

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

FÖRRÄTTER

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

OSTRON.....35
Schalottenlöksvinaäger. Pris per styck

STEAK TARTARE.....165
Blandad tartare på handskuret 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 anklervpastej, cornichons, syrad lök och grillat bröd

VARMRÄTTER

KYCKLINGSOPPA.....140
Bakat ägg, krispigt kycklingskin och tryffel

RÅKSALLAD.....170
Avokado, ägg, pepparrot, dill och rhode island dressing

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
Stuvade kantareller och grönsallad.....145

PASTA FRUTTI DI MARE.....190
Stekt lax, räkor, bläckfisk, musslor, tomat och fänkål

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

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

VILTSVINSKORV.....225
Svamprisotto, rotselleri, stekta kantareller

HJORTSTEK.....230
Rotselleripuré, trattkantareller, svartkål och tranbärssky

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

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

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



PLAT DU JOUR

Måndag

SPANSK CHORIZO.....139
Grillad paprika, rostad vitlökscreme och ljummen potatissallad

Tisdag

FISKGRYTA.....139
Vitt vin, grädde, fänkål, saffransaioli och krutonger

Onsdag

ORIENTALISK FÄRSBIFF.....139
Marinerade grönsaker, mynta, yoghurt och couscous

Torsdag

BAKAD SEJ.....139
Blomkål, ägg- och persiljesås och kokt potatis

Fredag

FLÄSKSCHNITZEL.....139
Gröna ärtor, kapris, sardellsmör, citron, rödvinssky och rostad potatis



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

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

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

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

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

CHICKEN SOUP.....	140
Baked egg, crispy chicken skin and truffel	
ASIAN ROAST BEEF SALAD.....	170
Glas noodles, vegetables, sprouts, cilantro and sesame	
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	
Stewed funnel chantarelles and green salad.....145	
PASTA FRUTTI DI MARE.....	190
Fried salmon, shrimp, octopus, mussels, tomato and fennel	
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	
VENISON ROAST.....	230
Celeriac puré, funnel chantarelles, Tuscan kale and cranberry sauce	
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	
SPANISH CHORIZO.....	139
Grilled pepper, roasted garlic crème and potato salad	
Tuesday	
FISH STEW.....	139
White wine, cream, fennel, saffron aioli and croutons	
Wednesday	
ORIENTAL BEEF PATTY.....	139
Marinated vegetables, mint, yoghurt and couscous	
Thursday	
BAKED SAITHE.....	139
Cauliflower, egg- and parsley sauce and boiled potatoes	
Friday	
PORKSCHNITZEL.....	139
Green peas, capers, anchovies butter, lemon, red wine sauce and roasted potatoes	



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	
2015 SANCERRE BLANC, Dom. La Croix, Fra.....	120
2014 CHABLIS, Louis Moreau, Fra.....	130
2014 RIESLING MOSEL, Prüm Bleu, Ger.....	120
2014 TERRE DE LOUPS ST CHINIAN, JeanJean, Fra.....	105
2014 CHÂTEAU GRAND RENOM, Antione Moueix, Fra.....	140
2015 LIRAC LES CHENAIES, Ogier, Fra.....	115