

ENTRÉES ET PETITS PLATS

FINE DE CLAIRE - FRANSKA OSTRON	29 KR/ ST
ESCARGOT GRATINÉE – VITLÖKSGRATINERADE SNIGLAR	105 KR
BURRATA - INLAGDA GRÖNSAKER & CODESA SARDELLER	135 KR
BLÄCKFISK - TOMATSALLAD MED DRAGON	135 KR
STEAK TARTAR - KLASSISK RÅBIFF MED KAPRIS, CORNICHON, PEPPARROT & ÄGGULA	125 KR
TARTE FLAMBÉE AUX OIGNONS – LÖKCRÈME, GRUYÈRE, RADICCHIO, ROSTADE HASSELNÖTTER & OLIVOLJA	135 KR
TARTE FLAMBÉE CLASSIQUE - FROMAGE BLANC, ROSTAT SIDFLÄSK, GRUYÈRE & LÖK	135 KR



PLATS PRINCIPAUX

ENTRECÔTE - CONFITERAD POTATIS. BAKAD TOMAT & SAUCE BORDELAISE	265 KR
RÖDINGFILÉ - ROMANESCO, ÄPPLE, BLEKSELLERI & BLÅMUSSELSÅS	265 KR
PLAT DU JOUR - SE TAVLAN ELLER FRÅGA EMMA & MATHIAS	DAGENS PRIS

FROMAGE

CAMEMBERT FLAMBÉE - CALVADOS & SÖTT- PASSAR FÖR 2-4 PERSONER (CA 20 MIN)	215 KR
OSTTALLRIK - FÖR EN	145 KR
OSTTALLRIK - FÖR TVÅ	260 KR
OSTBIT	50 KR



DESSERTS

PRUNE -

INLAGDA PLOMMON, CRÈME DIPLOMATE & MANDELKAKA

95 KR

PANNA COTTA –

MJÖLKCHOKLADPANNACOTTA, HAVREFLARN & HAVTORN

95 KR

CHOKLADTRYFFEL-

DAGENS SMAK

25 KR/ ST.



