

## PÅ SVARTA TAVLAN

Formule de Voisine – 580  
Les vins sélectionnés 550 / 750

### SNACKS

GRÖNA OLIVER 65  
GOUGÈRES, 2 st puffar fyllda med ostkräm 90  
SOCCA, tomat, mojo rojo, sardell & örter 110  
OSTRON, pepparrot, äpple & dill 50  
SAUCISSON SEC, torkad fläskkorv 95

### FÖRRÄTTER

SVAMPPARFAIT, shiitake, baguette & picklad lök 180  
SPARRIS, krutong, barigoule & beurre blanc 195  
LANTTERRINE, fläsk, anka, svamp, pistage, senap & cornichons 175

### HUVUDRÄTTER

LÅNGA, spetskål, lardo, bovete & "smörsås" 320  
PÄRLHÖNA, svamp, morot, calcots & dragon 310  
PUYLINSER, kungsmussling, mangold, haricots verts, kiwi & pumpafrön 260

### DESSERTER

FROMAGE, ostservering 150  
RABARBER, kompott, glass, vingelé & sabayonne 130  
HALLONSORBET, timutpeppar 60  
PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötkräm 150  
BAKAD CHOKLADBIT 40

### ÖPPETTIDER:

MÅNDAG-TORSDAG 17.00-22.00  
FREDAG-LÖRDAG 17.00-23.00  
SÖNDAG 17.00-22.00  
VINLUNCHER 25/4 30/5 27/6

Vid allergier eller frågor om ursprung på råvarorna, fråga vår personal.

## ON THE BLACK BOARD

Formule de Voisine – 580  
Les vins sélectionnés 550 / 750

### SNACKS

GREEN OLIVES 65

GOUGÈRES, 2 cheese filled pâte à choux 90

SOCCA, tomato, mojo rojo, anchovy & herbs 110

OYSTER, apple, horseradish & dill 50

SAUCISSON SEC, dry-cured french sausage 95

### STARTERS

MUSHROOM PARFAIT, shiitake, baguette & pickled onion 180

ASPARAGUS, barigoule, beurre blanc & croutons 195

TERRINE, pork, duck, mushroom, pistachios & cornichons 175

### MAINS

LING, pointed cabbage, lardo, buckwheat & butter sauce 320

GUINEA FOWL, mushroom, carrot, calcots & tarragon 310

PUY LENTILS, king oyster, swiss chard, haricots verts, pumpkin  
seeds & kiwi 260

### DESSERTS

FROMAGE, cheese serving 150

RHUBARB, compote, ice cream, wine jelly & sabayon 130

RASBERRY SORBET, timut pepper 60

PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

BAKED CHOCOLATE 40

### OPENING HOURS:

MONDAY-THURSDAY & SUNDAY 17.00-22.00

FRIDAY-SATURDAY 17.00-23.00

If you have any allergies or questions of origin, please ask our staff.

## DESSERT & VINFÖRSLAG

### FROMAGE, ostservering 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, Frankrike 280

### RABARBER, kompott, glass, vingelé & sabayonne 130

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Österrike 190

### HALLONSORBET, timut peppar 60

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, Frankrike 150

### PARIS BREST, pâte à choux med hasselnötskräm 150

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

### BAKAD CHOKLADBIT 40

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, Frankrike 190

## SÖTA & OXIDERADE VINER – 8cl

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, Frankrike 150

2020 DOMAINE DE LA RENARDIERE, Macvin du Jura, Jura, Frankrike 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, Frankrike 280

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, Frankrike 190

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Österrike 190

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

## KAFFE & TE

Bryggkaffe från Café Pascal – Ethiopian Gogogu, Etiopien 45

Te – Earl Grey, Indien/ Sencha, Japan 45

Vid allergier, vänligen meddela personalen

Digestif-listan hittar du på baksidan →

## DESSERTS & WINE SUGGESTIONS

### FROMAGE, cheese serving 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, France 280

### RHUBARB, compote, ice cream, wine jelly & sabayon 130

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Austria 190

### RASBERRY SORBET, timut pepper 60

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, France 150

### PARIS BREST, pâte à choux pastry with hazelnut cream 150

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

### BAKED CHOCOLATE 40

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, Frankrike 190

## SWEET & OXIDIZED WINES – 8cl

2015 CHÂTEAU DE LA MULONNIÈRE, Coteaux du Layon, Loire, France 150

2020 DOMAINE DE LA RENARDIERE, Macvin du Jura, Jura, France 150

2016 DOMAINE DE LA TOURAIZE, Arbois Vin Jaune, Jura, France 280

1998 CHÂTEAU PECH-LATT, VDN, Languedoc-Roussillon, France 190

2023 TSCHIDA, Beerenauslese Welschriesling, Burgenland, Austria 190

MV BODEGAS BARON, Moscatel Micaela, Sanlucár de Barrameda, Spain 120

## COFFEE & TEA

Filter coffee from Pascal – Ethiopian Gogogu, Ethiopia 45

Tea – Earl Grey, India / Sencha, Japan 45

In case of allergies, please notify our staff

Our list of spirits can be found on the other side →

## DIGESTIF

### FRANKRIKE

BOULARD, Calvados Pays d'Auge Grand Solage	35/cl
FRÉDÉRIC MESTREAU & CIE, Cognac VSOP	45/cl
BRAASTAD, Cognac V.S.O.P	40/cl
2016 CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE, Armagnac Tenareze	55/cl
LOUIS ROQUE, La Vieille Prune Réserve	50/cl
GÉNOT-BOULANGER, L'Esprit Eau-de-vie de Marc de Raisin	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie Framboise	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Eau-de-vie d'Abricots	55/cl
JEAN-MARC ROULOT, Liqueur d'Abricot	55/cl
DOMAINE DE L'ARLOT, Fine de Bourgogne Hors d'Âge	50/cl
HENRI NAUDIN FERRAND, Marc de Bourgogne Hors d'Âge	45/cl
MICHEL COUVREUR, Pale Single Single Floral Malt Whiskey	55/cl
2018 BURONFOSSE, Marc du Jura	50/cl
LES PÈRES CHARTREUX, Liqueur d'Élixir 1605	75/cl
LES PÈRES CHARTREUX, Liqueur du 9e Centenaire	90/cl

### ITALIEN

CASCINA DELLE ROSE, Grappa di Nebbiolo da Barbaresco	50/cl
GUISEPPE LONARDI, Grappa di Amarone, Veneto	35/cl
POLI, Sarpa di Poli Grappa, Piemonte	40/cl
MAURO VERGANO, Chinato, Piemonte	40/cl
MONTEVERTINE, Aqua Vitae di Pergole Torte, Toskana	75/cl

### ÖVRIGA VÄRLDEN

LAPHROAIG, 10 YO Single Malt Whisky, Skottland	40/cl
GLENKINCHIE, Single Malt 12 yrs, Skottland	40/cl
CLÉMENT, Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinique	40/cl