

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 Chunchu 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 uppfriskande version av den klassiska Margaritan gjord med apelsin</i>	

FÖRRÄTTER

OSTRON.....	35
Pris per styck	
GRATINERADE OSTRON.....	135
Tre stycken hollandaisegratinerade ostron	
SIKROM 40GR.....	185
Citron-crème fraîche, smörstekt levain och rödlök	
GRILLADE RÖDRÄKOR.....	185
Grillade pimentos, chilimajonaise och askad purjolök	
MOULES MARINIÈRES.....	155
Blåmusslor, vitt vin, grädd, persilja, vitlök och grillat bröd	
CHARKBRICKA.....	195
Charkuterier, tupp- och ankleverpastej, cornichons, syrad lök och grillat bröd	
CARPACCIO.....	195
Oxfile, syltade kantareller, pinjenötter, gröna blad och parmesan	
STEAK TARTARE.....	165
Blandad tartare på handskuret oxinnanlår	
MOZZARELLA.....	115
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd	
GAZPACHO.....	140
Chilimarinerad tonfisk, räkor och grillat bröd	

TILLBEHÖR

DILLSLUNGAD FÄRSKPOTATIS.....	35
FRITERAD POTATIS.....	35
POMMES FRITES.....	45
TOMAT-OLIV- OCH GURKSALSA.....	45
GRILLADE PIMENTOS.....	65
GRÖNSALLAD.....	45
TOMATSALLAD.....	55

SÅSER

AIOLI.....	20
TRYFFELAIOLI.....	30
DIJONNAISE.....	20
MAJONAISE.....	20
ÖRT- OCH VITLÖKSSMÖR.....	20
BEARNAISESÅS.....	30

SALLAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Bakade betor, päron, dijonnaise och valnötter	
SALLAD MED RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Sallad, syrad lök, cornichons, parmesan, krutonger och aioli	
SALLAD NICOISE.....	265
Halstrad tonfisk, ägg, kapis, oliver, sardeller, endiv och krutonger	
SALLAD MED PROSCIUTTO.....	185
Matvete, melon, fetaost, endiv, krutonger och balsamico	
MOZZARELLA.....	185
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd	
SPAGETTI PALOURDES.....	205
Blåmusslor, knivmusslor, hjärtmusslor, tomat, vitlök, chili, vitt vin och persilja	
SPAGETTI PESTO.....	195
Buffelmozzarella, spenat, pinjenötter och parmesan	

VARMRÄTTER

GRILLAD RÖDTUNGA.....	275
Pepparrot, sockerärter, citron, brynt smör och färskpotatis	
HALSTRAD TONFISK.....	265
Tapenade, gazpacho och gurk- och tomatsalsa	
MOULES MARINIÈRES.....	215
Blåmusslor, vitt vin, grädd, persilja, vitlök och pommes frites	
RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Rötigrillad halv kyckling, grönsallad, örtaioli och rötipotatis	
KRISPIGT ANKLÅR.....	235
Grillad zucchini, endiv, grapefrukt, avokado och korianderfrön	
FLÄSKKOTLETT.....	195
Örtstekt svensk fläskkotlett på ben, ört- och vitlökssmör och ett valfritt tillbehör	
GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF.....	275
Gröna bönor, bearnaisesås och pommes frites	
ENTRECÔTE.....	385
Silverlök, bearnaisesås och ett valfritt tillbehör	
HÄNGMÖRAD BIFF (2 PERS).....	695
Tomatsallad, grönsallad, bearnaisesås och pommes frites (ca 45 min)	
STEAK TARTARE.....	220
Blandad tartare på handskuret oxinnanlår med grönsallad och pommes frites	
OMELETT	
Comté och grönsallad.....	130
Prosciutto, parmesan och grönsallad.....	145
GRILLADE SOMMARGRÖNSAKER.....	175
Zucchini, broccoli, kronärtskocka, avokado och pinjenötter	

DESSERTER

CHOKLADFONDANT.....	125
Rårörda jordgubbar, nötter och vaniljglass	
HALLONKAKA (2 PERS).....	155
Nybakad hallonkaka med mandel och vaniljglass	
CITRONTARTE.....	115
Italiensk maräng, viol och hallonsorbet	
KVARTS ANANAS MED MYNTA.....	90
CRÈME BRÛLÉE.....	75
PRALIN.....	30
SORBET.....	45

VID ALLERGIER, FRÅGA DIN SERVITÖR

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>	
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

OYSTERS.....	35
Price per piece	
HOLLANDAISE.....	135
Three pieces of oysters in hollandaise gratin	
LAVARET ROE 40GR.....	185
Lemon crème fraîche, butter fried levain and red onion	
GRILLED RED PRAWNS.....	185
Grilled pimentos, chili mayonnaise and ashed leek	
MOULES MARINIÈRES.....	155
White wine, cream, parsley, garlic and toasted bread	
CHARCUTERIE PLATTER.....	195
Charcuterie, rooster liver- and foie gras parfait, cornichons, pickled onion and toasted bread	
CARPACCIO.....	195
Fillet of beef, pickled chantarelles, green leaves, pine nuts and parmesan	
STEAK TARTARE.....	165
Mixed tartare on hand-cut topside of beef	
MOZZARELLA.....	115
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	
GAZPACHO.....	140
Chili marinated tuna, shrimp and grilled bread	

SIDES

DILL TOSSED NEW POTATOES.....	35
FRIED POTATOES.....	35
FRENCH FRIES.....	45
TOMATO, OLIVE- AND CUCUMBER SALSA.....	45
GRILLED PIMENTOS.....	65
GREEN SALAD.....	45
TOMATO SALAD.....	55

SAUCES

AIOLI.....	20
TRUFFLE AIOLI.....	30
DIJONNAISE.....	20
MAYONNAISE.....	20
GARLIC AND HERB BUTTER.....	20
SAUCE BÉARNAISE.....	30

SALAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Baked beets, pear, Dijonnaise and walnuts	
SALAD WITH RÔTI GRILLED CHICKEN.....	195
Lettuce, pickled onion, cornichons, parmesan, croutons and aioli	
SALAD NICOISE.....	265
Seared tuna, anchovies, egg, capers, olives, endive and croutons	
SALAD WITH PROSCIUTTO.....	185
Wheat berries, endive, melon, feta cheese, croutons and balsamic	
MOZZARELLA.....	185
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	
SPAGHETTI PALOURDES.....	205
Mussels, cockles, razor clam, white wine, tomato, garlic and parsley	
SPAGHETTI PESTO.....	195
Buffalo mozzarella, spinach, pine nuts and parmesan	

MAIN COURSES

GRILLED WITCH.....	275
Horseradish, sugar peas, browned butter and new potatoes	
SEARED TUNA.....	265
Tapenade, gazpacho and a cucumber- and tomato salsa	
MOULES MARINIÈRES.....	215
Mussels, white wine, cream, parsley, garlic and French fries	
RÔTISSERIE CHICKEN.....	195
Half a rôtisserie chicken, green salad, herb aioli and roasted potatoes	
CRISPY DUCK LEG.....	235
Grilled zucchini, endive, grapefruit, avocado and coriander seed	
PORK CHOP.....	195
Herb fried Swedish pork chop on the bone, garlic- and herb butter and a choice of side	
GRILLED TENDERISED SIRLOIN.....	275
Green beans, sauce béarnaise and French fries	
ENTRECÔTE.....	385
Silverskin onions, sauce béarnaise and a choice of side	
DRY-AGED BEEF (2 PERS).....	695
Tomato salad, green salad with sauce béarnaise and French fries (ca 45 min)	
STEAK TARTARE.....	220
Mixed tartare on hand-cut topside of beef with green salad and French fries	
OMELETTE	
Comté and green salad.....	130
Prosciutto, parmesan and green salad.....	145
GRILLED SUMMER VEGETABLES.....	175
Zucchini, broccoli, artichoke, avocado and pine nuts	

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT.....	125
Marinated strawberries, nuts and vanilla ice cream	
RASBERRY CAKE (2 PERS).....	155
Freshly baked raseberry cake, almond and vanilla ice cream	
LEMON TARTE.....	115
Italian meringue, violet and raspberry sorbet	
QUARTER PINAPPLE WITH MINT.....	90
CRÈME BRÛLÉE.....	75
PRALINE.....	30
SORBET.....	45

ALLERGIES, ASK YOUR WAITER