

Champagnebarens 3-rätters

...

Grebbebestadostron (tillval +60kr)

...

Hjortataki

Karameliserad lök, lingon
125kr

Vve Fourny Grande Réserve 125kr

...

Skreirygg

Picklad majrova, pepparrot
brynt smörmajonäs, anyapotatis, citron
255kr

Jean Velut Premier Temps 105kr

...

Ost / Colonel (tillval +70kr)

...

Chokladcreme & Körsbär

95kr

Sybille Kuntz Riesling Scharz 115kr

...

Hela menyn - 425kr
Hela menyn med vin - 770kr

SNACKS

Tryffelchips	45
Saltröstade nötter	45
Marinerade oliver	45
Kronärtskocka med parmesan	55

OSTRON

Franska, Marenes-Oleron	35/st
Svenska, Grebbestad	60/st
Sex franska och en flaska Fourny	845
Sex svenska och en flaska Guiborat	1010

MELLANRÄTTER

Råbiff	155/255
Innanlår, bränd lökvinägrett, bakad äggula, inlagda gulbetor, friterad mandelpotatis	

Sardeller	95
Stekt bröd, vitlök, citron	

Löjrom	195
Rödlök, gräslök, citron, crème fraiche, smörstekt bröd	

SÖTT

Chokladtryffel	45
Valrhona Manjari	

Colonel	85
Citronsorbet, vodka, champagne	

Avecbricka	135
Liten presskanna, chokladtryffel, 2cl Calvados	

BRICKOR

"Brickan"	
Ostar, charkuterier, oliver, cornichons, bröd med tillbehör	
Liten / Stor	195/385

Tre charkuterier	175
------------------	-----

Tre ostar	185
-----------	-----

CHARKUTERIER 75/st

Coppa di Parma Riserva Italien. Marninerad, saltad och lufttorkad fläskkarré från samma kött som används till parmaskinka.

Paleta Duroc Castilla y León, Spanien. Lufttorkad "Duroc" grisbog.

Rosette de Lyon Lyon, Frankrike. Rustik bondsalami från prisbelönt producent.

Tryffelsalami Piemonte, Italien. Salami smaksatt med svart tryffel.

Fänkålssalami Toscana, Italien. Salami smaksatt med fänkålsfrö och peppar.

Fuet Spanien. Liten lufttorkad korv med ojämn form. Fin smak där köttets kvalitet framhävs.

OST 85/st

Brie de Meaux AOP Meaux, Frankrike. Opastöriserad komjolk. Mjuk och krämig vitmögel. Kraftig smak.

Comté Extra St Antoine Jura, Frankrike. Opastöriserad komjolk. Nötig hårdost. Varsamt grottlagrad i 14 månader.

Brillat Savarin Bourgogne, Frankrike. En riktig klassiker! Pastöriserad komjolk. Triple crème-ost.

Langres Champagne, Frankrike. Termiserad komjolk. Smakrik kitost med bra sälta.

Brunet Piemonte, Italien. Krämig getost med trevlig syra.

Parmigiano Reggiano Reggio Emilia, Italien. Opastöriserad komjolk lagrad i minst 24 månader.

Don Picon de Cuenca Castilla, Spanien. Manchego lagrad i 10 månader och rullad i fett och kryddor

Caprilce Extra Valencia, Spanien. Fast getost med tydliga mjölktoner

Persillé de Chèvre La Boissière Ecole, Frankrike. Pastöriserad getmjölk. Blåmögel. Balanserad och krämig blåmögelost med fin getostsmak. Rullad i aska.