

Som aperitif rekommenderar vi:

Kir (svartvinbärslikör + vitt vin) **3,95**

Kir Royal (svartvinbärslikör + musserande vin) **4,60**

Kir Anno Domini (svartvinbärslikör + champagne) **8,50**

## HEMLAGADE SOPPOR

Redd grön sparrissoppa med gräddtopp .....	<b>4,35</b>
Hummersoppa med gräddtopp .....	<b>6,95</b>

## TILL ATT BÖRJA MED

Bröd .....	<b>0,90</b>	Smör och bröd.....	<b>1,40</b>
Frasigt vitlöksbröd .....	<b>2,60</b>	Bröd med vitlöksmajonnäs .....	<b>1,95</b>
Bruschetta (4 st.) (Rostat bröd, tomat med vitlök och basilika, mozzarella, oregano) ....			<b>3,00</b>
Grön sallad med cherrytomater .....			<b>2,50</b>
Rucolasallat med bresaola, parmesanspån, valnötter och cherrytomater .....			<b>5,80</b>
Sallad med stekt chèvre och cherrytomater .....			<b>5,55</b>
Sallad med fetaost, avokado, hårdkokt ägg och svarta oliver .....			<b>5,70</b>
Sallad med rökt lax, avokado och räkor .....			<b>6,30</b>
Medaljong av "bloc de foie gras" (anklever) med kvittengelé .....			<b>6,50</b>
Manchego ost med kvittengelé och valnötter, bröd .....			<b>5,90</b>
Friterad camembert (3 st.) med blåbärssylt .....			<b>5,10</b>
Karl-Johansvamp med pinjenötter och stekt anklever i smördeg .....			<b>9,10</b>
Vaktelklubbor (6 benfria lår) med mangochutney .....			<b>7,25</b>
Gambas al ajillo: Friterade räkstjärter med vitlök och spansk peppar, bröd .....			<b>9,90</b>

## SPECIALITETER ATT NJUTA AV (med tillbehör)

Medaljong av oxfile med balsamico- eller grönpepparsås .....	<b>9,85</b>
Medaljong av oxfile med bearnaisesås .....	<b>9,90</b>
Strimlad oxfile med chèvresås .....	<b>9,30</b>
Kalvmedaljong "Oscar" med grön sparris, räkor och Choronsås .....	<b>10,95</b>
Saltimbocca alla romana (tunna kalvskivor med salvia och Serranoskinka) .....	<b>9,65</b>
Casimir (strimlad fläskfile i currysås med frukt) .....	<b>8,95</b>
Fläskfilemedaljonger med sås på svart vitlök .....	<b>9,10</b>
Lammfile med timjansky eller med rosmarin och vitlökssmör à la Provençale ....	<b>9,95</b>
Färsk kycklingfile à la Pizzaiola (tomat, kapris, svarta oliver, mozzarella) .....	<b>8,15</b>
Färsk kycklingfile i gräddsås med färska champinjoner .....	<b>7,85</b>
Grillad file av färsk "lubina" (förstkl. havsbass) med friterad vitlök .....	<b>10,20</b>
Färska sjötungsfileer i dillsås med rosépeppar .....	<b>9,90</b>

## PANNKAKA - PASTARÄTTER

Gratinerad pannkaka med champinjon- och skinkfyllning .....	<b>7,60</b>
Conchiglie Mini Domini .....	<b>8,95</b>
Pastasnäckor med grädde, bacon, champinjoner, lök och parmesanost	
Bandpasta med räkor, squash, grön sparris och Karl-Johansvamp .....	<b>9,75</b>
Spaghetti Bolognese .....	<b>8,25</b>
Makaroner med gorgonzolasås .....	<b>9,10</b>

## EFTERRÄTTER

Chokladmousse med vispgrädde .....	<b>3,95</b>
Brylépudding med vispgrädde .....	<b>3,85</b>
Mascarponekräm med kontiferade vilda bär .....	<b>4,40</b>
Mangosorbet med halloncoulis .....	<b>4,50</b>
Vaniljglass med coulis av mango eller av passionsfrukt .....	<b>4,20</b>
Vaniljglass med varm chokladsås .....	<b>4,25</b>
Gräddfyllda petit-chouer med vaniljglass och varm chokladsås .....	<b>4,95</b>
Chokladbrownie med vaniljglass .....	<b>4,25</b>