

PÅSKMENY

PÅSKLUNCH 265:-

SVEAS SILLTALLRIK, URVAL AV EGENGJORDA SILLAR
KALLRÖKT LAX, HOVMÄSTARSÅS, DILL, CITRON
FÄRSKPOTATIS, BRÖD, KNÄCKEBRÖD, SMETANA, RÖDLÖK, ÄGG

PÅSKMIDDAG 650:-

FÖRRÄTT, VÄLJ MELLAN:

SVEAS SILLTALLRIK, URVAL AV EGENGJORDA SILLAR, FÄRSKPOTATIS, SMETANA, RÖDLÖK, ÄGG

KALLRÖKT LAX, VIT SPARRIS, CHAMPAGNESÅS, FORELLROM

VARMRÄTT, VÄLJ MELLAN:

POCHERAD RÖDING, CHAMPAGNESÅS, VÅRPRIMÖRER

STEAK AU POIVRE, OXFILE, KLASSISK GRÖNPEPPARSÅS

EFTERRÄTT

CRÈME BRÛLÉE, KLASSISK VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER

TILLHÖRANDE VINPAKET 395:-

PASSANDE VIN TILL VALD FÖRRÄTT, VARMRÄTT OCH DESSERT

RÅVAROR PÅ FÖRBESTÄLLNING

FÄRSKA SKALDJUR, RÄKOR, KRÄFTOR, KRABBA

EXKLUSIVA SKALDJUR, HUMMER, KUNGSKRABBA

EXKLUSIVA STYCKDETALJER, T-BONE (SPANIEN), CLUB STEAK (WAGYU) (AUSTRALIEN)

FÖRDRINK

ETT GLAS CHAMPAGNE	205
NV Pol Roger Brut Reserve	
DRY MARTINI	185
Gin, Vermouth, Oliv	
MARGARITA	170
Tequila, Cointreau, Lime, Salt	
SPICY MARGARITA	170
Tequila, Cointreau, Habanero, Lime, Salt	
RHUBARB MARGARITA	170
Tequila, Cointreau, Rabarber, Lime, Socker	

TILL FÖRDRINK

MARCONAMANDLAR	65
<i>Spanska mandlar rostade i olivolja och salt</i>	
LÄTTSALTADE CHIPS	45
<i>Klassiska gårdships</i>	
NOCELLARAOLIVER	65
<i>Oliver från sydvästra Sicilien</i>	

FÖRRÄTT

FINE DE CLAIRE-OSTRON, CITRON OCH KLASSISK MIGNONETTE, 3 ST	145
<i>Rekommenderat vin: NV Pol Roger Brut Reserve</i>	
SVEAS SILLTALLRIK, URVAL AV EGENGJORDA SILLAR, FÄRSKPOTATIS, SMETANA, RÖDLÖK, ÄGG	195
<i>Rekommenderat vin: 2024 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet</i>	
LÖJROM FRÅN KALIX, SERVERAS MED BRIOCHE, SMETANA, SILVERLÖK, 30G / 60G	325 / 595
<i>Rekommenderat vin: NV Pol Roger Brut Reserve</i>	
KALLRÖKT LAX, VIT SPARRIS, CHAMPAGNESÅS, FORELLROM	225
<i>Rekommenderat vin: 2024 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet</i>	
GRÖN OCH VIT SPARRIS, SMÖRSÅS, HASSELNÖTTER	175
<i>Rekommenderat vin: 2022 Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 2022</i>	

VARMRÄTT

STEAK AU POIVRE, OXFILE FRÅN DALSJÖFORS,, GRÖNPEPPARSÅS 415

Rekommenderat vin: 2023 Villa Antinori Chianti Classico 200:-

PASTA MED OXFILE FRÅN DALSJÖFORS, PEPPARSÅS, PARMESAN, ÖRTER 275

Rekommenderat vin: 2023 Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 175:-

MONT D'OR FRÅN JURA, FÖR TVÅ PERSONER 295

Rekommenderat vin: 2024 Soalheiro ALLO 135:-

POCHERAD RÖDING, CHAMPAGNESÅS, FORELLROM OCH VÅRENS PRIMÖRER 395

Rekommenderat vin: Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 2022:-

NAPOLITANSKA PIZZOR

LÖJROMSPIZZA, CRÈME FRAÎCHE, RÖDLÖK, CITRON, DILL, KALIXLÖJROM 345

Rekommenderat vin: 2022 Domaine Roux Bourgogne Chardonnay Les Murelles 175:-

VÅRENS LÄCKERHETER, SPARRIS, CRÈME FRAÎCHE, FIOR DI LATTE, MONT D'OR 225

Rekommenderat vin: 2024 Gérard Bertrand Picpoul de Pinet 130:-

MARGHERITA, SAN MARZANO TOMATER, FIOR DI LATTE, BASILIKA 165

Rekommenderat vin: 2023 Ca' Bianca Langhe Nebbiolo DOCG 175:-

SVEA, OXFILE FRÅN DALSJÖFORS, SPARRIS, MOZZARELLA, PARMESAN 265

Rekommenderat vin: 2023 Villa Antinori Chianti Classico 200:-

OST

FRANSKA OSTAR, TRE SORTERS FRANSKA OSTAR 165

Din servitör kommer att rekommendera ett passande vin utvalt till dina ostar

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE, VANILJCRÈME MED KARAMELLISERAT SOCKER 125:- 135

Rekommenderat vin: Gérard Bertrand Corbières 165:-

VANILJGLASS – SVEA SPECIAL, CHOKLADSÅS OCH ROSTADE HASSELNÖTTER 115

Rekommenderat vin: Gérard Bertrand Corbières 165:-