

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

FÖRDRINKAR

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, Honney, 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	
NO NAME.....	145
Beefeater Gin, Cointreau Blood Orange, Swedish Tonic, Lemon, Sugar	
ESPRESSO MARTINI.....	145
Absolut Vodka, Heering Coffee Liqueur, Galliano, Sugar, espresso	

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 vitlöksgatinerade sniglar	
LÖJROM.....	175
Smetana, blini, hackad rödlök, dill, citron	
PEPPARSTEKTA RÖDRÄKOR.....	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
Älginnanlår, lingon, syltade kantareller, enbär	
STEAK TARTARE.....	165
Blandad tartare på handskuret oxinnanlår	
MOZZARELLA.....	115
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd	

SALLAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Honungsgatinerad getost, rostad jordärtskocka, dijonnaise, fikon, fänkål, valnötter	
SALLAD MED RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Sallad, syrad lök, cornichons, parmesan, krutonger och aioli	
MOZZARELLA.....	185
Buffelmozzarella, tomat, basilika, balsamico och bröd	
PASTA HOMARD.....	265
Halv gratinerad hummer, linguini, tomat och parmesan	
PASTA PORTABELLO.....	195
Linguini, pocherat ägg, grönkål och tryffel	

Prata med er servitör om ni har frågor om allergier

VARMRÄTTER

CITRONBAKAD RÖDTUNGA.....	275
Betor, kapris, persilja och pepparrot	
SMÖRBAKAD RÖDING.....	265
Rostad jordärtskocka, mandel, fikon, brynt smör och dill	
PEPPARSTEKTA RÖDRÄKOR.....	210
Pimentos, chilimayonnaise 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 ANKLÄR.....	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
Rödvinbräserad 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 trattkantareller	
BAKAD PORTABELLO OCH PUMPA.....	185
Trattkantareller, linser, bryselkål och svampsky med ingefära	

TILLBEHÖR

DILLSLUNGAD POTATIS.....	35
FRITERAD POTATIS.....	35
POTATISPURÉ.....	55
POMMES FRITES.....	45
GRILLADE PIMENTOS.....	65
GRÖNSALLAD.....	45
TOMATSALLAD.....	55

SÅSER

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

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	
VANILJFYLLDA MUNKAR.....	115
Blåbärsglass, mandel och mjölk	
OSTBRICKA.....	135.- / 50.- 1 bit
KVARTS ANANAS MED MYNTA.....	90
CRÈME BRÛLÉE.....	75
KAFFEGODIS.....	30
SORBET.....	45

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

WE ARE A CASH FREE RESTAURANT

APERITIFS

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	
NO NAME.....	145
Beefeater Gin, Cointreau Blood Orange, Swedish Tonic, Lemon, Sugar	
ESPRESSO MARTINI.....	145
Absolut Vodka, Heering Coffee Liqueur, Galliano, Sugar, espresso	

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	
BLEAK ROE.....	175
Smetana, blini, red onions, dill, lemon	
BLACK 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
Topside of elk, lingon berries, pickled chantarelles, juniper	
STEAK TARTARE.....	165
Mixed tartare on hand-cut topside of beef	
MOZZARELLA.....	115
Buffalo mozzarella, tomato, basil, balsamic and bread	

SALAD & PASTA

CHÈVRE CHAUD.....	195
Honey gratinated goat cheese, roasted jerusalem artichokes, dijonnaise, figs, fennel and walnuts	
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.....	265
Half gratinated lobster, linguini, tomato and parmesan cheese	
PASTA PORTABELLO.....	195
Linguini, poached egg, kale and truffles	

Talk to your waiter if you have questions about allergies

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 rôtiisserie 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 funnel chantarelles	
BAKED PORTABELLO AND PUMKIN.....	175
Funnel chantarelles, lentils, brussels sprouts and mushroom sauce	

SIDES

DILL TOSSED POTATOES.....	35
FRIED POTATOES.....	35
POTATO PURÉ.....	55
FRENCH FRIES.....	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

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	
VANILLA DOUGHNUTS.....	115
Blueberry ice cream, almond and milk	
CHEESE PLATTER.....	135.- / 50.- 1 piece
QUARTER PINAPPLE WITH MINT.....	90
CRÈME BRÛLÉE.....	75
PRALINE.....	30
SORBET.....	45