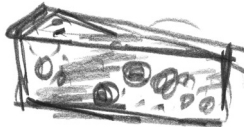


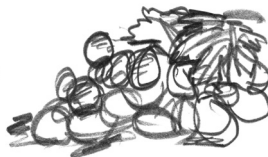


Vin baren

Chips med dipp	55:-
Franska oliver	70:-
Saltrostade Marconamandlar	80:-
Boquerones	85:-
Marinerade grönsaker	75:-
Bröd och franskt hantverkssmör	55:-
Husets marmelad	25:-



Fuet	60:-
Coppa	70:-
Teruelskinka DOP	125:-
Tryffelsalami	100:-
Fänkålssalami	70:-



Gruyère	80:-
Azul de Cabra	60:-
Gris de Montaña	60:-
Reblochon	70:-
Los Cameros	55:-
Kökets val av ost och chark, 2 ostar och 2 chark	150:-

Tartar "Nicoise", oliver, äggcrème, haricots verts, potatis, solkyssta tomater	195:-
Crudité "Caesar", grönsaker, Parmesan, grissini, friterad kapris	130:-
Patatas Bravas, mojo rojo, manchego	85:-
Arancini "Cacio e pepe", Pecorino Romano, citronmajonnäs	95:-
Socca, rostad morot, friterad kikärta, syrad fänkålskrème, silverlök, persilja	95:-
Chèvre chaud, sallad, pinjekärnor, rödbeta, cassis	125:-
Pizza al Taglio med dagens pålägg	135:-
Polpette "Tavolo style", tomat, Parmesan	105:-
Spansk bläckfisk, rökt tomat, potatismajonnäs med saffran	195:-
Oxkind "Bourguignon", champinjon, morot, smålök, rökt fläsk	235:-

Crème Catalana	95:-
Chokladsorbet med olivolja och havssalt	85:-
Limoncellosorbet	65:-

