

## KVÄLLENS BUBBEL

Fråga personalen

## VITT

2022 Maison Padie, Le Tourbillon de la Vie, Roussillon, FR 135/650

2021 Les Caves Cathédrales, Mogul, Rhône, FR 145/700

## ORANGE

2022 Conestabile della Staffa, Alé, Umbria, IT 150/725

## RÖTT

2021 Dom. Blanc Plume, Carignan V.V, Côtes Catalanes, FR 150/725

2018 Guido Gualandi, La Danza del Fauno, Toscana Rosso, IT 145/700

## ÖL/CIDER

St:Eriks Ljus Lager, Fat 45/90

Clef des Champs Lager, Brasserie Sulauze, Provence 130

Peter, Pale and Mary, Mikkeller *Glutenfri* 85

Golden Juice IPA, Fermenterarna 110

Rodenbach Grand Cru, Flanders Sour Red Ale 100

All My Personalities, Fermenterarna, Suröl 44cl 150

2020 Vendanges Wild Ale, La Maison Romane 75cl 700

Cidre de Pomme, Clos des Citos 95

## ALKOHOLFRITT

La Ruelle Aperitivo 85

Sparkling Rabarber, Färna odlingar 85

Honey Hunter's Elixir, Gudars dryck, 20cl 120

Westerås Lager, Coppersmith's 44cl 70

Weird Weather IPA, Mikkeller 70

Ginger Beer, Fentimans 45

Äpplemust, Santana, Köping Musteri 85

## SNACKS

Bröd, smör 65 Boquerones 115

Kaviar 15g/30g 300/600 BBQ-laxfenor 95

Ostron 50 Almnäs Tegel 100

Oliver 55 Kycklinglever 75

Mandlar 55 Saucisson 55

## LITE MINDRE

Gravad regnbåge, mandarin, aleppopeppar 155

Bifftartar, pommes allumettes, gravad äggula 160

Toppmurklor, kycklingmousseline, ramslök 195

Rättika "Nimono", blodapelsin, dashi 145

## LITE STÖRRE

Confiterad anka, rotselleri, getost, radicchio 240

Eldad havsabborre, pistou, tomatmörås 240

Kungsmusseron, sauce mornay, savoykål 200

## DESSERT

Mandarinsorbet 55

Petit choux, chokladkräm, kaffeglass 125

Crème caramel, blodapelsin 125

Madeleinekakor 1/2 eller 1/1 dussin 85/150

Vid eventuella allergier fråga personalen