

## Snacks

Marinerade oliver 45:- / Salta marcona-mandlar 45:-  
Spanska Chips - rökt paprika 45:- / Tryffel 45:-  
Ortiz-sardeller, citron & grillat bröd 90:-  
Pimiento padrones - havssalt 55:-  
Egen saltgurka, med dill, smetana & honung 45:-  
Franska ostron 30:-/st

## Förrätter

**RÖKT RÖDING, PEPPARROT & INKOKT POTATIS 135:-**  
varsamt rökt rödingfilé, med syrad silverlök, inkokt potatis, krasse, dill, senap  
& knäcke

**“MINI-PILGRIMSMUSSLOR & VITLÖKSSMÖR” 145:-/7st**  
drottning kammusslor eldade i sina skal med vitlökssmör

**MEDELHAVS-CHARKTUERIER 120:- / 185:-**  
lufttorkad skinka, skuren fuet-korv, blandade oliver,  
små tomater, picklad lök, basilika & monte vecchio

**FÄRSK TORRSALTAD DANSK STENBITSROM & FRASIG ROTI “LANGOS” m. TILLBEHÖR 125:-**  
syrad grädde, skuren rödlök, gräslök, dill & citron på friterad roti

**GRILLAD FÄRSKLÖK & GETOST (veg) 95:-**  
Kräm på mixad getost, med grillad/syrad färsk lök,  
krasse, mixad “morots-viegre” hasselnötter & timjanshonung

**PUBLIKS RÅBIFF 135:-**  
gjord på marinerad & sotad biff, med brynt sojasmör, sparris,  
krasse, wasabi-senap & torrsaltad laxrom

## Varmrätter

### **KYCKLINGSTEK "BBQ" PÅ SPETT, 185:-**

"Sommarsallad" med melon, persilja, koriander & smulad fetaost, chili-majo,

### **STEAK MINUTE "CAFÈ DE PARIS" 225:-**

Publiks-klassiker, grillat tunnskuret innanlår med dubbelfriterade pommes frites & café de paris-emulsion & tomatsallad

### **SMÖR/RAMSLÖKSSTEK POTATISGNOCCHI 195:-**

med vårens skördade grönsaker & ramslöksmixad sparrisbuljong, blomkålskräm med citron, frasiga brödsmulor, bakad ost & vattenkrasse

### **TORSK "BARIGOULE" MED HAVSKRÄFTSÅS 235:-**

klassisk provencalsk mustig Barigoule med kronärtskocka, vin, potatis, örter, linser & saffran, med bakad torsk & mixad havskräftssås

### **SVENSK DUROC-GRIS KOTLETT MED BEN 245:-**

kommer med ramslöksgremolata, krämig kronärtskocka, potatis & bönor med raspad monte vecchio-ost , rödvinssky smaksatt med rosmarin & citron

### **PUBLIKS "COTE DE BOUEF" (minst 2p) 40min 695:-**

HÄNGMÖRAD ENTRECOTE PÅ BEN AV MJÖLKKO FRÅN VÄSTRA GÖTALAND,  
Serveras med sallad av kokta bönor, tomater, salsa verde, dubbelfriterade pommes med raspad 22 mån parmesan, citron & örtemulsion, lagom för två personer missa inte att gnaga på benet, där sitter mest smak!

## Dessert

### **CREMÈ BRÛLÈÉ "mini" bourbonvanilj 65:-**

**OST** - St Marcellin à la Lyonnaise 80g 95:-  
med karamelliserade aprikoser med vanilj & fröknäcke

### **BAKAD PASTEJ PÅ CHOKLAD & HALLON 95:-**

kommer med "saltkola-pannacotta"  
mjölkchoklad/nougat-kräm & hackad nötkrokant

### **KRUSBÄRSKOMPOTT & VANILJPARFAIT & SYRAD GRÄDDFIL 95:-**

krusbär kokta med sött vin, parfait, skum på gräddfil smaksatt med citronverbena samt citronmaräng

**NOIR CARAIBE** 66% Kakao, Valrhona, Frankrike

30:-/20 gram + 3 cl mörk rom 135 kr

**LAIT JIVARA** 40% Kakao, Valrhona, Frankrike

30:-/20 gram

