

BREAKFAST

FRUITSALAD

with fresh berries

Fruktsallad med bär

TURKISH YOGURT

with Pontus granola and honey (G, MP)

Turkisk yoghurt med Pontus granola och honung

CHEESE AND TURKEY SANDWICH

with cucumber and cream cheese (E, G, L)

Ost- och kalkonfralla med gurka och färskost

AVOCADO SANDWICH

on rye bread with poached, dukkah spice and pickled chili (E, N)

Avokado smörgås på rågbröd med pocherat ägg, dukkah krydda och picklad chili

CROISSANT AND PAIN AU CHOCOLAT

with orange marmelade (E, G, L)

Croissant och pain au chocolat med apelsinmarmelad

EXPRESS CLASS

Scrambled eggs, bacon, sausage, bacon and oven baked tomato (E, MP)

Express Class – ägggröta, bacon, korv och bakad tomat

OATMEAL PORRIDGE

with blueberry compote, peanutbutter and coconut flakes (G, N)

Havregrynsgröt med blåbärkompott, jordnötssmör och kokosflingor

FRENCH TOAST

with apple compote, cinnamon sugar and vanilla ice cream (E, L, G)

Fattiga riddare medäppelkompott, kanel, socker och vaniljglass

PONTUS PRAWN SANDWICH

with hand-peeled prawns, spicy cucumber salad, mustard seeds, trout roe, Pontus smoked mayonnaise and chopped egg (E, MP)

Pontus räksmörgås med handskalade räkor, pikant gurksallad, senapsfrön, forellrom, Pontus rökta majonnäs och hackat ägg

BEVERAGE

WINE, BEER, COFFEE, TEA AND KULLAMUST

Vin, öl, läsk, kaffe, te och kullamust

Last order 11:00.

Allergenes: E (Egg) G (Gluten) L (Lactose) MP (Milk protein) N (Nuts) V (Vegan)

Other allergies, please ask your waiter

One glass of Champagne is complimentary.

BEVERAGE

CHAMPAGNE, WINE, BEER, SODA AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Champagne, vin, öl, läsk och alkoholfria drycker

SNACKS

OLIVSERVERING "LA TOUR"

Olivservering "La Tour"

TRYFFELCHIPS

Tryffelchips

NÖTMIX

Nötmix

STARTERS

SKAGEN

(shrimps in mayonnaise and dill) with bleak
roe, served on dark rye bread (E, L)
Skagenröra med löjrom, serveras på kavring

TARTE FLAMBÉE

with asparagus and Italian black truffle (V)
*Tarte flambée med sparris och svart Italiensk
truffle*

EXTRAS

SOUP OF THE DAY

Welcome to ask the staff (V)

Välkommen att fråga personalen

MAIN COURSES

GRILLED WHITE ASPARAGUS

with carmelized onion puree, crispy fried poached egg, pickled
carrot and watercress (E, G) *(can be ordered as vegan)*

*Grillad vit sparris med lökpure, krispigt pocherat ägg, picklad morot
och vattenkrasse (kan beställas som vegansk)*

CORN FED CHICKEN

with a variation on artichokes, morels, carrot, spring onion and
red wine sauce (MP)

*Majskyckling med variation på jordärtskocka, toppmurklor, morot,
ramslök och rödvinssås*

PONTUS PRAWN SANDWICH

with hand-peeled prawns, spicy cucumber salad, mustard
seeds, trout roe, Pontus smoked mayonnaise and chopped
egg (E, MP)

*Pontus räksmörgås med handskalade räkor, pikant gurksallad,
senapsfrön, forellrom, Pontus rökta majonnäs och hackat ägg*

DESSERTS

MARÄNGSVISS (E, MP)

Marängsviss

CRÈME BRÛLÉE (E, MP)

Crème brûlée

Kalix roe with red onion, chives, sour cream, lemon and butter-fried brioche bread (E, G, L) <i>Kalixlöjrom med rödlök, gräslök, smetana, citron och smörstekt briochebröd</i>	225 :-
Reserve Caviar (30 grams) with sour cream, lemon and butter-fried brioche bread (E, G, L) <i>Reserve Caviar (30 gram) med smetana, citron och smörstekt briochebröd</i>	795 :-
Chuck steak burger with cheddar cheese, truffle mayonnaise, crispy onions and fries (E, G, L) <i>Högrevsburgare med cheddarost rökt sidfläsk tryffelmajonnäs, krispig lök och pommes frites</i>	175 :-
Grilled entrecôte with Café de Paris butter, french fries and tomatoe salad (MP) <i>Grillad entrecôte med Café de Paris-smör, pommes frites och tomat sallad</i>	350 :-
Selection of four Swedish and French cheeses, served with roasted hazelnuts, honey and apple (L, N) <i>Svenska ostar, äpple, fikon, hasselnötter och honung</i>	100 :-

Last order 17:30 (Saturday 14:30)

Allergenes: E (Egg) G (Gluten) L (Lactose) MP (Milk protein) N (Nuts) V (Vegan)

Other allergies, please ask your waiter.

One glass of Champagne is complimentary.

WINE INCLUDED

	Country	Year
Nespolino Trebbiano Chardonnay	ITA	2022
Riesling Kloster Eberbach	GER	2022
Nespolino Sangievese Merlot	ITA	2022
Côte du Rhône Domaine Santa Duc	FRA	2022
Petit Cuvée Madam Rosé	FRA	2023
Billecart-Salmon Brut Reserve (one glas)	FRA	N.V

EXTRAS BEVERAGE

CHAMPAGNE

	Country	Year	Size	Price
Pol Roger Cuvée Winston Churchill	FRA	2012		2900:-

WHITE WINE

Petit Chablis Domaine Francois Raveneau	FRA	2021	Magnum	1545:-
Chablis 1:er Cru Montée de Tonnerre Domain Francois Raveneau	FRA	2020		1545:-
Chablis 1:er Cru Montée de Tonnerre Domain Francois Raveneau	FRA	2021		1290:-
Chablis Grand Cru Clos Domaine Francois Raveneau	FRA	2018	Magnum	6498:-
Kistler Kistler Vineyard Sonoma Valley Chardonnay	USA	2020		2600:-
Kistler Stone Flat Vineyard Sonoma Valley Chardonnay	USA	2020		1950:-
Kistler Trenton Roadhouse Russian River Valley Chardonnay	USA	2020		1950:-
Kistler Dutton Ranch Russian River Valley Chardonnay	USA	2020		1950:-
Kistler Laguna Ridge Vineyard Russian River Valley Chardonnay	USA	2020	Magnum	5780:-
Kistler McCrea Vineyard Athearn Estate Sonoma Mountain	USA	2019	Half Bottle	945:-

RED WINE

Château Pince Pomerol	FRA	2016		575:-
Château Picque-Caillou Grand Vin de Graves	FRA	2018		525:-
Château barrail du Blanc St:Emilion	FRA	2020		450:-
Castello di Brolio Chianti Classico Gran Selezione Barone Ricasoli	ITA	2013		450:-
Sadie Family Treinspoor Tinta Barroca	RSA	2016		700:-
Sadie Family Treinspoor Tinta Barroca	RSA	2017		700:-
Sadie Family Treinspoor Tinta Barroca	RSA	2018		700:-
Sadie Family Treinspoor Tinta Barroca	RSA	2019		700:-
Sadie Family Treinspoor Tinta Barroca	RSA	2020		700:-
Sadie Family Treinspoor Tinta Barroca	RSA	2021		700:-
Kistler Russian River Valley Pinot Noir	USA	2020		1250:-
Occidental Freestone-Occidental Pinot Noir	USA	2021		1050:-
Occidental Bodega Headlands Vineyard Cuvée Elizabeth Pinot Noir	USA	2020		1675:-