



Månadens smakupplevelse

Paul Blanck Pinot Blanc

+

Struva med vispad anklever, rödlöksmarmelad & riven parmesan

Pris: 225 SEK

Snacks

Parmesanbollar
Oliver, jalapeño
Chips, saltade

Pris: 20 SEK/Styck

Pris: 35 SEK

Pris: 30 SEK

Tillsammans

Gnocchi Frittto

Serveras med prosciutto, bräserad lök och krämig stracciatella.

Pris: Enkel 165 SEK | Dubbel 225 SEK

Ost- & charkbricka

Ett urval av lagrade och krämiga ostar, kombinerat med italienska charkuterier och utvalda tillbehör.

Pris: Enkel 245 SEK | Dubbel 325 SEK



Vita viner

Millet Chablis

Ett friskt och elegant franskt vitt vin med toner av citrus, gröna äpplen och mineralitet.

Pris per glas: 170 SEK | Flaska: 750 SEK

Rekommenderad mat:

Boquerones & gröna örter på rostat bröd
100SEK

Skagen på smörstekt bröd
135 SEK (halv), 215 SEK (hel)

Dans L’Air du Temps Chardonnay

Ett fruktigt och mjukt franskt vitt vin med smak av gula äpplen, vanilj och en hint av ek.

Pris per glas: 125 SEK | Flaska: 495 SEK

Rekommenderad mat:

Tuna Tartar
185 SEK

Risotto med jordärtskocka och kaffesås
215 SEK

Livon Cru Valbuins Sauvignon Blanc

Ett friskt och aromatiskt italienskt vin med toner av citrus, krusbär och färska örter.

Pris per glas: 155 SEK | Flaska: 685 SEK

Rekommenderad mat:

Getostpannacotta med rödbetor
90 SEK

Laxcheesecake
125 SEK

Mousserande viner

Honor Cava

Ett fruktigt och friskt mousserande vin med toner av citrus, gröna äpplen och en mjuk, rund avslutning.

Pris per glas: 115 SEK | Flaska: 450 SEK

Rekommenderad mat:

Skagen på smörstekt bröd
135 SEK (halv), 215 SEK (hel)

Arancino fylld med manchego
40 SEK/Styck

Tor dell’Elmo Prosecco Brut

Ett friskt och lätt mousserande med toner av päron, citrus och vita blommor.

Pris per glas: 95 SEK | Flaska: 395 SEK

Rekommenderad mat:

Sommarsallad
105 SEK

Tuna Tartar
185 SEK

Jean Dumangin Blanc de Blancs

Ett elegant och friskt mousserande vin från champagne med toner av citrus, gröna äpplen, vit persika och mineraler.

Pris per glas: 225 SEK | Flaska: 1 200 SEK

Rekommenderad mat:

Getostpannacotta med rödbetor
90SEK

Laxcheesecake
125 SEK



Röda viner

Marchesi di Barolo Barbera d'Asti Rurè

Ett fruktigt och friskt italienskt rött vin med smak av körsbär, plommon och en mjuk kryddighet.

Pris per glas: 125 SEK | Flaska: 580 SEK

Rekommenderad mat:

Struva med vispad anklevermousse 100 SEK

Tryffelfylld dry-aged biff 195 SEK

Jeff Carrel Villa des Anges Cab. Sauv.

Ett fruktigt och mjukt franskt rödvin med smak av svarta vinbär, plommon och en lätt kryddig avslutning.

Pris per glas: 100 SEK | Flaska: 425 SEK

Rekommenderad mat:

Risotto med jordärtskocka och kaffesås 215 SEK

Kroppkaka med skirat smör 185 SEK

Blason D'issan

Ett elegant franskt rödvin med smak av mörka körsbär, svarta vinbär, cederträ och en fin ton av ek.

Pris per glas: 210 SEK | Flaska: 980 SEK

Rekommenderad mat:

Anka med rödvinsreduktion och citruspärlor 310 SEK

Struva med vispad anklevermousse 100 SEK

Dessert viner

Château Grillon Sauternes

Ett klassiskt sött vin från Bordeaux med smak av honung, torkad aprikos och vanilj.

Pris per glas: 140 SEK | Flaska: 595 SEK

Rekommenderad dessert:

Pannacotta med kaviar och dulce de leche 195 SEK

Marchesi di Barolo Moscato d'Asti Zagara

Ett lätt pärlande och blommigt vin med toner av päron, persika och citrus.

Pris per glas: 125 SEK | Flaska: 535 SEK

Rekommenderad dessert:

Cheesecake 125 SEK