

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

FÖRDRINKAR

THE WARHOL CONNECTION.....	138
Absolut Vodka, Champagne, lime, grapefrukt och mint <i>En Champagnecocktail med tydliga toner av mint och grapefrukt</i>	
RED SNAPPER.....	138
West Winds Overproof Gin, citron, kryddor och tomatjuice <i>En tuffare version av Bloody Mary med Sichuanpeppar och overproof gin</i>	
ESPRESSO MARTINI.....	138
Absolut Vodka, Heering Coffee Liqueur, Galliano, socker och espresso <i>Grand Escaliers Espresso Martini med vanilj och riven mörk choklad</i>	
RYE OR DIE.....	145
Bulleit Rye, Antica Formula, Galliano L'Aperitivo och kardemumma <i>En elegant, kryddig och len cocktail</i>	
FRENCH DAIQUIRI.....	138
Plantation 3 Stars, Chambord, Grön Chartreuse och lime <i>En twist av den klassiska daiquirin med svarthallon och örter</i>	
PEACHY KEEN.....	138
Martel VS, persikolikör, Amargo Chuncho och citron <i>En krämig och syrlig cocktail med persika, cognac, Peruvian bitters och citron</i>	
TOM CHILLINS.....	138
Beefeater Gin, citron, ingefära och chili <i>En kryddig, gin-baserad cocktail</i>	

FÖRRÄTTER

VIT SPARRISSOPPA.....	105 / 165
Sikrom, kavring och purjolök	
FRUITS DE MER.....	185
Musslor, ostron och rödräkor pocherade i vitt vin med aioli och lökvinaigrette	
LÖJROM.....	225
Citron-crème fraîche, smörstekt levain och rödlök	
SIKROM.....	175
Citron-crème fraîche, smörbakad levain och rödlök	
SNIGLAR.....	155
Vitlöksgratinerade sniglar och grillat bröd	
KRONÄRTSKOCKOR.....	155
Inkokta i vitt vin och citron med tomat, gräslök, färskost och oliver	
CARPACCIO.....	195
Oxfile, löjrom, pepparrot och syltad svamp	
STEAK TARTARE.....	125
Handskuret oxinnanlår med sallad	
MOULES MARINIÈRES.....	125
Vitt vin, grädd, persilja och vitlök med grillat bröd	

CHARKUTERIES

COPPA.....	50g 65
Rimmad fläskkarré. Lufttorkad i 6 månader	
FÄNKÅLSSALAMI.....	50g 65
Lufttorkad i 40 dagar	
SPALLA STAGIONATA.....	50g 65
Fläskbrog lufttorkad i 5 månader	
TUPP- OCH ANKLEVERPASTEJ.....	55
Cornichons och grillat bröd	
CHARKBRICKA.....	195
Charkuterier, tupp- och ankleverpastej, cornichons, syrad lök och grillat bröd	

OSTRON

OSTRON.....	35
Pris per styck	
HOLLANDAISE.....	135
Tre stycken hollandaisegratinerade ostron	

TILLBEHÖR

DILLSLUNGAD POTATIS.....	35
FRITERAD POTATIS.....	35
TOMAT-, OLIV- OCH GURKSALSA.....	45
GRÖNSALLAD.....	45
POMMESFRITES.....	45
GRILLAD GRÖN SPARRIS.....	65
TOMATSALLAD.....	55

SALLAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Bakade betor, päron, dijonnaise och valnötter	
MOZZARELLA.....	115 / 185
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd	
BAKAD BLOMKÅL.....	175
Gurkmeja, linser, soja, ingefära och solroskärnor	
MUSSLOR.....	205
Spaghetti med musslor, tomat, vitlök och persilja	
SVAMPPASTA.....	195
Tryffel, stekt svamp, parmesan, rucola och pocherat ägg	
SALLAD MED RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	189
Romansallad, krutonger, picklad lök, parmesan, cornichons och aioli	

VARMRÄTTER

RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Rötigrillad halv kyckling, örtaioli, sallad och rötipotatis	
STEKTTORSK.....	275
Vit sparris, mandel, ramslök, brynt smör och kokt potatis	
HALSTRAD TONFISK.....	265
Tapenade, gazpacho och gurk- och tomatsalsa	
MOULES MARINIÈRES.....	185
Vitt vin, grädd, persilja och vitlök med pommes frites	
ENTRECÔTE.....	385
Silverlök, bearnaisesås och ett valfritt tillbehör	
LAMMKORV.....	195
Provencalska örter, saffransrisotto och bakad tomat	
HÄNGMÖRAD BIFF (2 PERS).....	675
Pommes frites, tomatsallad och bearnaisesås (ca 45 min)	
FLÄSKKOTLETT.....	195
Örtstekt svensk fläskkotlett på ben, ört- och vitlökssmör, ett valfritt tillbehör	
CONFITERAT ANKLÅR.....	235
Tupp- och ankleverpastej, pumpa, linser, ingefära och bacon	
SVENSK LAMMSTEK.....	265
Gnocci, sparris, tomat och confiterad vitlök	
GRILLAD KALVSCHNITZEL.....	245
Sockerärter, oliver, citronsmör, gremolata och friterad potatis	
STEAK TARTARE.....	185
Handskuret oxinnanlår med pommes frites	

DESSERTER

CHOKLADFONDANT.....	125
Syltade havtorn, nötter och vaniljglass	
ÄPPELKAKA (2 PERS).....	145
Nybakad äppelkaka, mandel, kardemumma och vaniljglass	
KOKOSPANNACOTTA.....	85
Blåbär, rom, pistage krokant och maräng	
CITRONTARTE.....	115
Italiensk maräng, viol och hallonsorbet	
CRÈME BRÛLÉE.....	75
CHOKLADTRYFFEL.....	35
MADELEINEKAKOR.....	35
SORBET.....	45

SÅSER

AIOLI.....	19
DIJONNAISE.....	19
MAJONNÄS.....	19
CITRONSMÖR.....	19
ÖRT- OCH VITLÖKSSMÖR.....	19
BEARNAISESÅS.....	29
TRYFFELAIOLI.....	29

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

PRE-DINNER

THE WARHOL CONNECTION.....	138
Absolut Vodka, Champagne, lime, grapefruit and mint <i>A Champagne cocktail with clear notes of mint and grapefruit</i>	
RED SNAPPER.....	138
West Winds Overproof Gin, lemon, spices and tomato juice <i>A bold version of a Bloody Mary with Sichuan pepper and overproof gin</i>	
ESPRESSO MARTINI.....	138
Absolut Vodka, Heering Coffee Liqueur, Galliano, sugar and espresso <i>Grand Escaliers Espresso Martini with vanilla and grated dark chocolate</i>	
RYE OR DIE.....	145
Bulleit Rye, Antica Formula, Galliano L'Aperitivo and cardamom <i>An elegant, spicy and smooth cocktail</i>	
FRENCH DAIQUIRI.....	138
Plantation 3 Stars, Chambord, Green Chartreuse and lime <i>A twisted version of the classic daiquiri with black raspberries and herbs</i>	
PEACHY KEEN.....	138
Martel VS, peach liqueur, Amargo Chunchu and lemon <i>A creamy and sour cocktail with peach, cognac, Peruvian bitters and lemon</i>	
TOM CHILLINS.....	138
Beefeater Gin, lemon, ginger and chili <i>A gin-based cocktail with a spicy kick</i>	

STARTERS

WHITE ASPARAGUS SOUP.....	105/ 165
Roe, rye bread and leek	
FRUITS DE MER.....	185
Clams, oysters and red shrimps poached in white wine with aioli and onion vinaigrette	
VENDACE ROE.....	225
Lemon crème fraîche, butter fried levain and red onion	
LAVARET ROE.....	175
Lemon crème fraîche, butter fried levain and red onion	
SNAILS.....	155
Garlic baked snails and toasted bread	
ARTICHOKES.....	155
Poached in white wine and lemon with tomato, chives, cream cheese and olives	
CARPACCIO.....	195
Fillet of beef, vendace roe, horseradish and pickled mushrooms	
STEAK TARTARE.....	125
Hand-cut topside of beef, salad (1/2)	
MOULES MARINIÈRES.....	125
White wine, cream, parsley and garlic, toasted bread	

CHARKUTERIES

COPPA.....	50g 65
Salted pork loin. Air-dried for 6 months	
FENNEL SALAMI.....	50g 65
Air-dried for 40 days	
SPALLA STAGIONATA.....	50g 65
Pork shoulder. Air-dried for 5 months	
ROOSTER LIVER AND FOIE GRAS PARFAIT.....	65
Cornichons and toasted bread	
CHARKUTERIE PLATTER.....	195
Rooster liver and foie gras parfait, cornichons, pickled onion and toasted bread	

OYSTERS

OYSTERS.....	35
Price per piece	
HOLLANDAISE.....	135
Three pieces of oysters in hollandaise gratin	

SIDES

DILL POTATOES.....	35
FRIED POTATOES.....	35
TOMATO, OLIVE AND CUCUMBER SALSA.....	45
GREEN SALAD.....	45
FRENCH FRIES.....	45
GRILLED GREEN ASPARAGUS.....	65
TOMATO SALAD.....	55

SALAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Baked beets, pear, Dijonnaise and walnuts	
MOZZARELLA.....	115 / 185
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	
BAKED CAULIFLOWER.....	175
Turmeric, lentils, soy, ginger and sunflower seeds	
MUSSELS.....	205
Spaghetti with mussels, tomato, garlic and parsley	
MUSHROOM PASTA.....	195
Truffle, fried mushrooms, parmesan, rocket and poached egg	
SALLAD WITH RÔTI GRILLED CHICKEN.....	189
Roman lettuce, croutons, pickled onion, parmesan cheese, cornichons and aioli	

MAIN COURSES

RÔTISSERIE CHICKEN.....	195
Half a rôtisserie chicken, herb aioli, salad and roast potatoes	
FRIED COD.....	275
White asparagus, almond, ramson, brown butter and potatoes	
SEARED TUNA.....	245
Tapenade, gazpacho and a cucumber and tomato salsa	
MOULES MARINIÈRES.....	185
White wine, cream, parsley and garlic and French fries	
ENTRECÔTE.....	385
Silverskin onions, sauce béarnaise and a choice of side	
LAMB SAUSAGE.....	195
Provençal herbs, saffron risotto and baked tomato	
DRY-AGED BEEF (2 PERS).....	675
French fries, tomato salad and sauce béarnaise (ca 45 min)	
PORK CHOP.....	195
Herb fried Swedish pork chop on the bone, garlic and herb butter and a choice of side	
CONFIT DUCK LEG.....	235
Rooster liver and foie gras parfait, pumpkin, lentils, ginger and bacon	
SWEDISH ROAST LAMB.....	265
Gnocchi, asparagus, tomato and garlic confit	
GRILLED VEAL SCHNITZEL.....	245
Sugar snap peas, olives, lemon butter, gremolata and fried potatoes	
STEAK TARTARE.....	185
Hand-cut topside of beef with French fries	

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT.....	125
Pickled sea buckthorn, nuts and vanilla ice cream	
APPLE CAKE (2 PERS).....	145
Freshly baked apple cake, almond, cardamom and vanilla ice cream	
COCONUT PANNA COTTA.....	85
Blueberries, rum, croquante, meringue and pistachios	
LEMON TARTE.....	115
Italian meringue, violet and raspberry sorbet	
CRÈME BRÛLÉE.....	75
CHOCOLATE TRUFFLE.....	35
MADELEINE COOKIES.....	35
SORBET.....	45

SAUCES

AIOLI.....	19
DIJONNAISE.....	19
MAYONNAISE.....	19
LEMON BUTTER.....	19
GARLIC AND HERB BUTTER.....	19
SAUCE BÉARNAISE.....	29
TRUFFLE AIOLI.....	29