

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

FÖRRÄTTER

KALIXLÖJROM.....245
Citron-crème fraîche, smörstekst levian och rödlök

OSTRON.....35
Schalottenlöksvinäger. Pris per styck

STEAK TARTARE.....165
Blandad tartare på handsåret oxinnanlår

Charkuterier

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

VARMRÄTTER

PUMPASOPPA.....140
Ingefära, bakad portabello och syltad pumpa

SALLAD MED TEMPURAFRITERAD TORSK.....170
Fänkål- och sellerisallad, curryremoulad och citron

SALLAD MED RÖTIGRILLAD KYCKLING.....195
Sallad, picklad lök, cornichons, aioli, krutonger och parmesan

MOZZARELLA.....185
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd

OMELETT
Comtéost och grönsallad.....130
Bondomelett med rökt sidfläsk, purjolök, paprika, potatis och grönsallad....145

SOTAD REGNBÅGE.....190
Vininkokta blåmusslor, ångad kål, aioli och potatis

CITRONBAKAD RÖDTUNGA.....275
Betor, kapris, persilja och pepparrot

RÖTIGRILLAD KYCKLING.....195
Rötigrillad halv kyckling, örtaioli, grönsallad och rötipotatis

VILTSVINSKORV.....225
Svampisotto, rotselleri, stekta kantareller

STEAK MINUTE PÅ RYGGBIFF.....230
Kantarellsmör, brytböner och pommes frites

ENTRECÔTE.....385
Silverlök, bearnaisesås och pommes frites

STEAK TARTARE.....220
Blandad tartare på handsåret oxinnanlår med grönsallad och pommes frites

PASTA PORTABELLO.....195
Pocherat ägg, grönkål och tryffel



PLAT DU JOUR

Måndag

VITVINSBRÄSSERAD KALVBRINGA.....139
Buljongkokta rotfrukter, dillsås och dillslungad potatis

Tisdag

SOTADÖRING.....139
Pappardelle slungad i vitvinsås, kapris och ångad broccoli

Onsdag

BACONLINDAD KÖTTFÄRSLIMPA.....139
Stekt äpple, bryselkål, cidersås och potatispuré

Torsdag

TOMATISERAD FISKGRYTA.....139
Fänkål, paprika, krutonger, aioli och potatis

Fredag

ROSTAD FLÄSKKARRÉ.....139
Bakad blomkål, senapssmör och friterad klyftpotatis



ALKOHOLFRI

KIVIKSÅS ÄPPLE MUST, EKO, Sve.....55

BRISKA ÄPPELCIDER, 0.5% Sve.....46

COCA COLA, COLA ZERO, ORANGINA, SPRITE.....36

PERRIER, Fra.....39/75

LOKA.....36

EASY RIDER IPA, 0.4% Sve.....56

MARIESTADS ALKOHOLFRI, 0.5% Sve.....46

GRÄNGESBERG LÄTTÖL, 2.1% Sve.....36

ÖL OCH VIN

Fat

HEINEKEN, Ned.....68

PIVO HOPPY PILS, Usa.....72

SLEEPY BULLDOG PALE ALE, Swe.....68

GÄSTFAT.....78

Flaska

BISTRO LAGER, Swe.....62

MELLERUD, Swe.....66

Vin

N/V ART DE FRANCE BLANC, Fra.....87

2015 SANCERRE BLANC, Dom. La Croix, FRA.....120

2014 CHABLIS, Louis Moreau, FRA.....130

2014 RIESLING MOSEL, Prüm Bleu, GER.....120

N/V ART DE FRANCE ROUGE, Fra.....87

2014 TERRE DE LOUPS ST CHINIAN, JeanJean, FRA.....105

2014 CHÂTEAU GRAND RENOM, Antione Moueix, FRA.....140

2015 LIRAC LES CHENAIES, Ogier, FRA.....115

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

STARTERS

LAVARET ROE.....	185
Lemon-crème fraîche, grilled levain and red onion	
OYSTERS.....	35
Shallot vinaigrette	
STEAK TARTARE.....	165
Mixed tartare on hand-cut topside of beef	

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 grilled bread	
CHARCUTERIE PLATTER.....	195
Charkuteries, rooster liver and foie gras parfait, cornichons and pickled onion	

MAIN COURSES

PUMKIN SOUP.....	140
Ginger, baked portabello and pickled pumpkin	
SALAD WITH TEMPURA FRIED COD.....	170
Fennel- and celery salad, curry remoulade and lemon	
SALAD WITH RÔTI GRILLED CHICKEN.....	195
Lettuce, croutons, pickled onion, parmesan cheese, cornichon and aioli	
MOZZARELLA.....	185
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	
OMELETTE.....	130
Comté cheese and green salad	
Bacon, leek, pepper, potatoes and green salad.....	145
BLACKENED RAINBOW TROUT.....	190
Mussels cooked in wine, steamed kale, aioli and dill tossed potatoes	
LEMON BAKED WITCH.....	275
Beets, capers, parsley and horseradish	
RÔTIGRILLED CHICKEN.....	195
Rôtigrilled half chicken, herb aioli, green salad and rôti potatoes	
WILD BOAR SAUSAGE.....	225
Mushroom risotto, celeriac and fried chantarelles	
SIRLOIN STEAK MINUTE.....	230
Chantarelle butter, snap peas and French fries	
ENTRECÔTE.....	385
Silver onion, bearnaise sauce and french fries	
STEAK TARTARE.....	220
Mixed tartare on hand-cut topside of beef, with green salad and french fries	
PASTA PORTABELLO.....	195
Poached egg, kale and truffles	



PLAT DU JOUR

Monday

WHITE WINE BRAISED VEAL.....	139
Root crops, dill sauce and dill tossed potatoes	

Tuesday

BLACKENED TROUT.....	139
Pappardelle tossed in white wine sauce, capers and steamed broccoli	

Wednesday

BACON WRAPPED METLOAF.....	139
Fried apple, brussels sprouts and potato puree	

Thursday

FISH STEW.....	139
Fennel, pepper, croutons, aioli and boiled potatoes	

Friday

ROASTED PORK LOIN.....	139
Baked cauliflower, mustard butter and fried potato wedges	



NON ALCOHOLIC

KIVIKSÅS APPLE MUST, EKO, Sve.....	55
BRISKA ÄPPELCIDER, 0.5% Sve.....	46
COCACOLA, COLA ZERO, ORANGINA, SPRITE.....	36
PERRIER, Fra.....	39/75
LOKA.....	36
EASYRIDER IPA, 0.4% Swe.....	56
MARIESTADS ALKOHOLFRI, 0.5% Swe.....	46
GRÄNGESBERGS LIGHT BEER 2.1 % Swe.....	36

BEER AND WINE

Draft

HEINEKEN, Ned.....	66
PIVO HOPPY PILS, Usa.....	72
SLEEPY BULLDOG PALE ALE, Swe.....	68

Bottle

BISTRO LAGER, Swe.....	62
MELLERUD, Swe.....	64

Wine

N/V ART DE FRANCE BLANC, Fra.....	87
2015 SANCERRE BLANC, Dom. La Croix, Fra.....	120
2014 CHABLIS, Louis Moreau, Fra.....	130
2014 RIESLING MOSEL, Prüm Bleu, Ger.....	120

N/V ART DE FRANCE ROUGE, Fra.....	87
2014 TERRE DE LOUPS ST CHINIAN, JeanJean, Fra.....	105
2014 CHÂTEAU GRAND RENOM, Antione Moueix, Fra.....	140
2015 LIRAC LES CHENAIES, Ogier, Fra.....	115