

Boka Brunch!
Söndagar i
Franska Matsalen

SEAFRONTMENY

FÖR BARNEN

Grands hamburgare, ost, tomat, ketchup & pommes
Grands pannkakor med sylt & grädde
Köttbullar med gräddsås, lingon & potatis

85:-

DRINKAR

Bloody Mary	130:-
Dark & Stormy (Mörk rom, ginger beer & lime)	130:-
Dry Martini	130:-
Aperol Spritz	115:-
GT Hendricks	130:-

CHAMPAGNE & VIN

CHAMPAGNE	Glas	Flaska
Bollinger Special Cuvée Brut	135:-	/ 795:-
Bollinger La Grande Année 2007	1 395:-	
Ruinart Blanc de Blanc	1 200:-	

VITT

Chablis le finage (Chardonnay)	115:-	/ 495:-
Pinot Blanc d'Alsace (Pinot Blanc)	120:-	/ 535:-
Terres Fumées (Terret - Sauvignon)	90:-	/ 395:-

RÖTT

Côte du Rhône Rouge (Syrah, Grenache & Mourvèdre)	110:-	/ 465:-
Ripasso Bertani (Corvina)	125:-	/ 550:-
Terres Fumées (Merlot)	90:-	/ 395:-

SÖTT

Beaumes de Venice (Muscat)	6cl	/ 65:-
Taylor's LBV (Touriga Nacional)	6cl	/ 70:-

ÖL & CIDER

Erdinger 50 cl (Weissbier, Dunkel)	80:-	
Mariestads 50 cl	85:-	
Melleruds Pilsner 33 cl	55:-	
Nacka Bryggeri 33c (Lager, IPA, APA)	75:-	
Nacka Winter Ale 33 cl	85:-	
Sleepy Bulldog PA (fat) 30cl / 40cl	60:-	/ 76:-
Wisby Pils(fat) 30cl / 40cl	58:-	/ 74:-
Wisby Weisse 50 cl	95:-	
Cider söt / torr 33cl	65:-	

SNAPS

Snaps 5 cl (Skåne, O.P., Hallands, Bäska)	98:-
---	------

ALKOHOLFRITT

Apelsinjuice / Äppelmust 20 cl	25:-
Appletiser 27,5 cl	40:-
Briska Päroncider 0,5% 33 cl	40:-
Blåbärdricka 33 cl	50:-
Blåbärsmust 33 cl	85:-
Easy Rider 0,4% 33 cl (alkoholfri öl)	48:-
Ekobryggeriets Tonic 20 cl (Rabarber)	40:-
Heineken 0,0% 33 cl	40:-
Lingondricka 33 cl	50:-
Läsk 33 cl (Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite)	35:-
Saltsjöbadens bubbelvatten 1 liter	35:-
Smoothie 20 cl (Mango, Passionsfrukt, Banan) (Hallon, Äpple, Banan)	40:-
Tomatjuice 20 cl	35:-

*I vår källare finns massor av goda viner,
 be om att få se den stora vinlistan, det finns flera goda fynd!*

Kökets tips / Chefs Choice	155:-
Veckans soppa / Soup of the Week	75:- / 125:-
Grönsallad / Green Salad	65:-
Sallad & vinaigrette	
Vit sparris / White asparagus	135:- / 195:-
Hollandaisesås Hollandaise sauce	
Grillad avokadosallad / Grilled avocado salad	125:- / 165:-
Confiterad portabello & 63°C gotländskt ägg Confit portabello & 63°C egg from Gotland	
GHS Högrevsburgare / GHS Hamburger	195:-
Brioche, 3 x ostar, jalapeñomajonnäs, lök, tomat & pommes Brioche, tripple cheese, jalapeño mayonnaise, onion, tomato & french fries	
Räksmörgås / Shrimp sandwich	195:-
Räkor, avokado, surdegsbröd, 63°C ägg, dillmajonnäs, portabello & citron Shrimp, avocado, sourdough bread, 63°C egg, dill mayonnaise, portabello & lemon	
Fiskgryta / Fish casserol	195:-
Fänkål, saffran, tomat, aioli & krutonger Fennel, saffron, tomato, aioli & croutons	
Biff Rydberg / Beef Rydberg	265:-
Gotländsk oxfilé, senapsgrädde, lök, äggula & potatis Diced fillet of beef from Gotland, mustard cream, onion, egg yolk & potatoes	

SÄSONGSMENY

3-rätter

SPARRIS, GRIS, RABARBER
Asparagus, Pork, Rhubarb

Mat 595:- Drycker 320:-

Från
17.00

SÖTT

Äppelkaka & vaniljcrème / Apple cake & vanilla crème	75:-
Chokladtryffel / Chocolate truffle	20:-
Glass & Sorbet / Ice cream & sorbet	55:- / kula
Kaffegodis / Petit Fours	15:- st / 4 st 55:-
Crème brûlée	65:-
Grands 3:a (kaffe, avec 3cl, tryffel) (Coffe, digestif 3 cl & truffle)	100:-

WINEMAKER DINNER

22 maj

Franska Matsalen gästas av Domaine Zind-Humbrecht en av vinvärdens
 absoluta toppproducenter. Vår köksmästare David Lundqvist lovar en fantastisk
 meny till dessa viner med massor med Sparris från Stenhusegård på Gotland.

Boka din plats redan idag!

Med reservation för ändringar.
 Vänligen meddela eventuella allergier.

Reservation for changes.
 Please let us know if there are any allergies in your party.