja Oriental, Spanien

185:-

Viner glas

Röda – Klassiska & Nyanserade

2022 Côte du Rhône “Cuvée Maclura”

Domaine du Pegau, Rhône, Frankrike

150:-

2023 Rosso di Montalcino

Argiano, Toskana, Italien

160:-

2022 Langhe Nebbiolo

Attilio Ghisolfi, Piemonte, Italien

175:-

Röda – Kryddiga & Utvecklade

2017 Masia Les Comes Reserva

Clos Montblanc, Conca de Barberá, Spanien

150:-

2022 Pruno

Finca Villacreces, Ribera del Duero, Spanien

165:-

2016 Momento Massimo

Terreno, Chianti, Italien

175:-

Exklusiva Viner på glas

Vita

2023 Ronceray Chenin Blanc

Château de Plaisance, Loire, Frankrike

220:-

2022 Bourgogne Blanc

Thomas Morey, Bourgogne, Frankrike

235:-

Röda

2020 Brunello di Montalcino

Argiano, Toskana, Italien

295:-

2020 Châteauneuf-du-Pape

Château Sixtine, Rhone, Frankrike

235:-

2023 Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Rouge

Bertrand Bachelet, Bourgogne, Frankrike

205:-

2020 Othello

Dominus Estate, Napa Valley, USA

250:-

2020 Barolo “Cascina Rocca”

Franco Molino, La Morra, Piemonte, Italien

195:-

2020 Chateau Picque-Caillou

Chateau Picque-Caillou, Bordeaux, Frankrike

195:-

Viner Halvflaskor

Champagne – Halvflaskor

S. A. Diebolt-Vallois Brut

Diebolt Vallois, Champagne, Frankrike

550:-

S. A. Champagne Le Réserve Extra Brut

Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike

890:-

Vita – Halvflaskor

2019 McCrea Vineyard Chardonnay

Kistler, Sonoma Mountain, U.S.A.

1250:-

Röda - Halvflaskor

2023 Saint Joseph

Remizières, Rhone, Frankrike

590:-

2022 Sassicaia

Tenuta San Guido, Bolgheri, Italien

2750:-

2020 Sito Moresco Langhe

Gaja, Piemonte, Italien

725:-

2020 Geyserville

Ridge, Sonoma County, USA

750:-

2017 Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel, Rhône, Frankrike

1050:-

Öl & Cider

Angelo Poretti Lager <small>(ITA)</small>		85:-
Schweiger Bayrische Hell <small>(TYS)</small>	50cl	99:-
Daura Dam Lager <small>(SPA)</small>	Glutenfri	89:-
Full ship of IPA <small>(SVE)</small>		95:-
Carnegie 100W IPA <small>(SVE)</small>		95:-
Poppels APA <small>(SVE)</small>	Glutenfri	85:-
Westmalle Tripel <small>(BEL)</small>		95:-
Poppels Imperial NEIPA <small>(SVE)</small>	44cl	99:-
Galipette Cidre Brut <small>(FRA)</small>		85:-

Läsk & Alkoholfritt

Coca-Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite	35:-
San Pellegrino Limonata/Aranciata Rossa	35:-
Menabrea Zero	55:-
Mikkeller Drink'in in the Sun	65:-
To Øl Implosion IPA	60:-
Galipette Äppelcider	65:-
Richard Juhlin, Sparkling Wine	95:-
Perrier, Sparkling Water	45:-
Apolinaire	85:-
Äpple-Citron-Rosmarin Äpple-Blåbär-Dragon Äpple-Svarta Vinbär-Fänkål	
Alkoholfri drink	95:-

Cocktails

Dry Martini <i>Gin, vermouth, oliv</i>	165:-
Gold Rush <i>Bourbon, honung, citron</i>	165:-
Negroni <i>Gin, campari, röd vermouth</i>	165:-
Moscow Mule <i>Vodka, lime, ingefära</i>	165:-
Spicy Margarita <i>Tequila, campari, chili</i>	165:-
Blackberry Forest <i>Gin, björnbär, citron & bubbel</i>	165:-
Lingonberry Buttercup <i>Bourbon, lingon, brynt smör</i>	165:-
Buckthorn Colada <i>Rom, havtorn, kokos</i>	165:-