

SWING DINING ROOM

STARTA MIDDAGEN MED
EN COCKTAIL ELLER LITE BUBBEL

MOUSSERANDE

LANGLOIS - CREMANT 110:- / 660:-

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 1095:-

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Frankrike

AYALA Blanc de Blancs 1195:-

Chardonnay, Frankrike

COCKTAILS

OMERTA 130:-

Syrlig. Limoncello, citronjuice, socker, Angostura bitter, mousserande vin.

SIDECAR 135:-

Rund och syrlig. Grönstedt VS cognac, Cointreau, citronjuice.

THE KID 135:-

Fruktig och syrlig. Baijiu, persikolikör, citronjuice, Peychaud bitter, mousserande vin.

BOULEVARDIER 145:-

Rund och fyllig. Bulleit Rye, Rinomato, Antica Formula.

WARD 8 135:-

Syrlig & Rivig. Bulleit Rye, citronjuice, apelsinjuice, grenadin.

FRENCH 75 130:-

Syrlig och frisk. Beefeater gin, citron, socker, mousserande vin.

SWING DINING ROOM

FÖRRÄTTER

BURRATA **120:-**

Serveras med Raf-tomater, hyvlade röda äpplen, rökt olivdressing och nygräddat bröd.

Vinförslag: Le Monde, Pinot Grigio, Italien 130:- gl.

FRITERADE VÅRRULLAR PÅ VINTERGRÖNSAKER **130:-**

Toppade med snökrabba, brynt majssmör och jalapeño.

Vinförslag: Kuehn, Riesling Alsace, Frankrike 125:- gl.

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER **125:-**

Serveras med nybakat bröd, crème på brynt smör och Red Ale från Stallhagens bryggeri.

Vinförslag: Kuehn, Riesling Alsace, Frankrike 125:- gl.

SLIDER PÅ HALSTRAD ANKLEVER **110:-**

Serveras med kvittenmarmelad och äpplen.

Vinförslag: Ayala Brut Majeur, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Frankrike 140:- gl.

CARPACCIO PÅ ÄLG **150:-**

Serveras med kålsallad dresserad med granatäppelsirap, tranbär och granskottsolja.
Toppad med wonton- och rotfruktschips samt emulsion på rostad vitlök.

Vinförslag: Villabella Ripasso, Cordinella, Rondinella, Molinara, Italien 140:- gl.

UTVALDA OSTAR **55:- / OSTSORT**

Serveras med kvittenmarmelad.

Vinförslag: Dourum Vintage, Touriga Nacional, Touriga Franca, Portugal 85:- gl.

UTVALDA CHARKUTERIER OCH OST **LITEN 180:- / STOR 320:-**

Serveras med nygräddat bondbröd.

Vinförslag: Le Versant, Pinot Noir, Frankrike 120:- gl.



SWING DINING ROOM

SHARING (2 PERSONER)

UNGSBAKADE PORTABELLOSVAMPAR 320:-

Serveras med marinerad ostronskivling, mandel- och paprikacreme, spetskål och riven 24 månaders Parmesan, samt rostad potatis och syrade rotfrukter.

Vinförslag: Chanson Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike 150:- gl.

FLANKSTEK ÖRTMARINERAD OCH ROSASTEKT 450:-

Serveras med husets ölpicklade grönsaker, grillad citron, rostade rotfrukter, portvinsås och toppad med stiltonost.

Vinförslag: Villabella Ripasso, Cordinella, Rondinella, Molinara, Italien 140:- gl.

HUVUDRÄTTER

RISOTTO 240:-

Smaksatt med rostad paprika, toppad med bottarga, samt svartkål och örter slungade i bergamottvinägrett.

Vinförslag: Finca las Moras, Malbec, Argentina 120:- gl.

SKREI 245:-

Rimmad och pocherad torsk, serveras med smörstekt ostronskivling, rostad svampbuljong samt ugnsbakad sparrispotatis och syrade rotfrukter.

Vinförslag: Chanson Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike 150:- gl.

BOSTON LOBSTERSALAD ROLL 285:-

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

Vinförslag: Paco & Lola, Albariño, Spanien 130:- gl.

LAMMROSTBIFF MARINERAD I CAJUN RUB 285:-

Serveras med Berbereglaserade citrusfrukter, potatiskroketter smaksatta med jalapeño samt portvinssås.

Vinförslag: Domaine de Cristia, Côte du Rhône, Grenache, Frankrike 125:- gl.

GRILLAD KALVENTRECÔTE 340:-

Serveras med smörstekt Spätzlepasta, toppad med svart vintertryffel, brynt grädde och portvinssky.

Vinförslag: Villabella Ripasso, Cordinella, Rondinella, Molinara, Italien 140:- gl.

SWING DINING ROOM

DESSERT

KAFFEGODIS 55:-

Smått och gott till kaffet.

SORBETKULA 55:-

Fråga efter kvällens smak.

Vinförslag: Finca Antigua, Moscatel, Spanien 85:- gl.

HALLONGLASS MED SALTKOLASÅS 90:-

Toppad med rostad vit choklad, lakritsgryn och karamelliserat bovete.

Vinförslag: Finca Antigua, Moscatel, Spanien 85:- gl.

CHOKLAD-SEMIFREDDO 110:-

Toppad med Rumtopf, dulce de leche samt pekan och valnötter.

Vinförslag: Dourum Vintage, Touriga Nacional, Portugal 85:- gl.

