

OSTRON**FINE DE CLAIRE NO 4**
med citron och
chilivinägrett
45 för 1 / 225 för 6**OSTRON ROCKEFELLER**
gratinerad, parmesan,
spenat, citronaioli
60 för 1*Vid tillgång. Bakterier och marina algtoxiner i ostron kan vara skadliga
och kan i sällsynta fall framkalla magsjuka**Drickes
rekommendationer***CHAMPAGNE**
Etienne Dumont Brut
175 / 895**PLAT DU JOUR***Veckans meny***VARDAGAR 11-15 - 179 KR**
LÖRDAG-SÖNDAG 11-15 - 195 KRMÅNDAG**KÖTTBULLAR**
potatispuré, gräddsås, lingon,
pressgurkaTISDAG**COQ AU VIN BLANC**
rostad majs, sidfläsk,
champinjoner, potatispuréONSDAG**TONKATSU**
japansk schnitzel med sesamris,
srirachamajo, kålcrudité, picklad
ingefäraTORSDAG**WALLENBERGARE**
potatispuré, gröna ärtor, brynt
smör och lingonFREDAG**GRILLAD TRI-TIP**
tryffelhollandaise, pommes
frites, persiljeslungade haricot
vertsLÖRDAG-SÖNDAG**FÖR HELGENS PLAT DU JOUR
FRÅGA DIN SERVITÖR***🍷**Veckans fisk*
LE POISSON**HALSTRAD GÖS**
primörer, citron, sandefjordsås
265*🍷**Veckans vegetariska*
LE VÉGÉTARIEN**ROSTADE BETOR**
eldad getost, honung, citrus
picklad endive, färsk hyvlad tryffel
195INKL. SMÖR, BRÖD,
KAFFE, KAKA & BORDSVATTEN**LES ENTRÉES***Förrätter***CARPACCIO PÅ OXE**
citronaioli, ramslökskapis,
rostade pinjenötter, parmesan
215**TOAST VIDBYNÄS**
handskalade räkor, krabba,
rostad brioche, pepparrot,
forellrom, citron
198**BURRATA**
konfiterade tomater, picklad
grön tomat, kronärtskocka,
krutonger, basilika
175**MAINS***Ärvarvätter***BIFF RYDBERG**
tärnad stekt oxfilé, ölbrasserad
lök, krispig potatis, senap &
pepparotmousse, äggula
365**ELDAD RÖDING**
brynt hummersmör, inlagd
fänkål, chiliolja, forellrom,
tomat & potatis
355**CAESARSALLAD**
romansallad, caesardressing,
hyvlad parmesan, baconkrisp,
surdegskrutonger.
Med Kyckling 255 / Räkor 265 /
Halloumi 245**SMASHBURGARE**
brioche, sriracha- & honungsdressing,
sidfläsk, cheddar, pickles, rostad lök
100 g 210 / 200 g 265**HALLOUMIBURGARE**
friterad halloumi, tomat, lök,
tryffelmajonnäs, briochebröd,
pommes
255**SIDE ORDERS**

GRÖNSALLAD	40
TOMAT & LÖKSALLAD	40
POMMES FRITES	55
AIOLI	35

LES DESSERT*Efterrätter***PAVLOVA**
kokosglass, passionsfruktscurd,
yuzu & kokosmousse, lime &
szechuanmaräng
135**BROWNIE Á LA DUBAI**
pistageganach, pistagegelato,
krispig kadayif
135**MADELEINEKAKA**
med vaniljgrädde
65**VARMA DRYCKER**

ENKEL ESPRESSO	28
DUBBEL ESPRESSO	38
CAPPUCCINO	48
KAFFE bordsservering	39
TE bordsservering	39

I LUNCHEN INGÅR KAFFE MED
SJÄLVSERVERING**DRYCK***Santé***LÄTTDRYCKER**CocaCola, CocaCola Zero, Fanta, Sprite, Juice etc. 45
Bubbelvatten (Karaff) 39**FATÖL**40cl/50cl
Mariestads ljusa brygd, 4,7%, ljus lager, SV 82/89
Mariestads ofiltrerad, 5,8%, lager, SV 92/98
Menabrea Bionda, 4,8%, ljus lager, IT 99/105
Mariestads Alkoholfri, 0,5%, SV, 40 cl 59**Mousserande**15cl/75cl
Bonchelli Procesecco Brut, IT 135/595
Mas Pere Seleccio, Cava 125/545**VITT**15cl/75cl
Pasqua Mucchetto, 2021, IT 125/545
Pinot Grigio DOC, IT 135/595**RÖTT**15cl/75cl
Pasqua Mucchetto, 2021, IT 125/545
Langhe Nebbiolo DOC, IT 145/695