

Champagnebarens 3-rätters

...

Fröyalax, Ärtor, Forellrom
Lättrimmad Fröyalax, grön ärtkräm
med mynta, rågbrödsflarn,
forellrom, ärtor
135kr

Guiborat BdB 130kr

...

Kummel, Mandelpotatis, Bryntsmör
Kummelrygg, mandelpotatispuré,
svenska bönor, bryntsmör, pressgurka
225kr

L&S Cheurlin 110kr

...

Blåbär, Björnbär, Choklad
Blåbärmousse med vit choklad,
kladdkaka, blåbär, björnbär
95kr

Sybille Kuntz Riesling Scharz 100kr

...

Hela menyn - 400kr
Hela menyn med vin - 740kr



SNACKS

Tryffelchips	45kr
Saltrostade mandlar	45kr
Marinerade oliver	45kr
Kronärtskocka med parmesan	55kr

OSTRON

Franska, Marennnes-Oleron	35kr/st
Svenska, Grebbestad	60kr/st
Sex franska och en flaska Fourny BdB	745kr
Sex svenska och en flaska Guiborat BdB	1010kr

MELLANRÄTTER

Buffelmozzarella	135kr
Tomater, basilika, olivolja balsamvinäger	

Sardeller	95kr
Stekt bröd, vitlök, citron	

Löjrom	195kr
Rödlök, gräslök, citron, crème fraiche, smörstekt bröd	

SÖTT

Chokladtryffel	45kr
Valrhona Manjari	

Avecbricka	135kr
Liten presskanna, chokladtryffel, 2cl Calvados	

BRICKOR

"Brickan"	
Ostar, charkuterier, oliver, cornichons, bröd med tillbehör	
Liten / Stor	195kr/385kr

Tre charkuterier	175kr
------------------	-------

Tre ostar	185kr
-----------	-------

CHARKUTERIER 75kr/st

Coppa Antico Lombardiet, Italien. Marninerad, saltad och lufttorkad fläskkarré.

Paleta Duroc Castilla y León, Spanien. Lufttorkad "Duroc" grisbog.

Rosette de Lyon Lyon, Frankrike. Rustik bondsalami från prisbelönt producent.

Chorizo Alejandro Magno Spanien. Rustik grovhackad chorizo med spansk paprika och vitlök.

Tryffelsalami Piemonte, Italien. Salami smaksatt med svart tryffel.

Fänkålssalami Toscana, Italien. Salami smaksatt med fänkålsfrö och peppar.

OST 85kr/st

Brie de Meaux AOP Meaux, Frankrike. Opastöriserad komjolk. Mjuk och krämig vitmögel. Kraftig smak.

Comté Extra St Antoine Frankrike. Opastöriserad komjolk. Nötig hårdost. Varsamt grottlagrad i 14 månader.

Brillat Savarin Bourgogne, Frankrike. En riktig klassiker! Pastöriserad komjolk. Triple crème-ost.

Langres Champagne, Frankrike. Termiserad komjolk. Smakrik kitost med bra sälta.

Brunet Piemonte, Italien. Krämig getost med lätt syrlig smak.

Parmigiano Reggiano Reggio Emlila, Italien. Opastöriserad komjolk lagrad i minst 24 månader.

Tomme de Savoie Savoie, Frankrike. Opastöriserad komjolk. Halvhård. Krämig med härligt rund smak.

Giglio Sardo Sardinien. Pastöriserad fårmjolk. Hårdost. "Blomman från Sardinien"