

## PRE DINNER COCKTAILS 3 CL

### Paloma

Olmecca Blanco, Lime, Pink Grape  
Soda 98 kr

### Curious Jack

Beefeater London dry, Lime, orgent  
syrup, Angostura bitter, Ginger Beer  
98 kr

### Mojito Noir

Bacardi Carta Negra, Mint, Lime,  
Demerara Syrup, Soda Water 98 kr

### Campari Spritz

Campari, Soda, Cava 98 kr

## FÖRRÄTTER STARTERS

### Dagens ostron på is

Oysters of the day  
38 kr/st 215 kr/6 st

### Burrata med melon och hassel- nötter

Burrata with melon and hazelnuts  
155 kr

### Himlens räkmacka med rökt lax, ägg och pepparrot

Shrimpsandwich with smoked sal-  
mon, horse radish and egg  
170 kr/ 225 kr

### Fransk blandad råbiff med dra- gonmajonnäs, friterad lök och krasse

Steak tartare with tarragon mayonn-  
aise, fried onion and cress  
165 kr

### Kalix löjrom med potatiscreme, rödlök, rågbröds crisp och brynt smör

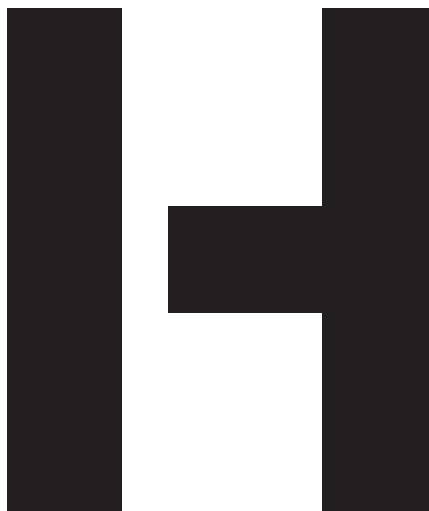
Whitefish roe with potato crème,  
onion, rye bread and brown butter  
235 kr

### Mortadella med kronärtskocka, ruccola och oliver

Mortadella with artichoke, rucola and  
olives  
145kr

### Toast Skagen

Toast Skagen  
halv/hel 165/225 kr



## VARMRÄTTER MAIN

### Rostad blomkål med rucola, par- mesan och marconamandel

Roasted cauliflower with rucola,  
parmesan and Marcona almonds  
225 kr

### Gräddstekt rödingfilé med blad- spenat, forellrom, vitvinsås och parmesan

Char with spinache, troutroe, whitevi-  
ne sauce and parmesan  
295 kr

### Fransk blandad råbiff med dragonmajonnäs, friterad lök, krasse och pommes frites

Steak tartare with tarragon mayonn-  
aise, fried onion, cress and fries  
225 kr

### Wallenbergare med ärtor, lingon, potatispuré och brynt smör

Veal pattie with peas, lingonberries,  
potato pure and browned butter  
199 kr

### Secreto med sötpotatiscreme, kål och hasselnötter

Secreto de Iberico with sweet pota-  
to, kale and hazelnuts  
295 kr

## GRILL

### Kycklinglår 195 kr

Chicken

### Secreto de Iberico 295 kr

Secreto de Iberico

### Rödingfilé 280 kr

Char

### Biff minute 315 kr

Steak minute

## + VÄLJ ETT TILL- BEHÖR + CHOOSE YOUR SIDES

### 1. Pommes frites, bearnaise, tomatsallad

French fries, bearnaise, tomato salad

### 2. Bakad spetskål, grönsallad, romescosås

Baked cabbage, green salad, romesco  
sauce

### 3. Liten Ceasarsallad, rödvinsky, pommes frites

Small Ceasar salad, red wine sauce,  
fries

### 4. Friterad färskpotatis, vit- löksmör, marinerade grillade grönsaker

Fried potatoes, marinated vegetables,  
garlic butter

## HELGENS MIDDAG 525 kr

Fransk blandad råbiff med dra-  
gonmajonnäs, friterad lök och  
krasse  
\*

Gräddstekt rödingfilé med blad-  
spenat, forellrom, vitvinsås och  
parmesan  
\*

Mandelkaka med hjortron och  
vaniljglass

**WINE**

**H  
I  
M  
L  
E  
N**

## **SPARKLING**

**André Clouet Silver Brut NV** 145/825 kr

**Rodestiu Cava Brut** 99/515kr

**NV Los Monteros Cava Brut, Spanien** 110 / 545 kr

## **ROSÉ**

**Izadi Larossa, Rioja-SPA** 145/590 kr

## **WHITE**

**Montecampo Garganega Veneto -ITA**96/398 kr

**Les Parcelles de l'Herre, Sauvignon blanc, Gascogne - FRA** 115/475 kr

**Anterra Chardonnay, Mezzacorona, Sicily - ITA** 125/495 kr

**Villa Wolf Riesling Dry, JL Wolf, Pfalz - GER** 145/590 kr

**Chablis Classique, Bouchard, Bourgogne - FRA** 165/675 kr

**Mâcon-Verze Croiz Jarrier Chardonnay, Bourgogne - FRA** 150/630 kr

**Sancerre, Caves des Perrière, Loire -FRA** 180/740 kr

# WINE

## RED

**Montecampo Sangiovese, Puglia - ITA** 96/398 kr

**Hacienda Lòpez de Haro Crianza, Rioja-SPA** 140/590 kr

**Cabernet Sauvignon, Col. Crest, Washington - USA** 155/645 kr

**Kenwood Zinfandel, Sonoma County - USA** 150 / 595 kr

**Chianti, Barone Ricasoli - ITA** 130/525 kr

**Chilensis Reserva Pinot Noir, Maule Valley - CHL** 135/540 kr

**Borgogno Lange Rosso Pinin, Piemonte - ITA** 165/675 kr

**Vidal-Fleury Côtes du Rhône Villages - FRA** 145/615 kr

**Zironda Ripasso, Veneto Italien** 160 / 650 kr

**Kaiken Ultra Malbec, Kaiken, Mendoza, Argentina** 165 kr / 750 kr

## NON ALCOHOLIC WINE

**Leitz Zero, Riesling, Rudesheim Tyskland** 0,0% 69 / 280 kr

**Natureo, Syrah, Miguel Torres, Spanien** 0,0% 69 / 280 kr



## **AFTER DINNER COCKTAILS**

### **L'Italien**

Poli Cleopatra Grappa, Borghetti Espresso Liqueur, Dash of Grand Marnier Rouge *148 kr*

### **Cloudy Dream**

Absolut Vodka, Borghetti, Frangelico, Cream *148 kr*

### **Classic Champagne Cocktail**

Martell VS Cognac, Sugar, Angostura Bitter, Champagne *165 kr*

### **Kaffe Karlsson**

Cointreau, Baileys, Coffee, whipped cream *148 kr*

## **KAFFE / TE COFFEE / TEA**

### **Bryggkaffe**

Black coffee  
*39 kr*

### **Kanna med svart/grönt/rött te**

Pot of black/green/red tea  
*39 kr*

### **Enkel espresso**

Single espresso  
*39 kr*

### **Dubbel espresso**

Double espresso  
*39 kr*

### **Capuccino**

*39 kr*

### **Latte**

*39 kr*

### **Enkel machiato**

Single machiato  
*39 kr*

### **Dubbel machiato**

Double machiato  
*39 kr*

## **DESSERTER DESSERT**

### **Crème brûlée**

Crème brûlée  
*90 kr*

### **Kladdkaka med chokladsorbet, kola och rivna macadamianötter**

Brownie with chocolate sorbet, caramel and macadamia nuts  
*110 kr*

### **Persika med mjölkchokladmousse, hallon och havresmul**

Peach with chocolate mousse and raspberries  
*110 kr*

### **Mandelkaka med hjortron och vaniljglass**

Almond cake with cloudberry and vanilla ice cream  
*110 kr*

### **Passionsfrukt-marängtarte**

Passion-meringue tarte *90 kr*

### **Chokladmousse med brownie och körsbär**

Chocolate mousse with brownie and cherries  
*90 kr*

### **Himlens utvalda ostar**

Variation of cheese  
*155 kr*

### **Chokladtryfflar**

Chocolate truffles  
*45 kr*

### **Sorbet**

Sorbet  
*55 kr*

## **SWEET WINE**

2016 **Royal Tokaj 5pp** *120 / 720 kr*

2015 **Mas Janeil Maury, F Lurton, Frankrike** *120 / 960 kr*

2017 **Domäne Wachau Beerenauslese terrassen Österrike** *125 / 780 kr*

2011 **Brumaire Novembre Alain Brumont Frankrike** *105 / 840 kr*

2016 **Chateau Baulac Dodijos Sauternes Frankrike** *120 / 720 kr*