

Höstmeny

Förrätter

Chèvre Chaud

Varm chevré, rödbetshummus,
gulbetor, honung & solrosfrön **125**

Räктоast

Smörstekt levain, skagenmayonnaise,
räkor & citron **125**

Fransk löksoppa

Vinkokt gul lök, örter &
gruyère gratinerad krutong **125**

**Alla förrätter går att få som stor
och kostar då 195:-**

Varmrätter

Rotsaker & höstsvamp

Bakad och smörstekt rotselleri,
syrlig rotfruktspure, vitlöksfräst
skogssvamp, vattlingon &
hackade marcona mandlar **225**

Gulfnad tonfisksallad

Hällristad tonfisk, limemarinerad
melon, kapris, grillad paprika,
syltad rödlök, bulgur, fetaost,
rädisor & housechili **235**

Ankconfit

Confiterat anklår, kryddig choucroute,
bacon, friterad potatisgratäng &
rostadvitlökssky **235**

Entrecote

Marmorerad prime entrecote
kryddsmör, rödvinsk, tomatsallad
& örtpommes frites **365**

Dessarter

Brie de Meaux med tryffelhonung
på grillad kavring **95**

Crème brûlée **95**

Äpplecompott med
mandelkrisp & Sauternes sabayon **95**

Litet kakfat **75**

Mörk chokladbavaroise med
mjölkchoklad glass,
rostad vit choklad & hallon **105**

Dagens lunch (11.00-15.00) v.39

Tisdag

Smörstekt lax, puylinser,
bacon, dijon & rotsaker **185**

Onsdag

Glasbakad koljfilé,
klassisk äggsås, gröna bönor,
& dillkokt potatis **185**

Torsdag

Mandelbakad långafilé,
potatispuré & örtsås **185**

Fredag

"Thom Kha" **185**
Fisk- & skaldjursgryta
citrongräs, galangal,
färsk tomat

Dryck

Negroni **155**
- Gin, Campari, Vermouth

Mimosa **155**
- Champagne med apelsinjuice

Kir royal **155**
- Champagne med Crème de Cassis

Espresso Martini **155**
- Vodka, Kahlua, espresso

