

## DRINKAR

|  |            |
|--|------------|
| <b>PEAR GRANITE</b> , whisky, calvados, madeira, päron, champagnesnö | <b>155</b> |
| <b>NEGRONI</b> , vermouth, gin, campari                              | <b>155</b> |
| <b>PRINCE OF WALES</b> , cognac, rye, ananas, hallon, champagne      | <b>155</b> |
| <b>PISCO SOUR</b> , pisco, citrus                                    | <b>155</b> |
| <b>IRISH COFFEE</b>  | <b>140</b> |

### NORTHERN RHÔNE MÅNADENS RÄTTER

**SALAD LYONNAISE 145**  
Pocherad ägg, frisée salad, bacon, krutonger

**GÄDD QUENELLER 255**  
Kräftsås, krispig potatis

**BAKAD REBLOCHON OST 170**  
Schalottenlöks marmelad, valnötsbröd

**TARTE À LA PRALINE 95**  
Mandlar, vispad grädde smaksatt med Grand Marnier

**3 RÄTTERS MENY 475**  
Salad - quenelle - tarte

## SNACKS

|   |              |
|---|--------------|
| <b>TRYFFELCHIPS</b>                                     | <b>55</b>    |
| <b>SALTROSTADE MARCONAMANDLAR</b>                       | <b>55</b>    |
| <b>OSTRON</b><br>At Six hot sauce, shallotenvinägrett   | <b>55/ST</b> |
| <b>25G LÖJROM</b><br>Rödlök, gräslök, citron, brioche   | <b>155</b>   |
| <b>BOQUERONES</b><br>Rökt paprikadipp, surdegskrutonger | <b>95</b>    |
| <b>ARANCINI MED MOZZARELLA</b><br>Gremolata             | <b>105</b>   |
| <b>KRISPIG BROCCOLI</b><br>Parmesan, citron             | <b>65</b>    |

## FÖRRÄTTER

|  |            |
|--|------------|
| <b>1/2 HUMMER THERMIDOR</b><br>Pommes, tryffelmajonnäs                                     | <b>225</b> |
| <b>SOTAD BLÄCKFISK</b><br>Grillad paprika, potatis, olivolja                               | <b>145</b> |
| <b>FLATBREAD</b><br>Svampkräm, Breasola, svart tryffel från Piemonte                       | <b>145</b> |
| <b>OST &amp; CHARK</b><br>Variation på ost & chark, grillat surdegbröd, picklade grönsaker | <b>305</b> |

## VARMRÄTTER

|  |            |
|--|------------|
| <b>SVAMPRIOTTO</b><br>Västerbottenost, svart tryffel   | <b>225</b> |
| <b>BOEUF BOURGUIGNON</b><br>Potatispuré, stekt svamp, pancetta, pärlök, persilja   | <b>235</b> |
| <b>BLANCHE &amp; HIERTA HAMBURGARE</b><br>Malt kött av högre och kalvbringa, tryffelmajonnäs, Gruyère                                    | <b>225</b> |
| <b>HAVSABBORRE 'EN PAPILLOTTE'</b><br>Fänkål, citron, vitt vin   | <b>245</b> |
| <b>AT SIX SALLAD</b><br>Rökta mandlar, romansallad, rågbrödkrutonger, Svecia ostkräm, picklad pumpa, torkade Vikentomater, tomatdressing | <b>195</b> |
| <b>MED GRILLAD KYCKLINGBRÖST</b>   | <b>225</b> |

## DESSERTER

|  |            |
|--|------------|
| <b>HJORTRONKOMPOTT</b><br>Vaniljpannacotta, maräng             | <b>115</b> |
| <b>ROSTAD MJÖLKCHOKLAD</b><br>Mandelgrädde, salta hasselnötter | <b>125</b> |
| <b>BAKAD FÄRSKOST &amp; KAFFE</b><br>Nötter, karamelflarn      | <b>105</b> |

Samtliga priser i SEK och inklusive moms.  
Vår personal svarar gärna på eventuella frågor  
kring allergier och ingredienser.

## DRYCK

NORRA RHÔNE DALEN ÄR DET OMRÅDE DÄR SYRAHDURVAN ÄR KUNG, MED DESS VÄLKÄNDA APPELLATION CÔTE-RÔTIE SOM LIGGER PÅ KULLARNA ÖVER DEN LILLA STADEN AMPUIS.

MEDAN GREKERNÄR FÖRST GJORDE VIN I SÖDRA RHÔNE DALEN, VAR DET ROMARNA SOM FÖRDE IN VINJORDBRUKET TILL NORRA DELEN.

RHÔNE DALEN PRODUCERAR HUVUDSAKLIGEN ROBUSTA OCH STRUKTURERADE RÖDA VINER AV SYRAH. CONDRIEU ÄR SPECIALISERAD PÅ GENERÖSA OCH FRUKTIGA VITA VINER AV VIOGNIER SOM MATCHAR MATEN. GASTRONOMIN ÄR INFLUERAD FRÅN LYON. JUST FRÅN LYON KOMMER OCKSÅ NÅGRA AV VÄRLDENS MEST KÄNDA KOCKAR.

|   |                          |
|---|--------------------------|
|   | <b>1/2 GL / GL / BTL</b> |
| <b>2018 SAINT-PERAY, BENOÎT ROSEAU - white</b>      | <b>100 / 195 / 995</b>   |
| <b>2013 CONDRIEU, E. GUIGAL - white</b>             | <b>220 / 440 / 2150</b>  |
| <b>2016 VIOGNIER, CUILLERON - white</b>             | <b>135 / 650</b>         |
| <b>2020 CROZES-HERMITAGE, DOM. DE LA COLOMBIERE</b> | <b>175 / 850</b>         |
| <b>2016 CORNAS, GUILLAUME GILLES</b>                | <b>150 / 295 / 1400</b>  |
| <b>2018 CÔTE-RÔTIE "LA PEROLINE", DOMAINE LEVET</b> | <b>160 / 320 / 1500</b>  |
| <b>2013 CÔTE-RÔTIE SINGLE VINEYARD, S. OGIER</b>    | <b>210 / 420 / 2000</b>  |

## MOUSSERANDE

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>S.A. BRUT RÉSERVE, CHARLES HEIDSIECK</b><br>Champagne, Frankrike | <b>160 / 920</b>  |
| <b>S.A. BRUT ROSÉ, DEUTZ</b><br>Champagne, Frankrike                | <b>220 / 1250</b> |
| <b>S.A. CAVA TRADITION, MASET</b><br>Penedès, Spanien               | <b>125 / 595</b>  |

## VITA VINER

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>2020 SOAVE CLASSICO ORGANIC, PIEROPAN</b><br>Veneto, Italien           | <b>120 / 550</b> |
| <b>2017 SAINT BRIS, WILLIAM FÈVRE</b><br>Bourgogne, Frankrike             | <b>145 / 695</b> |
| <b>2020 CHABLIS, JOSEPH DROUHIN</b><br>Bourgogne, Frankrike               | <b>155 / 750</b> |
| <b>2018 RIESLING M SINGLE VINEYARD, K. EBERBACH</b><br>Rheingau, Tyskland | <b>165 / 815</b> |
| <b>2019 CHARDONNAY, SEGHESSIO FAMILY VINEYARDS</b><br>Kalifornien, USA    | <b>195 / 950</b> |

## RÖDA VINER

|   |                   |
|---|-------------------|
| <b>2019 MARIUS GRENACHE/ SYRAH, M.CHAPOUTIER</b><br>Languedoc-Roussillon, Frankrike | <b>120 / 550</b>  |
| <b>2017 BAROLO, FENOCCHIO</b><br>Piemonte, Italien                                  | <b>255 / 1100</b> |
| <b>2019 BARBERA D'ALBA, PIO CESARE</b><br>Piemonte, Italien                         | <b>155 / 750</b>  |
| <b>2018 HAUTES CÔTES DE NUITS, CHEVILLON-CHEZEAX</b><br>Bourgogne, Frankrike        | <b>175 / 850</b>  |
| <b>2019 SIERRA DE TOLOÑO TINTO</b><br>Rioja Spanien                                 | <b>155 / 750</b>  |

## ÖL & CIDER

|  |           |   |           |
|--|-----------|---|-----------|
| <b>CARLSBERG EXPORT</b><br>Fat 40cl      | <b>78</b> | <b>CARLSBERG HOF</b><br>Flaska 33cl       | <b>72</b> |
| <b>KRONENBOURG BLANC</b><br>Fat 40cl     | <b>78</b> | <b>BRUNKEBERGS PILS</b><br>Flaska 33cl    | <b>79</b> |
| <b>BROOKLYN DEFENDER IPA</b><br>Fat 40cl | <b>84</b> | <b>GOOSE ISLAND IPA</b><br>Flaska 33cl    | <b>98</b> |
| <b>NCB KELLERBIER</b><br>Fat 40c         | <b>89</b> | <b>LA CIDRAIE ORIGINAL</b><br>Flaska 33cl | <b>75</b> |

## ALKOHOLFRIIT

|  |           |                           |           |
|--|-----------|---------------------------|-----------|
| <b>BROOKLYN SPECIAL EFFECTS</b><br>Flaska 33cl, Alkoholfritt | <b>65</b> | <b>PEPSI, PEPSI MAX</b>   | <b>42</b> |
| <b>JUICE</b>   | <b>55</b> | <b>RUDENSTAM SPAKLING</b> | <b>55</b> |
| <b>GINGER BEER</b>   | <b>55</b> | <b>VERJUS</b>             | <b>85</b> |