

Maison

BRASSERIE

APTITRETARE

Mozzarella sallad 250kr

Kaki, apelsin, fänkål, pistagenötter och basilika

Radicchio Fiore sallad 145kr

Apelsin, hasselnötter, tomat, honungsvinigrette och melon

Potatiskroketter 180kr

Med smak av Västerbottenost, löjrom, smetana och gräslök

MELLANRÄTTER

Moules Marinere 175kr

Aioli och bröd

HUVUDRÄTTER

Steak Frites

Entrecôte, rödvinsås, grönsaker, chimichurri och parmesan pommes

385kr

Pasta Cavatelli

Sparris, bladspenat, prosciutto, smör och parmesan

265kr

Caesar sallad

Kyckling, parmesan och krutonger

280kr

Tonfisk Tartare

Sojamarinerad tonfisk, citronmayo, koriander, sesamfrön, vårlök och friterat rispapper

350kr

Steak Tartare

Jordärtskocks-chips, gravad äggula, picklad rödlök, parmesanmayo och riven parmesan

275kr

SNACKS

Charkbricka 250kr

Chark, olika sorters ost, tomatmarmelad och fänkålsknäcke

Parmesan pommes 65kr

Pommes med riven parmesan

Oliver 85kr

Nötmix 65kr

BUBBEL

Franck Bonville Brut 170kr

Jean Chartron Le Cremat de Jean 160kr

Champagne Collet NV Brut 150kr

Nozeco Alkoholfri 85kr

Maison

BRASSERIE

DESSERT

Brownie

Med kaffeglass och
pistage

165kr

Veckans Glass

125kr

En Bit Ost

Gruyere eller Brie,
Tomatmarmelad och
Fänkålsknäcke

85kr

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

Dessertviner serveras i glas om 6cl