

# 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

## FÖRRÄTTER

### **SPETSKÅL OCH SHITAKE SVAMP** **140:-**

Sauterad med kryddörter. Serveras med gazpacho på syrliga körsbär. Toppad med svart tryffel.

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

### **KRYDDGRAVAD RÖDING** **150:-**

Serveras med crème på Roscofflök och sauterade flower sprouts. Toppad med löjrom och Siciliansk jungfruolja från Il Fornaio.

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

### **RÖKT GÅSBRÖST** **150:-**

Serveras med relish på butternut pumpa samt ljummen sallad på äpplen, savoykål och svartrökt bacon.

Vinförslag: Les Copains Gamay, Beaujolais, Frankrike 120:- / 480:-

## MELLANRÄTTER

### **RISOTTO SMAKSATT MED BUTTERNUT PUMPA** **165:-**

Toppad med rostad pumpa samt pumpachips och riven svart tryffel.

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

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

Serveras med hembakat fröknäcke samt ölpicklade grönsaker.

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

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

# SWING DINING ROOM - MENY

## VARMRÄTTER

### ROSTAD HOKKAIDOPUMPA 210:-

Serveras med sallad på italienskt vildris, rökt hemmagjord yoghurt samt ölpicklade grönsaker.

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

### BOSTON LOBSTER ROLL 265:-

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

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

### CITRUSMARINERADE PILGRIMSMUSSLOR 280:-

Med krabbskor och Argentinska röda räkor. Serveras med limeaioli och fries.

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

### SHORT RIBS FRÅN HÄLSINGESTINTAN 295:-

Bräserade med kryddörter och chili i 14 timmar. Serveras med pickles, hemmagjord rökt yoghurt-dipp samt klyftpotatis toppad med Parmesan och persilja.

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

### HJORTROSTBIFF 320:-

Serveras med picklade gröna tomater, smörstekta svampar i säsong, portvinssås samt husets gratäng toppad med foie gras.

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

## SUGEN PÅ NÅGOT MER? - DESSERTER

### KÖKSMÄSTARENS HEMMAGJORDA TRYFFEL 40:-

Gjord på Valrhona choklad.

### SORBET 40:-

Fråga om kvällens smak.

### KOKOSGLASS 90:-

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

### "FRITERAD MJÖLK" VS "FRYST MJÖLK" 90:-

Vaniljcrème som friteras och serveras med vaniljparfait och blåbär pudrade med pumpkin spice.

### UTVALDA DESSERTOSTAR 130:-

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

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