

TCs Cocktails

Flat French 144 kr
Gin, fläder, citron och äggvita

Blueberry Clouds 134 kr
Vodka, blåbär, citron och cava

C/C 124 kr
Whisky, kanel, tranbär och citron

Rhum and Pineapple 124 kr
Rom, ananas och lime

Viner på glas

Mousserade

NV Castellblanch Dos Lustros 95 kr

NV André Clouet Silver Brut Nature 145 kr

NV Richard Julin Blanc de Blancs 0,0% 85 kr

Vita

2017 Mara Moura Godello 99 kr

2016 E. Guigal Cote du Rhone Blanc 119 kr

2016 Logan Wines Chardonnay 129 kr

2015 La Chablisienne Chablis 1er Cru Grande Cuvée 139 kr

2015 Georg Breuer Terra Montosa 149 kr

Röda

2016 Carodorum Roble Toro 99 kr

2016 Henri de Villamont Bourgogne Rouge 129 kr

2014 Bodega Atamisque Catalpa Cabernet Sauvignon 129 kr

2013 Logan Wines Shiraz 139 kr

2015 Château Teyssier Saint Emilion 149 kr

Snacks

Charkuterier 95 kr
Två sorters ost 95 kr
Sötpotatispomes med anchochili-dip 55 kr



Öl på fat

Melleruds ekologiska pilsner
40 cl - 70 kr

Wisby Lager
40 cl - 70 kr

Wisby Sleepy Bulldog
40 cl - 85 kr

Vi har alltid två ölsorter på gästkran -
fråga oss så berättar vi mer!

Förrätter

Råbiff på svensk oxfilé 155 kr
Kapris, cornichons, schalottenlök, rödbetor och äggula

Kalixlöjrom med Västerbottensostbrioche 225 kr
Crème Fraiche, citron och rödlök

Halstrad Pilgrimsmusla med vindelnrökt sidfläsk 175 kr
Puré på morot och brynt smör samt spenatskum

Jordärtskockssoppa med tryffel 135 kr
Variation på jordärtskocka, tranbär och krutonger

Rostad Butternutpumpa* 115 kr
Spenat, solrosfrön och balsamicoreduktion

Varmrätter

Råbiff på svensk oxfilé 255 kr
Kapris, cornichons, schalottenlök, rödbetor och äggula

Smörstekt blomkål med skogssvamp* 215 kr
Rödbetshummus, valnötsvinegrette och parmesan

Bouillabaisse 275 kr
Saffransaioli och baguette

Oxsvansballotine med tryffel 295 kr
Potatisskum, morotschips och friterad purjolök

Entrecôte på renkalv 315 kr
Krämig potatisgratäng, svartkål och blåbär

Grillad Marulk 315 kr
Ravioli på krabba, rotselleripuré, grönkål och hummersås med kaffir-lime

Grillad Oxfilé med Foie gras-sås 325 kr
Romanescobroccoli och duchessepotatis

Burgare

Ibericoburgare 195 kr
Karamelliserad lök, vindelnrökt sidfläsk, Västerbottensost och inlagd gurka

Soja- och rotsaksburgare * 195 kr
Mozzarella, rödkål och dragondressing

Desserter

Fransk äppelkaka med kanelglass 95 kr

Varm chokladmousse på choklad från Vintage Plantation med hjortron och vaniljskum 115 kr

Cremé Catalana med satsumasytt 75 kr

Dagens glass eller sorbet 45 kr

Mörk Chokladtryffel eller Kvällens tryffel 35 kr / 2 för 60 kr

* Veganska rätter

Har du några allergier eller undrar om innehållet i maten, fråga din servitris/servitör

Vi arbetar hårt för att minimera restaurangens miljöpåverkan och vi är stolta över att vara Svanenmärkta! Vi använder oss av närproducerade råvaror i så stor utsträckning som möjligt.



tc