

# SWING DINING ROOM - MENY

STARTA MIDDAGEN MED  
NÅGOT GOTT ATT DRICKA

## MOUSSERANDE

**LANGLOIS - CREMANT** 95:- / 570:-  
Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc – Frankrike

**ALKOHOLFRITT BUBBEL** 89:-  
Richard Juhlin, 20 cl – Frankrike

## CHAMPAGNE

**AYALA Brut Majeur** 140:- / 840:-  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Frankrike

**BOLLINGER** 945:-  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier – Frankrike

**AYALA Rosé** 975:-  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Frankrike

**AYALA Blanc de Blanc** 1095:-  
Chardonnay – Frankrike

## COCKTAILS

**OMERTA** 125:-  
Syrlig. Limoncello, citronjuice, socker, Angostura bitter, mousserande vin.

**MARY PICKFORD** 125:-  
Fruktig. Vit rom, ananasjuice, grenadine, maraschino.

**BEE'S KNEES** 135:-  
Syrlig. Tanqueray gin, honung, citronjuice.

**GIN RICKEY** 135:-  
Sur. Beefeater, limejuice, sodavatten.

**COLONY COCKTAIL** 140:-  
Fruktig med svag bitterhet. Beefeater gin, Luxardo Marachino Originale, grapefruktjuice.

**SAZERAC** 145:-  
Bitter & Örtig. Bulleit Rye Whisky, Peychaud Bitter, Angostura, Herbsaint, sockerbit.

# SWING DINING ROOM - MENU

## MELLANRÄTTER

### **FRITERAD TEMPE** **150:-**

Serveras med emulsion på rödbeta och mandel samt krispig sallad på blodgrape, fänkål och potatis, dressead i jungfruolja.

Vinförslag: Corvers Kauter Terra 50 (Eko), Riesling, Rheingau, Tyskland 120:- / 480:-

### **KRISPIG TACO TOPPAD MED GRAVAD LAX** **150:-**

Halstrad argentinsk röd räka samt vildris, jalapeño, salsa verde och smaksatt med citrus creme fraiche.

Vinförslag: Corvers Kauter Terra 50 (Eko), Riesling, Rheingau, Tyskland 120:- / 480:-

### **CITRUSGRAVAD HJORT** **150:-**

Serveras med bakad lök, majonnäs smaksatt med granskott samt friterad majs och picklade tranbär.

Vinförslag: Chateau Morillon, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bordeaux, Frankrike 110:- / 440:-

### **UTVALDA CHARKUTERIER OCH OST** **180:-**

Serveras med surdegsbröd och caponata.

Vinförslag: Le Versant, Pinot Noir, Frankrike 105:- / 420:-

## SHARING (2 PERSONER)

### **GRILLAD VÅRKYCKLING** **220:-**

Med sotad hjärtsallad, grillade grönsaker och chilimajonnäs. Serveras med potatis eller sötpotatis crispy fries.

Vinförslag: Langlois Chateau, Sauvignon blanc, Sancerre Frankrike 135:- / 540:-

### **"RETURN OF THE MAC"** **270:-**

Husets egen variant på macaroni and cheese. Serveras med sotad citron, smörstekt svamp, haricot verts toppad med rödvinsbräserad oxrib från Hälsingestintan.

Vinförslag: Duseigneur Lirac Odyssée Eko, Grenache, Mourvèdre, Syrah - Frankrike 115:- / 460:-

Har du några matallergier? Fråga servispersonalen så hjälper de dig.

# SWING DINING ROOM - MENY

## HUVUDRÄTTER

### **BOSTON LOBSTER ROLL** **265:-**

Krämig hummerröra i surdegsbröd toppad med rivet kokt ägg, svart tryffel, bottarga, tångkaviar och friterad lök. Serveras med potatis eller sötpotatis crispy fries.

Vinförslag: Paco & Lola, Albariño, Spanien 115:- / 460:-

### **SVENSK OXKIND FRÅN HÄLSINGESTINTAN** **270:-**

Bräserad 14h i kryddörter och rödvin. Serveras med portvinsås och risotto toppad med rökt oxmärg och svart vintertryffel.

Vinförslag: Parducci, Cabernet Sauvignon, USA 140:- / 560:-

### **FJÄLLRÖDING** **250:-**

Sotad och kryddgravad med creme på Roscoff-lök och sauterade flowersprouts. Toppad med löjrom och siciliansk jungfruolja från Il Fornaio samt slungad potatis med pumpapesto.

Vinförslag: Steining, Grüner Veltliner, Österrike 115:- / 460:-

## SUGEN PÅ NÅGOT MER? - DESSERTER

### **KÖKSMÄSTARENS HEMMAGJORDA TRYFFEL** **40:-**

Gjord på Valrhona choklad.

### **SORBET** **45:-**

Fråga om kvällens smak.

### **NYBAKAD MADELEINEKAKA** **90:-**

Serveras med passionfruktscurd och hemmagjord ricottaost.

### **KOKOSGLASS** **90:-**

Toppad med exotiska frukter och skum gjort på rom och passionsfrukt.

### **UTVALDA DESSERTOSTAR** **130:-**

Serveras med mostarda di fruta, husets choklad- och fruktbröd samt kvittenmarmelad.

Har du några matallergier? Fråga servispersonalen så hjälper de dig.