

Maison

BRASSERIE

APTITRETARE

Radiccho Fiore Sallad 145kr
Blodapelsin, rostade pinjenötter, fläderpicklad tomat, hougsvinigrette och vattenmelon

Moules Marinere 175kr
Aioli och bröd

Mozzarella sallad 250kr
Kaki, blodapelsin, fänkål, pistagenötter och basilika

MELLANRÄTTER

Grillad Argentisk Rödräka 280kr
Chili & vitlöksolja och aioli

Grillad Aubergine 220kr
Labneh, bredbar salami och rostade pinjenötter

HUVUDRÄTTER

Steak Frites
Grillad entrecôte, rödvinsås, grönsaker, chimichurri och parmesan pommes
385kr

Steak Tartare
Jordärtskocks-chips, gravad äggula, picklad rödlök, soyamayo och riven parmesan
275kr

Ceasarsallad
Citronmarinerad kyckling, bacon, romansallad, parmesan och krutonger
280kr

Tonfisk Tartare
Soyamarinerad tonfisk, wasabimayo, koriander, sesamfrön, granatäpple, vårlök och friterat rispapper
350kr

Pasta Cavatelli
Sparris, bladspenat, prosciutto, smör, parmesan
265kr

SNACKS

Löjromschips 145kr
Smetana, löjrom, gräslök och rödlök

Charkbricka 250kr
Chark, olika sorters ost, tomatmarmelad och fänkålsknäcke

Parmesan pommes 65kr
Pommes med riven parmesan

Oliver 65kr

Nötmix 65kr

Fyra stycken ostron 130kr

FÖRDRINKAR

Franck Bonville Brut 170kr

Jean Chartron Le Cremat de Jean 160kr

Champagne Collet NV Brut 150kr

Nozeco Alkoholfri 85kr

Maison

BRASSERIE

DESSERT

Hemgjord Glass & Sorbet

Välj mellan Citronsorbet,
Persikasorbet, Hallonglass
eller Lakrits

125kr

Café Maison

Chokladtryffel, valfri
kaffe och 3cl avec

150kr

Brownie

Hallonglass och
pistagesås

155kr

En Bit Ost

Gruyere eller Brie,
Tomatmarmelad och
Fänkålsknäcke

85kr

Pistage-creme brulée

Pistagenötter, bränt
socker

155kr

DESSERTVIN

2004 Gérard Bertrand Rivaltes Ambré	100kr/glas
2023 Les Pins Mobazillac	110kr/glas
2016 Banyuls Rimage Les Clos De Paulilles	110kr/glas
2020 KRACHER Cuvée Beerenauslese	160kr/glas
2018 Domaine Poudoux	68kr/glas

Dessertviner serveras i glas om 6cl