

SNACKS

Gröna oliver (Green olives)	45 kr
Prosciutto & Chipsberg (Mountain of Prosciutto & Crisps)	95 kr

OST OCH CHARK

Charkbricka (Cold cuts platter)	250 kr
Ostbricka (Cheese platter)	250 kr
Mixbricka med ost och chark (Mixed platter with cheeses and cold cuts)	350 kr

MINDRE RÄTTER

Gamberi Café de Paris – Argentinska rödräkor gratinerade i örtsmör (Argentinian red shrimp gratinated in herb butter) **155 kr**

Caprese Pugliese – Burrata med tomat och persiljeolja (Burrata with tomato and parsley oil) **155 kr**

Carpaccio Manzo e Tartufo – Tunna skivor nötkött, majonnäs med svart tryffel, rucola, parmesan och hasselnötter från Piemonte (Thin slices of beef with black truffle mayonnaise, rucola, parmesan and Piemonte hazelnuts) **155 kr**

Om du har allergier, fråga gärna personalen om ingredienserna.
If you have any allergies, please ask the staff about the ingredients.



STÖRRE RÄTTER

Risotto Caponata med tomat, aubergine, selleri, kapris, oliver och parmigiano reggiano vacche rosse toppat med persiljeolja och hasselnötter (Carnaroli risotto, with tomato, eggplant, celery, capers, olives and parmigiano reggiano vacche rosse garnished with parsley oil and hazelnuts) **225 kr**

Tryffelrisotto med portobello, tryffelzest från Abruzzo, parmigiano reggiano vacche rosse och pamesankrisp (Truffle risotto with portbello mushroom, abruzzian black truffle zest, parmigiano reggiano vacche rosse, and parmesan crisp) **275 kr**

Grillad bläckfisk Mojo Rojo – en sås på sotad paprika, olivolja, vitlök och örter som toppas med gremolata, syrlig dressing på persilja, vitlök och citron (Grilled octopus with a sauce of charred paprika, olive oil, garlic and herbs, topped with a zesty dressing of parsley, garlic and lemon) **325 kr**

SÖTT

Pavlova – maräng med en mascarponekräm med lemon curd och färsk vanilj. Toppad med blodapelsin (French meringue with a mascarpone cream with lemon curd and fresh vanilla. Topped with blood orange) **95 kr**

Baskisk cheesecake (Basque cheesecake) **95 kr**

Chokladtryffel på mörk choklad (Dark chocolate truffle) **45 kr**

