

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. Havana club 3 años, ananasjuice, grenadin, maraschino.	
BEE'S KNEES	135:-
Syrlig. Tanqueray, honung, citronjuice.	
GIN RICKEY	135:-
Sur. Beefeater, limejuice, socker, sodavatten.	
WARD 8	135:-
Syrlig & Rivig. Bulleit Rye, citronjuice, apelsinjuice, grenadin.	
SAZERAC	145:-
Bitter & Örtig. Bulleit Rye, Peychaud Bitter, Angostura, Herbsaint, socker.	

SWING DINING ROOM - MENU

FÖRRÄTTER

TEMPURA-FRITERAT SJÖGRÄS 130:-

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

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

LÄTTRIMMAD SOTAD MAKRILL 130:-

Serveras med rågröd, knipprödbetor dresserade med lönnsirap samt creme på getmese toppad med örter.

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

TARTAR PÅ KALV FRÅN VRENNINGE GÅRD 140:-

Smaksatt med granskott, confiterad äggula, senap och jungfruolja. Toppad med säsongens skott, sparris samt grissini.

Vinförslag: Duseigneur Lirac Odyssée eko, Grenache, Mourvèdre, Syrah - Frankrike 115:- gl.

UTVALDA CHARKUTERIER OCH OST 180:-

Serveras med fröknäcke och caponata.

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

SHARING (2 PERSONER)

VÅRKYCKLING BRÄSERAD I TORR CIDER OCH BULJONG 320:-

Serveras med säsongens utvalda primörer och knippgrönsaker, svart tryffel, dijonnaise samt friterad potatis.

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

PORCHETTA PÅ LAMMTUNNBRINGA 395:-

Serveras med lammkorv smaksatt med parmesan. Ackompanjerat av stekt vildris, primörer samt sotad citron, örtsallad och haricot verts.

Vinförslag: Venuglia Ripasso, Valpolicella - Italien 120:- gl.

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

SWING DINING ROOM - MENY

HUVUDRÄTTER

BOSTON LOBSTER ROLL **285:-**

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

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

RISOTTO **240:-**

Smaksatt med citron, basilika och salvia. Toppad med tomater och friterad bläckfisk.

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

POCHERAD GÖS I BIT **275:-**

Serveras med handskalade ishavsräkor, semitorkade tomater, pepparrot, vitvinssås smaksatt med citron och persilja, sallad på sockerärter samt kulpotatis och bönor.

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

ENTRECÔTE PÅ KVIGA **340:-**

Serveras med sallad på solmogna Raf tomater och kryddsmör. Samt potatis eller sötpotatis crispy fries.

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

SUGEN PÅ NÅGOT MER? - DESSERTER

KÖKSMÄSTARENS HEMMAGJORDA TRYFFEL **40:-**

Gjord på Valrhona choklad.

SORBETKULA **45:-**

Fråga om kvällens smak.

FRITERAT FIKON **90:-**

Fyllt med dulce de leche. Serveras med hemmagjord Ricotta ost och katalansk rosmarinhonung.

Vinförslag: Finca Antigua, Moscatel - Spanien 85:- 5cl.

KOKOSGLASS **90:-**

Toppad med bär och syltad rabarber.

Vinförslag: Finca Antigua, Moscatel - Spanien 85:- 5cl.

UTVALDA DESSERTOSTAR **55:- / OST**

Serveras med mostarda di fruta, husets fröknäcke samt kvittenmarmelad.

Vinförslag: Allesverloren fine old vintage, Tinta barocca, Souzao, Pontac - Sydafrika 85:- 5cl.

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