



Fördrinkar

PENDENNIS 145 kr
Gin | Aprikos | Lime | Peychauds

BPs DRY MARTINI 145 kr
Plymouth Gin | Vermouth | Bitters

NEGRONI 179 kr
Campari | Vermouth | Gin

CAIPIRINHA 145 kr
Cachaça | Lime | Demerara

DRAPPIER, Brut, Carte d'Or, Champagne, Frankrike 140:-
BODEGAS MURVIEDRO, Cava Brut, Valencia, Spanien 95:-

Brasseriemeny • 400 kr

FRITERAD TORSKKIND

•

SECRETO IBERICO

•

RABARBERTARTE

Vinpaket • 350 kr

Förrätter

FRITERAD TORSKKIND 125:-
Gremolata | Rouille | Tomat- & krassesallad | Grillad citron

BURRATA 145:-
Mozarella | Cocktailtomater | Sugarsnaps | Rostade pistagenötter | Fruttato olivolja | Basilika

CHÈVRE CHAUD 129:-
Eldad getost | Rostade betor | Blåbär | Saltade hasselnötter | Brynt smörvinaigrette

OSTAR & CHARKUTERIER 159:-
Tre olika charkuterier | Roquefort | Gryère | Marmelad | Kronärtskocka | Oliver | Crostini



Varmrätter

REGNBÅGSFORELL 245:-

Sommarprimörer | Handskalade räkor | Babyspenat | Brynt smör | Sandefjordsås | Färskpotatis

GRILLAD ROTSELLERI (VEGANSK) 189:-

Bakade morötter | Dillolja | Sotad och picklad steklök | Morotsbearnaise | Sötpotatisfries

PASTA PACCHERI 185:-

Vinsås | Mandelpesto | Saltrostade solrosfrön | Semitorkade tomater

BOEUF CAFÉ DE PARIS 298:-

Grillad ryggbiff | Café de Parissmör | Grönsaker Côte D'Azur | Rödvinssky | Pommes frites

SECRETO IBERICO 259:-

Ibericogris | Grillad gemsallad | Rökt paprikakräm "Espelette" | Färskpotatissallad | Melon | Majs

BP'S HAMBURGARE 210:-

Brioche | Cheddar | Bacon | Chipotlemajonnäs | Karamelliserad lök | Country fries

BÖNBURGARE NOIR (VEGETARISK) 198:-

Brioche | Ärtmockamole | Pressgurka | Sötpotatisfries | Marconamandel | Lakrits- och tranbärsketchup
(Går att få vegansk)

Desserten

FLÄDERSORBET SAUVAGE 95:-

Citronrostad sockerkaka | Sabayonne | Hallonchokladpulver

RABARBERTARTE 105:-

Rabarberpaj | Marängsmul | Jordgubbsspoom | Vaniljolja

KAFFEGODIS 45:-

Tryffel efter kockens val