

MOUSSERANDE VIN *Glas/Flaska*

Bollinger Special Cuvée Brut NV | 160/875

Celebrandum Cava Brut NV | 110/495

Freixenet Prosecco NV | 85/425

Richard Juhlin Blanc de Blancs Alkoholfri | 60/295

VITT VIN *Glas/Flaska*

Georg Breuer Estate Lorch Riesling 2020 | 120/540

Calera Central Coast Chardonnay 2018 | 155/695

Dom. Des Grandes Perrierès Sancerre 2020 | 175/795

Pascal Bouchard Chablis 2020 | 145/650

Finca Montepedrosa Rueda Verdejo 2020 | 110/495

ROSÉVIN *Glas/Flaska*

Gris de Trop | 110/495

RÖTT VIN *Glas/Flaska*

Villa Wolf Pinot Noir 2020 | 120/545

Allegrini La Grola 2018 | 175/795

Finca Villacreces Ribera del Duero 2018 | 195/875

Forager Shiraz Grenache Noir 2019 | 110/495

M.Chapoutier Côtes-Du-Rhône 2020 | 110/495

FORTIFIERAT & SÖTT VIN *Glas*

Lustau Palo Cortado Península NV | 110

Lustau Manzanilla Papirusa NV | 75

Taylor's 10 Year Old Tawny Port NV | 95

Grand Tokaj Édes Szamorodni 2017 | 110

George Duboeuf Muscat Beaumes de Venise 2018 | 100

Château Graves Sauternes 2018 | 95

MUST, LÄSK & DRICKA

Värmdö Bryggeri Mousserande Äppelmust 33 cl | 75

Värmdö Bryggeri Äppelmust 33 cl | 55

Björnåsen Blåbärsmust 25 cl | 75

Läsk (Coca Cola, Sprite & Fanta) 33 cl | 35

Rscued Jordgubb / Basilika 27 cl | 55

Rscued Mynta / Lajmonad 27 cl | 55

FATÖL

Melleruds Pilsner 40 cl | 75

Gotlands Bryggeri Sitting Bulldog IPA 40 cl | 89

FLASKÖL & CIDER

Brutal Brewing A Ship Full of Alkoholfri IPA 33 cl | 55

Nacka Bryggeri Happy Rhino Alkoholfri Lager 33 cl | 55

Nacka Bryggeri Sickla NEIPA 33 cl | 85

Nacka Bryggeri Skuru Session IPA 33 cl | 75

Nacka Bryggeri Danvik Belgo DIPA 33 cl | 85

Gamla Enskede Bryggeri Triangel Saison 75 cl | 165

Gamla Enskede Bryggeri Stora Gungans Porter 33 cl | 75

Värmdö Bryggeri Klassisk Ljus Lager 33 cl | 75

Wisby Lager 33 cl | 75

Daura Damm Glutenfri Lager 33 cl | 75

Värmdö Bryggeri Craft Cider 33 cl | 85

Somersby Cloudy Pear Cider 33 cl | 75

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





DAGENS MENY
FRANSKA MATSALEN

Sött avslut

Persika Pain de gene | 165

Peach Pain de gene

Mandelkaka med rostad pistage, vanilj- och konjak inkokt persika, vaniljsås och yoghurtglass
Almond cake with roasted pistachios, vanilla and brandy boiled peach, vanilla sauce and yogurt ice cream

Macaron | 40/70

Pistage

Hallon & vanilj

Grands praliner | 20/50

Svartvinbär & lakrits

Saltkola & hasselnöt

Stjärnanis, passionfrukt & kokos

Glass och Sorbet | 45/kula

Ice cream & Sorbet

FÖR BARNEN / FOR THE KIDS

Köttbullar | 95

Swedish meatballs

VI ÄLSKAR CHAMPAGNE

Hoppas ni gör det med!

Bollinger Special Cuvée Brut | 160/875

Vi är en kontantfri restaurang,
betalningar kan göras med betalkort
alternativt med Swish.

*We are a cash free restaurant,
payments can be made with
credit card or Swish.*

Lunch Meny

Måndag - Söndag 12:00-14:00

Chips | 95

Grytfriterade chips med löjrom, smetana och syrad rödlök
Fried potato chips with bleak roe, smetana and pickled red onion



Charkuterier | 165

Spanska favoriter med kallskutet, ostar, oliver och bröd
Spanish favorites with cold cuts, cheeses, olives and bread



Kalvtartar | hel/250 halv/145

Kalvtartar med sardellerkräm, hyvlad parmesan, romansallad, bakad tomat och pommes frites
Veal tartare with anchovy cream, parmesan, lettuce, baked tomato and french fries



Skagen | hel/275 halv/175

Skagen på rostad brioche med cruditéer, löjrom och citron
Shrimp mixture "Skagen" on roasted brioche with crudités, White fish roe and lemon



Varmrökt lax | 259

Varmrökt lax och pocherat ägg med sallad på spenat, bönor, färskpotatis, syltad lök och creme double med dijonsenap
Smoked salmon and poached egg with salad on spinach, beans, new potatoes, pickled onions and creme double with Dijon mustard



Bakad röding | 295

Bakad röding med pressgurka, sikrom i bryntsmör, rökt majonnäs, pepparrot och färskpotatis
Char with pickles, chicory in browned butter, smoked mayonnaise, horseradish and new potatoes



Biffminut | 295

Biffminut med dragonkräm, tomatsallad, rödvinsås och friterad färskpotatis
Steak minute with tarragon cream, tomato salad, red wine sauce and deep-fried new potatoes



Risotto | 255

Svamprisotto med tryffel serveras med citronmarinerad svamp och rostad grön sparris
Mushroom risotto with truffles served with lemon marinated mushrooms and roasted green asparagus

Med reservation för ändringar och slutförsäljning - Vänligen meddela eventuella allergier.
Reservation for changes and sold out - Please let us know if there are any allergies in your party.