

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

FÖRDRINKAR

ESPRESSO MARTINI.....	145
Absolut Vodka, Heering Coffee Liqueur, Galliano, Sugar, espresso	
RHUBARB DREAM.....	145
Monkey 47, Vanille de Madagascar, Pomme Verte, Lemon, Rhubarb syrup	
TRES AGAVES.....	145
Skott Aloe vera liqueur, Siete Misterios Doba-Yej Mezcal, Lime, Sugar	
ITALIAN HONEYMOON.....	145
Disaronno Amaretto, Fernet Branca, Lime, Sugar	
PENECILLIN.....	145
Johnnie Walker Black Label, Ginger, Honey, Lemon, Lagavulin Spray	
BLOOD AND DIRT.....	145
Johnnie Walker Black Label, Cherry Heering, Belsazar Rose, Cointreau Blood Orange	
VIVE LE FRANCE.....	145
St Germain, Green Chartreuse, lime, Grenadine, Champagne, Bitters	

FÖRRÄTTER

OSTRON.....	35
Pris per styck	
GRATINERADE OSTRON.....	135
Tre stycken hollandaisegratinerade ostron	
KRONÄRTSKOCKA.....	125
Barigouile kokt kroärtskocka med hemkärnat smör	
ESCARGOT.....	165
Halvt dussin vitlöksgratinerade sniglar	
LÖJROM 40GR.....	245
Citron-crème fraîche, smörstekt levain och rödlök	
PEPPARSTEKTA RÖDRÅKOR.....	165
Pimentos, chilimajonnaise och grillat levain	
MOULES MARINIÈRES.....	155
Blåmusslor, vitt vin, grädde, persilja, vitlök och grillat bröd	
CHARKBRICKA.....	195
Charkuterier, tupp- och anklevpastej, 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	
FRANSK LÖKSOPPA.....	115
Klassisk fransk löksoppa gratinerad med Comtéost	

TILLBEHÖR

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

SÅSER

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

SALLAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Honungsgratinerad getost, saltbakade betor, päron, dijonnaise, valnötter och ruccola	
SALLAD MED RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Sallad, syrad lök, cornichons, parmesan, krutonger och aioli	
MOZZARELLA.....	185
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd	
PASTA HOMARD.....	245
Hummer, fänkål, parmesan och svartkål	
PASTA PORTABELLO.....	195
Pocherat ägg, grönkål och tryffel	

VARMRÄTTER

CITRONBAKAD RÖDTUNGA.....	275
Betor, kapris, persilja och pepparrot	
SMÖRBAKAD RÖDING.....	265
Rostad jordärtskocka, mandel, fikon, brynt smör och dill	
PEPPARSTEKTA RÖDRÅKOR.....	210
Pimentos, chilimajonnaise och pommes frites	
MOULES MARINIÈRES.....	215
Blåmusslor, vitt vin, grädde, persilja, vitlök och pommes frites	
RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Rötigrillad halv kyckling, grönsallad, örtaioli och rötipotatis	
FRASSTEKT ANKLÅR.....	235
Pumpa, rostad portabello, stekta linser och ingefärssky	
FLÄSKKOTLETT.....	195
Örtstekt svensk fläskkotlett på ben, ört- och vitlökssmör och ett valfritt tillbehör	
GRILLAD HÄNGMÖRAD RYGGBIFF.....	295
Stekt lök, äggula, pepparrot 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)	
BOEUF BOURGUIGNON.....	225
Rödvinbräserverad oxkind, champinjoner, bacon, syrad lök och potatispuré	
STEAK TARTARE.....	220
Blandad tartare på handskuret oxinnanlår med grönsallad och pommes frites	
VILT SVINSKORV.....	225
Svamprisotto, rotselleri och stekta kantareller	
BAKAD PORTABELLO OCH PUMPA.....	185
Stekta kantareller, linser, bryselkål och svampsky med ingefära	

DESSERTER

CHOKLADFONDANT.....	125
Myntainkokta persikor, nötter och vaniljglass	
ÄPPELKAKA (2 PERS).....	155
Nybakad äppelkaka med mandel och vaniljglass	
CITRONTARTE.....	115
Italiensk maräng, viol och hallonsorbet	
PETIT CHOUX.....	115
Dulce de leche, vaniljglass, hallon, chokladsås och strössel	
KVARTS ANANAS MED MYNTA.....	90
CRÈME BRÛLÉE.....	75
PRALIN.....	30
SORBET.....	45

VID ALLERGIER, FRÅGA DIN SERVITÖR

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

PRE-DINNER

ESPRESSO MARTINI.....	145
Absolut Vodka, Heering Coffee Liqueur, Galliano, Sugar, Espresso	
RHUBARB DREAM.....	145
Monkey 47, Vanille de Madagascar, Pomme Verte, Lemon, Rhubarb syrup	
TRES AGAVES.....	145
Skott Aloe vera liqueur, Siete Misterios Doba-Yej Mezcal, Lime, Sugar	
ITALIAN HONEYMOON.....	145
Disaronno Amaretto, Fernet Branca, Lime, Sugar	
PENECILLIN.....	145
Johnnie Walker Black Label, Ginger, Honey, Lemon, Lagavulin Spray	
BLOOD AND DIRT.....	145
Johnnie Walker Black Label, Cherry Heering, Belsazar Rose, Cointreau Blood Orange	
VIVE LE FRANCE.....	145
St Germain, Green Chartreuse, lime, Grenadine, Champagne, Bitters	

STARTERS

OYSTERS.....	35
Price per piece	
HOLLANDAISE.....	135
Three pieces of oysters in hollandaise gratin	
ARTICHOKE.....	125
Barigouille boiled artichoke with home churned butter	
ESCARGOT.....	165
Half a dozen garlic gratinated snails	
VENDACE ROE 40GR.....	245
Lemon crème fraîche, butter fried levain and red onion	
BLCK PEPPER FIRED RED PRAWNS.....	165
Pimentos, chili mayonnaise and grilled levain	
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 chantrelles, green leafs, pine nuts and parmesan	
STEAK TARTARE.....	165
Mixed tartare on hand-cut topside of beef	
MOZZARELLA.....	115
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	
FRENCH ONION SOUP.....	115
Served gratinated with Comté cheese.	

SIDES

DILL TOSSED POTATOES.....	35
FRIED POTATOES.....	35
POTATO PURÉ.....	55
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
Honey gratinated goat cheese, salt baked beets, pear, Dijonnaise, walnuts and arugula	
SALAD WITH RÔTI GRILLED CHICKEN.....	195
Lettuce, pickled onion, cornichons, parmesan, croutons and aioli	
MOZZARELLA.....	185
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	
PASTA HOMARD.....	245
Lobster, fennel, parmesan cheese and lacinato kale	
PASTA PORTABELLO.....	195
Poached egg, kale and truffles	

MAIN COURSES

LEMON BAKED WITCH.....	275
Beets, capers, parsley and horse radish	
BUTTER BAKED CHAR.....	265
Roasted Jerusalem artichoke, almond, fig, browned butter and dill	
BLACK PEPPER FIRED RED PRAWNS.....	210
Pimentos, chili mayonnaise and French fries	
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 FRIED DUCK LEG.....	235
Roasted portabello, fried lentils and ginger sauce	
PORK CHOP.....	195
Herb fried Swedish pork chop on the bone, garlic- and herb butter and a choice of side	
GRILLED TENDERISED SIRLOIN.....	295
Fried onion, egg yolk, horseradish and French fries	
ENTRECÔTE.....	385
Silver skin 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)	
BOEUF BOURGUIGNON.....	225
Red wine braised ox cheek, mushroom, bacon acidic onion and potao puré	
STEAK TARTARE.....	220
Mixed tartare on hand-cut topside of beef with green salad and French fries	
WILD BOAR SAUSAGE.....	225
Mushroom risotto, celeriac and fried chantrelles	
BAKED PORTABELLO AND PUMKIN.....	175
Fried chantrelles, lentils, brussels sprouts and mushroom sauce	

DESSERTS

CHOCOLATE FONDANT.....	125
Mint marinated peaches, nuts and vanilla ice cream	
APPEL CAKE (2 PERS).....	155
Freshly baked appel cake, almond and vanilla ice cream	
LEMON TARTE.....	115
Italian meringue, violet and raspberry sorbet	
PETIT CHOUX.....	115
Dulce de leche, vanilla ice cream, rasberry, chocolate sauce and sprinkles	
QUARTER PINAPPLE WITH MINT.....	90
CRÈME BRÛLÉE.....	75
PRALINE.....	30
SORBET.....	45

ALLERGIES, ASK YOUR WAITER