

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

FÖRRÄTTER

LÖJROM.....	175
Citron-crème fraîche, smörstekt 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	
FÄNKÅLSALAMI.....	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

ÄRTSOPPA.....	140
Viltsvinskorv, rökt sidfläsk, senap och mejram	
SALLAD MED FRASIG TORSK.....	170
Tartarsås, pickels, citronette och fänkål	
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
Spenat, färskost och grönsallad.....	145
SOTAD HAVSKATT.....	190
Blomkålspuré, syrad gurka, avruga och musselskum	
CITRONBAKAD RÖDTUNGA.....	275
Betor, kapris, persilja och pepparrot	
RÖTIGRILLAD KYCKLING.....	195
Rötigrillad halv kyckling, örtaoli, grönsallad och rötipotatis	
VILT SVINSKORV.....	225
Svamprisotto, rotselleri, trattkantareller	
LAMMROSTBIFF.....	215
Confiterad tomat, örtsmör, potatisgratäng och rödvinsk	
ENTRECÔTE.....	385
Silverlök, bearnaisesås och pommes frites	
STEAK TARTARE.....	220
Blandad tartare på handskuret oxinnanlår med grönsallad och pommes frites	
PASTA PORTABELLO.....	195
Linguini, pocherat ägg, grönkål och tryffel	

DESSERTER

CITRONTARTE.....	115
Italiensk maräng, viol och hallonsorbet	
CRÈME BRÛLÉE.....	75
KAFFEGODIS.....	30
SORBET.....	45

PLAT DU JOUR

Måndag

BAKAD KYCKLINGLÅRFILÉ.....	139
Nudlar, buljong, råhyvlade grönsaker och koriander	

Tisdag

STEKT LAX.....	139
Stompade gröna ärtor, pocherat ägg, citronmajonnäs och rostad potatis	

Onsdag

KÖTTBULLAR I TOMATSÅS.....	139
Pappardelle, tomatruga och parmesan	

Torsdag

TOMATISERAD FISKGRYTA.....	139
Fänkål, aioli, krutonger och basilika	

Fredag

VILTWALLENBERGARE.....	139
Svampruga, lingon och brynt smör	



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

ÖL OCH VIN

Fat

HEINEKEN, NED.....	68
PIVO HOPPY PILS, USA.....	72
SLEEPY BULLDOG PALE ALE, SVE.....	68
GÄSTFAT.....	78

Flaska

BISTRO LAGER, SVE.....	62
MELLERUD, SVE.....	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
2015 SANCERRE ROUGE, FRA.....	140
2015 LIRAC LES CHENAIES, Ogier, FRA.....	115

VI ÄR EN KONTANTFRI RESTAURANG

GRAND ESCALIER

BRASSERIE • JARDIN

STARTERS

BLEAK ROE.....	175
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

PEA SOUP.....	140	
Wild boar sausage, smoked bacon, mustard and marjoram		
SALAD WITH CRISPY COD.....	170	
Tartar sauce, pickles, lemon and fennel		
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		
Spinach, Philadelphia cheese and green salad.....		145
BLACKENED CAT FISH.....	190	
Cauliflower puré, pickled cucumber, avruga and mussel foam		
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 funnel chantarelles		
ROAST BEEF OF LAMB.....	230	
Tomato confit, herb butter, potato gratin and red wine 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	
Linguini, poached egg, kale and truffles		

DESSERTS

LEMON TARTE.....	115
Italian meringue, violet and raspberry sorbet	
CRÈME BRÛLÉE.....	75
PRALINE.....	30
SORBET.....	45

PLAT DU JOUR

Monday

BAKED FILLET OF CHICKEN	139
Noodles, broth, vegetables and coriander	

Tuesday

FRIED SALMON.....	139
Mash of peas, poached egg, lemon mayonnaise and roasted potatoes	

Wednesday

MEATBALLS IN TOMATO SAUCE.....	139
Pappardelle, tomato ragu and parmesan	

Thursday

FISH STEW.....	139
Fennel, aioli, croutons and basil	

Friday

"WALLENBERGARE" OF GAME.....	139
Mushroom ragu, lingon berries and browned butter	



NON ALCOHOLIC

KIVIKSÅS APPLE MUST, ECO, SWE.....	55
BRISKA ÄPPELCIDER, 0.5%, SWE.....	46
COCA COLA, COLA ZERO, ORANGINA, SPRITE.....	36
PERRIER, FRA.....	39/75
LOKA.....	36
EASY RIDER IPA, 0.4%, SWE.....	56
MARIESTADS ALKOHOLFRI, 0.5%, SWE.....	46
GRÄNGESBERGS LIGHT BEER, 2.1 %, SWE.....	36
EASY RIDER IPA, 0.4%, SWE.....	56

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
2015 SANCERRE ROUGE, FRA.....	135
2015 LIRAC LES CHENAIES, Ogier, FRA.....	115

WE ARE A CASH FREE RESTAURANT