

# SWING DINING ROOM - MENY

STARTA MIDDAGEN MED  
NÅGOT GOTT ATT DRICKA

## MOUSSERANDE

**LANGLOIS - CREMANT** 105:- / 595:-  
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** 995:-  
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

## FÖRÄTTER

### TEMPURA-FRITERAT SJÖGRÄS 130:-

Serveras med emulsion på rödbeta och mandel samt krispig sallad citrussallad.

Vinförslag: Langlois Chateau, Sauvignon blanc, Sancerre, Frankrike 137:- gl.

### CEVICHE PÅ SKREI OCH PULPO 130:-

Toppad med jalapeñodressing, majs samt tomat- och koriandergranité.

Vinförslag: Corvers Kauter Terra 50 (Eko), Riesling, Rheingau, Tyskland 125:- gl.

### CITRUSGRAVAD HJORT 140:-

Serveras med bakad lök, majonnäs smaksatt med granskott, friterade jordärtskockor smaksatta med tryffel samt picklade tranbär.

Vinförslag: Chateau Morillon, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Bordeaux, Frankrike 110:- gl.

### UTVALDA CHARKUTERIER OCH OST 180:-

Serveras med surdegsbröd och caponata.

Vinförslag: Le Versant, Pinot Noir, Frankrike 110:- gl.

## SHARING (2 PERSONER)

### GRILLAD VÅRKYCKLING 300:-

Med sotad hjärtsallad, säsongens utvalda grönsaker, Parmesanmajonnäs och friterad potatis.

Vinförslag: Langlois Chateau, Sauvignon blanc, Sancerre, Frankrike 137:- gl.

### LAMMLÄGG 360:-

Rödvinsbräserat i 16 timmar. Serveras med husets egna variant på macaroni and cheese, sotad citron, örtsallad och haricot vertes.

Vinförslag: Les Copains, Gamay, Beaujolais, Frankrike 120:- gl.

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 vintertryffel, forellrom och friterad lök. Serveras med potatis eller sötpotatis crispy fries.

Vinförslag: Paco & Lola, Albariño, Spanien 115:- gl.

### **RISOTTO MED SVART VINTERTRYFFEL** **240:-**

Serveras med smörstekt shiitake och Portobellosvamp, Gorgonzola/Mascarpone toppad med sultanrussin och rostad mandel.

Vinförslag: Chanson Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike 140:- gl.

### **HALSTRAD RÖDINGFILÉ** **280:-**

Med sauterad shiitake, jordärtskocka och svampbuljong. Serveras med mandelpotatis-creme smaksatt med sotad röd paprika.

Vinförslag: Steininger, Grüner Veltliner, Österrike 115:- gl.

### **ENTRECÔTEPÅ KVIGA** **340:-**

Med husets egna kimchi, fermenterad med chilifrukter och öl, wasabimajonnäs. Serveras med potatis eller sötpotatis fries.

Vinförslag: Parducci, Cabernet Sauvignon, USA 140:- gl.

## 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.

### **UNGSBAKAD CHOKLADPASTEJ** **90:-**

Toppad med krämig toffee, italiensk maräng och Rumtopf.

### **UTVALDA DESSERTOSTAR** **55:- / OST**

Serveras med mostarda di fruta, husets fröknäcke samt kvittenmarmelad.

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