

FÖRE MATEN

Calle P's Negroni
Berzelii Park Akvavit,
Campari, Punt e mes.
185:-

Dry Martini
Klassisk med oliv eller
twist.
195:-

Ett glas Champagne
Perrier Joüet
Grand Brut
195:-

OSTRON

Klassiker
45:-/st
12st 450:-
Rödvinvinäger,
silverlök & citron.

Bloody Mary Ostron
50:-/st
12st 500:-
Vodka, tomat,
worcestershiresås,
tabasco & blekselleri.

Calle P's
surdegsofocaccia
60:-
Smör, solroskärnor,
espelette & rosmarin.
Salami dolce bastardo
95:-

SUNDAY ROAST

ALL DAY!

HJORTSTEK

Svampsås, svartvinbärsgelé,
potatispuré & sockerärter.
250:-

Serveras till minst 2 personer.

Falukorvsfredag!

175:-
Falukorv &
stuvade makaroner.

FÖRRÄTTER

Friterad polenta
155:-
Krondillsmajonnäs,
parmesan, picklade
kantareller & gräslök.

Kalix löjrom
125:-/st
Tartelette, ostkräm,
kantarellduxelle, smulad
gräddfil & dill.

Matjessill
185:-
Friterad potatiskaka,
Västerbottensost,
gräddfil, brynt smör,
lök & dill.

Anklever
195:-
Brioche, portvinslök,
hallon, rosépeppar,
saltgurka & brynt
smör.

Oxtartar
170:-
Dijonnaise, kapris,
äggula, gräslök,
jordärtskockschips &
ricotta salata.

VECKANS LUNCHRÄTTER

Mån-Fre 11.30-15.00
V.47

Friterad torsk
195:-
Tartarsås, broccoli, citron &
kokt potatis

Fetaost
185:-
Baba ganoush, sesame seeds,
couscous, zucchini, chick peas
& parsley.

ALLTID PÅ LUNCHEN

11.30-17.00

Mån-Sön

Steak minute
265:-

Tomater, dijonnaise,
rödvinssås, persiljesmör &
pommes frites.

MENY

575:-/person

Serveras till alla i sällskapet

Oxtartar

Dijonnaise, kapris, äggula, gräslök,
jordärtskockschips & ricotta salata.

Torskrygg

Rotselleri, stuvad majs, blåmusselvelouté, brynt smör,
champinjoner & tryffel.

Crème caramel

Vaniljpudding, salt kolasås & kanderade
pekannötter.

VARMRÄTTER

Oxtartar

285:-
Dijonnaise, kapris,
äggula, gräslök,
jordärtskockschips,
ricotta salata &
pommes frites.

Pasta Cacio e Pepe

235:-
Pecorino, parmesan, smör
& svartpeppar.
Lägg till: Hösttryffel 85:-

Pasta Amatriciana

275:-
Guanciale, nduja,
san marzanotomat,
salsiccia, pecorino,
persilja & rosmarin.

Torskrygg

325:-
Rotselleri, stuvad majs,
blåmusselvelouté, brynt
smör, champinjoner &
tryffel.

Rödbeta

295:-
Rökt rödbetspuré,
shiitake, röd endive,
friterad getost, dragon,
hasselötter &
brynt smör.

Kalventrecote

325:-
Auberginepuré, borretanalök,
soyapicklad aubergine, bakad
tomat, rödvinssås, friterad
potatisterrine, grönpeppar &
salvia.

DESSERTER

Brownie

120:-
Vaniljglass, rårörda
havtorn, hasselnötter &
chokladmousse.

Pistagetiramisu

120:-
Mascarpone, espresso
savoiardikex, amaretto,
citron & kakao.

Crème caramel

120:-
Vaniljpudding, salt
kolasås & kanderade
pekannötter.

Affogato

75:-
Espresso, vaniljglass,
dulce de leche &
havssalt.

Två sorters ost

125:-
Grön tomatmarmelad &
knäckebröd.

Chokladtryffel

45:-

Sorbet/ Glass

55:-

SVENSK HÄNGMÖRAD CÔTE DE BOEUF

Från 17.00

Bellaverde, sallat, svartpepparmajonnäs,
rödvinssås & pommes frites.

995:-

För 2 personer.