

APÉRITIFSPAKET

*Apéritif Dînatoire är begreppet för en middag med franska smårätter att dela.
Vi har valt ut våra favoriter, ett perfekt tilltugg!*

BRUXELLES

Friterad brysselkål med harissamajonnäs.

CHARCUTERIE

Lufttorkad skinka.

BETTERAVES

Saltbakade betor med brynt smör, krutonger, ost och sallad.

CAMAMBERT RÔTI

*Varm och krämig camembert, honung, rosmarin, krutonger.
Smaken av Nor(mmm...)andie.*

OLIVE PROVENÇALE

Marinerade i vitlök, chili and rosmarin.

225 KR / PERSON

198 kr ex moms.

BOULEBAR

*Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.
Med reservation för ändringar.*

APÉRITIFS PACKAGE

Apéritif Dînatoire is the concept of a dinner with French small dishes. We have chosen our favourites!

BRUXELLES

Deep-fried Brussel sprouts, harissa mayonnaise.

CHARCUTERIE

French craft ham.

BETTERAVES

Salt baked beets with browned butter, croutons, cheese and salad.

CAMAMBERT RÔTI

Baked Camembert - warm, and creamy. Honey, rosemary, croutons. Vive la Normandie!

OLIVE PROVENÇALE

Marinated in garlic, chili and rosemary.

225 KR / PERSON

198 kr excl. vat.

BOULEBAR

If you are allergic, ask us about the ingredients.

Subject to change.