

SNACKS AND COLD CUTS

PIMIENTOS PADRONES 65:-

GORDAL PICANTE OLIVE Chili stuffed **50:-**

VALENCIA ALMONDS 50:-

CROSTINI Parmesan & kronärtsrostini **55:-**

IBERICO PORK CRACKLING Spain **50:-**

JAMON SERRANO AHUMADO Spain cured 24month **70:-**

CHORIZO IBERICO Spain cured 6 month **70:-**

PALETA IBERICA BELLOTA Spain cured 42 month, **75:-**

COPPA DE NOSTRANA Italy cured 6 month **65:-**

LARDO CONTADINO Italy cured 6 month herb&spice **60:-**

ROSETTE LYON France classic salami **65:-**

STARTERS

FRESH AA ASPARGUS 125:-

Grilled, asparagus, onion, shredded egg yolk, parmesan, parsley, brown butter hollandaise

ESCARGOT PROVENÇALÉ 90:-

6 garlic gratinated snails served with grilled sourdough bread

WHITE BAIT FISH ROE 165:-

Almond potatoe cremé, rye crisp, aged balsamic vinegar, olive oil

CREAMY NETTLE SOUP 135:-

Baked quail egg, poached onion, peeled small atlantic shrimp, crutons

STEAK TARTAR 1/2 125:- 1/1 225:-

Grain fed chuck, beetroot, capers, cornichon, red onion, egg yolk, dijon

Whole: served with fries and salad

ASSORTED COLD CUTS 165:-

Selected cuts, olive, almond, padrones

SMOKED TENDERLOIN CARPACCIO 165:-

Horseradish, Pickled mustard seeds, crispy potato, porchini confit

CHEESE

SERVED WITH FIG AND OLIVE MARMELADE AND CRACKERS

VALDEON 65:- Blue vein cheese from Asturien, pasteurized cow and goats milk

BAUMA MADURAT 65:- Goat, pasteurized, rolled in ash, North Catalonia

MANCHEGO MARANTONA CURADO 65:- Unpasteurized, sheep, 12 months, La Mancha

ÄDLA BLUE CHEESE 65:- Skärvångens, cow, Sweden

CHEESE PLATE 125:- Fig and olive marmelade and crackers

SIDES

PARMESAN FRIES 40:- DRESSED GREEN SALAD 40:-

BEARNAISE 35:-

HAVE YOU GOT AN ALLERGY?

DON'T HESITATE TO ASK US WHAT DISHES TOLORATE YOUR DIETARY NEEDS

MAINS

SCHWEITZER SCHNITZEL of veal 1/1 250:- 1/2 189:-

Filled with black ham, emmental cheese, red wine sky, sugar snaps
Your choice of potatoes. German potato salad or fries

WIENER SCHNITZEL of veal 1/1 235:- 1/2 179:-

Sugar snaps, lemon, red wine sky
Your choice of potatoes. German potato salad or fries

WIENER GARNISH 30:-

Swedish style. Anchovies and capers

ROOT CELERY 220:-

Hazelnut fried root celery confit, roast carrot puré, onion cremé, crunchy chestnuts

CHAR 265:-

Baked fillet of arctic char, White vine velouté sauce, crispy spring vegetables, new potato, cucumber, green leaf

TURBOT 315:-

Panfried turbot on bone, pickled fennel, shrimps, grated horseradish, browned butter, boiled and scrubbed new potatoes.

SPRING CHICKEN 260:-

Boned stuffed whole springchicken, asparagus, smashed carrots, gravy, morcella, conica, lemoncremé

SPRING LAMB 270:-

Grilled suckling lamb roast, artichoke, baked tomato, wild garlic jus, roasted new potato

DEER RUMP 265:-

Trumpet mushroom fried deer rump, kale, bacon, juniper berries, root vegetable cake

ENTRECOTE CAFE DE PARIS 260:-

Medium rare grillad grass-fed entrecote, café de paris butter, parmesan fries, salt-baked wild mix of tomatoes

CHUCK BURGER 198:-

Medium grilled grain-fed chuck burger, brioché bread, gruyere cheese, pickles, red onion, tomato, mayonnaise, caramelised onion, fries

KIDS BURGER 75:-

Chuck burger served with fries, soft drink/juice, scoop of icecream

SHARING DINNER

SUCKLING PIG 560:-

Whole suckling pig, truffel mayonnaise, steak sky, green salad, padrones, chorizo crumbs, Spanish potatoe puré

TOMAHAWK STEAK 615:-

800Ggr medium rare aged ribeye on the bone, green salad, portobello mushrooms, edamame, charred onion cremé red wine sky, parmesan fries

WHOLE TURBOT 950:- (MUST ORDER 2 DAYS PRIOR)

Pickled fennel, shrimps, grated horseradish, browned butter, boiled and scrubbed new potatoes.

DESSERTS

CHOCOLATE 90:-

Chocolate cremé, sea buckthorn sorbet, crispy nougat, chocolate gel

RHUBARB 90:-

Chilled tempered rhubarb, strawberry mousse, almond biscuit, cottage cheese ice cream,

LIME MASCARPONE 90:-

Caramel froath, sea salt, dried raaspberries, chocolate muesli

CRÈME BRULEE 50:-

Restaurant classic

ICE CREAM SCOOP 40:-

Ask what we have today

BALLE DE MATCH 100 :-

Singel espresso, macaron, calvados 3cl

CHAMPAGNE

	glas	flask
VUEVE FOURNY VERTUS BRUT NATURE BLANC DE BLANCS	122:-	748:-
PHILIPPONNAT BRUT ROYALE PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER	130:-	800:-
VEUVE FOURNY & FIL'S BLANC de BLANCS MONTES BRUT VERTUS 1er CRU 2009		1200:-

BUBBLE

CHILENSK PASSIONSFRUKT "BUBBEL" SERVERAS MED IS I VINGLAS	70:-	300:-
VILARNAU BRUT CAVA SPANIEN MACABEO,PARELLADA,	75:-	350:-
PROSECCO LE CONTESSE ORGANIC ITALIEN PROSECCO,	84:-	394:-
CRÉMANT de LOIRE BRUT FRANKRIKE, LOIRE	82:-	388:-

WHITE WINE

TORRES DEL FALESCO GARGANEGA ITALIEN. GARGANEGA Medelfylligt vin med fräsch syra, bra koncentration. Mineralrik lång kryddig smak och eftersmak	84:-	310:-
GRUBER RÖSCHITZ GRUNER VELTINER EKO ÖSTERRIKE GRUNER VELTINER Torr och lätt krispig men med tydlig blommighet, gröna äpplen och mango, med välbalanserad syra	89:-	360:-
TURCKHEIM PINOT GRIS TRADITION FRANKRIKE ALSACE, PINOT GRIS Trolsk regnvåt, mossig, höstlövsdoft men även somriga aromer. Smak av plommon, persika, päron	110:-	430:-
KUNSTLER RIESLING TROCKEN TYSKLAND RIESLING Doft av päron, citrus, mineral. Torr smak av päron, persika & citrus. Frisk syra. Lång elegant eftersmak	112:-	436:-
BICHOT CHABLIS DOMAINE FRANKRIKE CHARDONNAY Torr medelfylligt med balanserad syra. Citrus och torkad frukt, typisk smörighet	124:-	495:-
SANCERRE TINEL-BLONDET FRÉTOY FRANKRIKE, LOIRE. SAVIGNON BLANC Torr och fruktig med markerade citrustoner.	124:-	495:-
TOKARA RESERVE COLLECTION ELGIN SAUVIGNON BLANC SOUTH AFRICA Torr och frisk balanserad med passionfrukt, guava och lätt citrus smak med lång mineraltoner	129:-	504:-
TURCKHEIM BRAND RIESLING GRAND CRU FRANKRIKE ALSACE: RIESLING Behagligt torrt i sin textur. Liten sötma smak av mogna äpplen fläder och melon		590:-

ROSÉ WINE

LA CROIX ST PIERRE FRANKRIKE GRENACHE, CINSAULT Torr , fruktig. Hallon, frisk	80:-	310:-
ROSÉ INFINIE FRANKRIKE, PROVENCE Fräsch tydlig mineraltoner, massor av jordgubbar, livfull syra och en lätt uppfriskande citrus i avslutning	101:-	392:-
CHATEAU GASSIER LE PAS DU MOINE ROSÉ FRANKRIKE, PROVENCE. GRENACHE, ROLLE, CINSAULT, SYRAH Balanserad, generös och avrundad smak, med inslag av hallon jordgubbar, smultron och citrus	128:-	510:-

RED WINE

	glas	flaska
TORRES DE FALASCO CORVINA IGT ITALIEN, CORVINA 100% Medelfylligt toner av björnbär, moreller, mörkchoklad, körsbär, fruktig, lång eftersmak	84:-	310:-
SALENTEIN RESERVE MALBEC ARGENTINA. MALBEC 100% Fantastisk doft av blommor, mörka bär & röd frukt. Söt, mild, fruktig och frisk smak	104:-	410:-
BRIDLEWOOD USA. PINOT NOIR 95% ZINFANDEL 5% Medelfyllig med varm fruktighet, doft av hallon vanilj och smörkola. Avslutning välbalanserad	104:-	410:-
RIVE BARBERA ITALIEN Kraftigt vin med tydlig fatkaraktär, smak av muskot, mörka bär och choklad	110:-	432:-
DON'T TELL GARRY AUSTRALIEN SHIRAZ 100% Ärligt fruktiga med mjuka taniner och inslag av körsbär, blåbär och eukalyptus	110:-	432:-
MINERAL KATALONIEN, CARIGNAN 80% GRENACH 20% Komplex vin med härlig fruktighet och örtighet och elegant mineraltoner	112:-	441:-
VALPOLICELLA RIPASSO DOC ITALIEN, CORVINA 70% RONDINELLA 30% Medelfylligt, smak av mörk frukt, choklad, mandel. Lång lite het eftersmak	121:-	472:-
Les HAUTS de CASTELMAURE CORBIÈRES FRANKRIKE LANGEDOC 40%GRENACHE 40%CARIGNA 20%SYRAH Doft av kryddor&mogna bär. Fylligt, yppigt varm lakrits,mörk choklad, vanilj. Lång eftersmak	122:-	475:-
LOUISE M MARTIN SONOMA COUNTY USA CABERNET SAUVIGNON Fyllig, rundsmak. Kryddig varm söt-fruktig smak björnbär, plommon, vanilj. Mjuka tanniner	125:-	495:-
GHOST PINES ZINFANDEL USA. ZINFANDEL 100% Fyllig, generös, frisk smak av mörka körsbär och björnbär, avslutas med peppar toner och kryddighet	126:-	499:-
MANDRAROSSA TIMPEROSSE (MAGNUM FLASKA) SICILIAN, PETIT VERDOT 100% Doft av mörka bär, plommon och viol. Smaken är fyllig och kraftfull med inslag av blåbär och mogna hallon		836:-
ARALDICA BAROLO FLORI 2010 ITALIEN PIEMONTE. NEBBIOLO Klassisk barolo med arom av röda bär, rosor, blyerts, ceder, mineraler, och kryddor. Aromatisk, kryddig, kraftfull eftersmak		615:-
KANONKOP PAUL SAUER 2010 SYDAFRIKA STELLENBOCH: CAB SAUV, MERLOT, CAB FRANC Koncentrerat och fruktigt vin med fatkaraktär och med inslag av röda vinbär, mocka. Lång kryddig avslutning		800:-
JABOULET CHÂTEAUNEUF DU PAPE LE CEDRES FRANKRIKE RHONE: SYRAH Eleganta delikata smaker av viol, svart vinbär och ceder. Lång harmonisk eftersmak		810:-
TORRES DEL FALASCO AMARONE 2010 ITALIEN. CORVINA70%, RONDINELLA25%, CAB. SAUV 5% Fyllig, smak av mörka bär, choklad, körsbär,plommon, viol Stor rund doft av vanilj, torkad frukt, choklad och madeira		880:-
CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG ITALIEN TOSCANA: BRUNELLO, (Sangiovese grosso) Medelstor fruktmättad doft av moreller, björnbär, läder. fruktig mjuk smak av söta körsbär. Kombinerad av fruktiga tanniner: toner av fat, kaffe, mörk choklad och mandel. Lång torr varm eftersmak med inslag av örter		1225:-

