

# 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>	
COUGHLIN'S LAW.....	138
Olmeca Altos Plata, Dry Curacao, lime, apelsin och salt <i>En uppriskande version av den klassiska Margaritan gjord med apelsin</i>	

## FÖRRÄTTER

LÖJROM.....	225
Citron-crème fraîche, smörstekt levain och rödlök	
SIKROM.....	175
Citron-crème fraîche, smörstekt levain och rödlök	
SNIGLAR.....	155
Vitlöksgratinerade sniglar med grillat bröd	
GRILLADE RÖDRÅKOR.....	185
Grillad vit sparris, chilimajonnäs och askad purjolök	
MOULES MARINIÈRES.....	125
Blåmusslor, vitt vin, grädde, persilja och vitlök med grillat bröd	
CARPACCIO.....	195
Oxfilé, löjrom, pepparrot och syltad vit sparris	
STEAK TARTARE.....	125
Handskuret oxinnanlår	
KRONÄRTSKOCKOR.....	155
Inkokta i vitt vin och citron med tomat, gräslök, färskost och oliver	
VIT SPARRISSOPPA.....	105/165
Sikrom, kavring och purjolök	

## 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.....	65
Cornichons och grillat bröd	
CHARKBRICKA.....	195
Charkuterier, tupp- och ankleverpastej, cornichons, syrad lök och grillat bröd	

## OSTRON

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

## TILLBEHÖR

DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS.....	35
FRITERAD POTATIS.....	35
POMMES FRITES.....	45
TOMAT-OLIV- OCH GURKSALSA.....	45
GRILLAD GRÖN SPARRIS.....	65
GRÖNSALLAD.....	45
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	
PASTA PALOURDES.....	205
Blåmusslor, knivmusslor, hjärtmusslor, tomat, vitlök, chili, vitt vin och persilja,	
PASTA PESTO.....	195
Buffelmozzarella, pinjenötter, parmesan och spenat	
SALLAD MED RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	189
Sallad, krutonger, syrad lök, parmesan, cornichons och aioli	

## VARMRÄTTER

STEKT TORSK.....	275
Vit sparris, mandel, ramslök, brynt smör och dillslungad potatis	
HALSTRAD TONFISK.....	265
Tapenade, gazpacho och gurk- och tomatsalsa	
MOULES MARINIÈRES.....	185
Blåmusslor, vitt vin, grädde, persilja och vitlök med pommes frites	
RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Rötigrillad halv kyckling, örtaioli, grönsallad och rötipotatis	
KRISPIGT ANKLÅR.....	235
Grillad zucchini, endiv, grapefrukt, avokado och korianderfrön	
LAMMKORV.....	195
Provencalska örter, saffransrisotto och bakad tomat	
SVENSK LAMMSTEK.....	265
Gnocchi, sparris, tomat och confiterad vitlök	
FLÄSKKOTLETT.....	195
Örtstekt svensk fläskkotlett på ben, ört- och vitlökssmör och ett valfritt tillbehör	
GRILLAD KALVSCHNITZEL.....	245
Sockerärter, oliver, citronsmör, gremolata och friterad potatis	
ENTRECÔTE.....	385
Silverlök, bearnaisesås och ett valfritt tillbehör	
HÄNGMÖRAD BIFF (2 PERS).....	675
Tomatsallad, grönsallad, bearnaisesås och pommes frites (ca 45 min)	
STEAK TARTARE.....	125/185
Handskuret oxinnanlår, grönsallad och pommes frites	

## DESSERTER

CHOKLADFONDANT.....	125
Syltade havtorn, nötter och vaniljglass	
KRUSBÄRSKAKA (2 PERS).....	155
Nybakad krusbärskaka, mandel, kardemumma och vaniljglass	
LAVENDELPANNACOTTA.....	95
Rabarber, jordgubbssorbet och brioche	
CITRONTARTE.....	115
Italiensk maräng, viol och hallonsorbet	
CRÈME BRÛLÉE.....	75
CHOKLADTRYFFEL.....	29
MADELEINEKAKOR.....	35
SORBET.....	45

## SÅSER

AIOLI.....	19
TRYFFELAIOLI.....	29
DIJONNAISE.....	19
MAJONNÄS.....	19
CITRONSMÖR.....	19
ÖRT- OCH VITLÖKSSMÖR.....	19
BEARNAISESÅS.....	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 Chuncho and lemon <i>A creamy and sour cocktail with peach, cognac, Peruvian bitters and lemon</i>	
COUGHLIN'S LAW.....	138
Olmecca Altos Plata, Dry Curacao, lime, orange and salt <i>A refreshing version of the classic Margarita made with orange</i>	

## STARTERS

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 with toasted bread	
GRILLED RED PRAWNS.....	185
Grilled white asparagus, chili mayonnaise and ashed leek	
MOULES MARINIÈRES.....	125
White wine, cream, parsley and garlic, toasted bread	
CARPACCIO.....	195
Fillet of beef, vendace roe, horseradish and pickled white asparagus	
STEAK TARTARE.....	125
Hand-cut topside of beef (1/2)	
ARTICHOKES.....	155
Poached in white wine and lemon with tomato, chives, cream cheese and olives	
WHITE ASPARAGUS SOUP.....	105/ 165
Roe, rye bread and leek	

## 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	
CHARCUTERIE 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 TOSSED NEW POTATOES.....	35
FRIED POTATOES.....	35
FRENCH FRIES.....	45
TOMATO, OLIVE- AND CUCUMBER SALSA.....	45
GRILLED GREEN ASPARAGUS.....	65
GREEN SALAD.....	45
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	
PASTA PALOURDES.....	205
Mussels, cockles, razor clam, white wine, tomato, garlic and parsley	
PASTA PESTO.....	195
Buffalo mozzarella, pine nuts, parmesan cheese and spinach	
SALLAD WITH RÔTI GRILLED CHICKEN.....	189
Lettuce, croutons, pickled onion, parmesan cheese, cornichons and aioli	

## MAIN COURSES

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
Mussels, white wine, cream, parsley and garlic and French fries	
RÔTISSERIE CHICKEN.....	195
Half a rôtisserie chicken, herb aioli, green salad and roasted potatoes	
CRISPY DUCK LEG.....	235
Grilled zucchini, endive, grapefruit, avocado and coriander seed	
LAMB SAUSAGE.....	195
Provençal herbs, saffron risotto and baked tomato	
SWEDISH ROAST LAMB.....	265
Gnocchi, asparagus, tomato and garlic confit	
PORK CHOP.....	195
Herb fried Swedish pork chop on the bone, garlic and herb butter and a choice of side	
GRILLED VEAL SCHNITZEL.....	245
Sugar snap peas, olives, lemon butter, gremolata and fried potatoes	
ENTRECÔTE.....	385
Silverskin onions, sauce béarnaise and a choice of side	
DRY-AGED BEEF (2 PERS).....	675
French fries, tomato salad, green salad and sauce béarnaise (ca 45 min)	
STEAK TARTARE.....	185
Hand-cut topside of beef, green salad and French fries	

## DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT.....	125
Pickled sea buckthorn, nuts and vanilla ice cream	
GOOSEBERRY CAKE (2 PERS).....	155
Freshly baked gooseberry cake, almond, cardamom and vanilla ice cream	
LAVENDER PANNACOTTA.....	95
Rhubarb, strawberry sorbet and brioche	
LEMON TARTE.....	115
Italian meringue, violet and raspberry sorbet	
CRÈME BRÛLÉE.....	75
CHOCOLATE TRUFFLE.....	35
MADELEINE COOKIES.....	35
SORBET.....	45

## SAUCES

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