

- BIENVENUE À -

bolaget

LILLET TONIC

Lillet, Tonic

CHAMBORD BRAMBLE

Chambord, Gin, Citron, Socker

BROOKLYN

China China, Bourbon, Antica Formula, Marachino

VID GRUPPER PÅ 8 PERSONER ELLER MER, HÖR AV ER
TILL VENDELA@BOLAGET.FR FÖR GRUPPMENY

ENTRÉES - FÖRRÄTTER

Huître; ostron med tillbehör 30kr/st

Oysters with trimmings

*Langoustine; havskräftsuppa, syltade kantareller, prästost,
krutonger, krasse 135kr*

*Langoustine soup, pickled chantarelles, prästost (local cheese),
croutons, cress*

Chèvre chaud; getost, torkade oliver, nötter, rosmarinhonung 130kr

Goat's cheese, dried olives, nuts, rosemary honey

Porc; porchetta, rotselleri, majonnäs, picklad silverlök 120kr

Porchetta, celeriac, mayonnaise, pickled silverskin onion

Foie gras; ankleverterriner, smörstekt surdegsbröd,

fikonmarmelad 165 kr

Terrine of duck-liver, butter-fried sourdough bread, fig marmalade

DESSERTS



Argousier; havtornssorbet, morotskaka, färskost,

vit choklad 110kr

Sea-buckthorn sorbet, carrot cake, cream cheese, white chocolate

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 eller en chokladboll*

*Your choice of: Chocolate truffle, mini-crème brulée, a scoop of sea
buckthorn sorbet, a scoop of vanilla ice cream or a chocolate ball*

PLATS - VARMRÄTTER

Cabillaud; bakad torsk, blomkål, syrad gurka,

ostroncrème, brynt smör 260kr

Baked cod, cauliflower, pickled cucumber, oyster crème, browned butter

Choucroute Garnie; surkål, bakad fläksida,

korv, Dijonsenap 205kr

Sauerkraut, baked pork belly, sausage, Dijon mustard

Choucroute Royale; lägg till en skiva ankleverterriner

till ovanstående 270 kr

Add a slice of duck-liver terrine

Caille; tryffel fylld vaktel, pumpa- & rotselleripuré,

svampbuljong 255kr

Quail stuffed with truffle, pumpkin- & celeriac purée, mushroom broth

Agneau; långbakat lammlägg, spetskål, puylinser,

stjälkselleri, lammsky 245kr

Slowcooked lamb shank, cabbage, puy lentils, celery, lamb gravy

Bouef; rostbifflock, broccoli, aioli, pommes frites,

rödvinssky 245kr

Top sirloin, broccoli, aioli, french fries, red wine sauce

Älskar du anklever precis som vi? Även här kan du

beställa en Royale! 310 kr

If you love duck-liver terrine, it's possible to order Royale here as well!

Végétarien; palsternackspuré, jordärtsskocka, bakat ägg,

hasselnötter 195kr

Parsnip puré, Jerusalem artichoke, baked egg, hazelnuts

IRISH COFFEE

Irländsk Whisky, Farinsocker

LEONARD SACHS

Grand Marnier, Kahlúa

KAFFE KARLSSON

Cointreau, Bailey's

KAFFE CALYPSO

Kahlúa, Rom

