

- BIENVENUE À -

bolaget

LILLET TONIC

Lillet, Tonic

CHAMBORD BRAMBLE

Chambord, Gin, Citron, Socker

BROOKLYN

China China, Bourbon, Antica Formula, Marachino

VID GRUPPER OM 8 PERSONER ELLER FLER.

MAILA VENDELA.FR FÖR GRUPPMENY

LUNCHER ONS-LÖR PÅ SYSTEMET

ENTRÉES - FÖRRÄTTER

Huître; ostron med tillbehör 30kr/st

Oysters with trimmings

Saumon; lax, äpple, fänkål, gotlandslimpa, ättiksmajonnäs 135kr

Salmon, apple, fennel, local bread, vinegar mayonnaise

Chèvre chaud; getost, olivvinaigrette, friterad kapris,

rosmarinbonung 130kr

Goat's cheese, olive vinaigrette, deep fried capers, rosemary honey

Soup de topinambour; jordärtsskokssoppa, bakat ägg,

knaprigt kycklingskinn, krasse 125kr

Jerusalem artichoke soup, baked egg, crispy chicken skin, cress

Foie gras; ankleverterriner, brioche, syrad lök, nötter,

fikonmarmelad 175kr

Terrine of duck-liver, brioche, pickled onion, nuts, fig marmalade

DESSERTS



Pomme; äpple, kola, havre, vaniljglass 110kr

Apple, caramel, oats, vanilla ice cream

Coupe colonel; havtornssorbet, vodka 95kr

Sea buckthorn sorbet, vodka

Crème Brulée 95 kr

Fromages; ostar med tillbehör 145 kr

Selection of cheeses with trimmings

Café Gourmand homme; espresso, 4cl Bache Gabrielsen 3-kors

Cognac & chokladtryffel 150 kr

Café Gourmand femme; espresso, 4cl Plantation Grande Reserve

Barbados Rom & mini-crème brulée 150 kr

Café Gourmand Suédois; bryggkaffe, 4cl guldkant

(punsch & cognac) & chokladboll 150 kr

LES PETITS 45 KR/ST

Chokladtryffel, mini-crème-brulée, en kula havtornssorbet,
en kula vaniljglass, en chokladboll eller en bit ost

Your choice of: Chocolate truffle, mini-crème brulée, a scoop of sea

buckthorn sorbet, a scoop of vanilla ice cream, a chocolate ball or one piece of cheese

PLATS - VARMRÄTTER

Cabillaud; bakad torsk, rostad rotselleri, purjolök, dill,

vitvinsås 260kr

Baked cod, roasted celeriac, leek, dill, white wine sauce

Choucroute Garnie; surkål, långbakat spädgrislägg,

dijonsenap 205kr

Sauerkraut, slow cooked leg of suckling-pig, Dijon mustard

Choucroute Royale; lägg till en skiva ankleverterriner

till ovanstående 270 kr

Add a slice of duck-liver terrine

Cerf; hjortinnanlår, gräddstuvad savoykål, tryffel, lingon,

friterad svartkål, kroketter 255kr

Venison topside, creamy savoy cabbage, truffle, deep fried black cabbage,

croquettes

Joue de bouef; rödvinsbräserverad oxkind, champinjoner,

rökt sidfläsk, syrlig lök, potatispuré 240kr

Red wine braised ox cheek, mushrooms, smoked pork belly, onion, potato purée

Boeuf; biff, krispig kappa, lök, cognacspepparsås,

pommes frites 250kr

Sirloin, crispy fat, onion, peppercorn sauce with cognac, french fries

Moghrabiah; gräddkockt pärlcouscous, rödbetor, fetaost,

pinjenötter 195kr

Creamy pearl couscous, beets, feta cheese, pine nuts

IRISH COFFEE

Irländsk Whisky, Farinsocker

LEONARD SACHS

Grand Marnier, Kahlúa

KAFFE KARLSSON

Cointreau, Bailey's

KAFFE CALYPSO

Kahlúa, Rom

