

À LA CARTE

FÖRRÄTTER

GRATINERAT VITLÖKSBRÖD 50:-
serveras med krämig tzatziki.

Vinrekommendation: Cape Dream Chenin blanc (Sydafrika)

SILLCOCKTAIL 65:-

med tunnbröd och smör.

Vinrekommendation: Carinda Insolia IGT (Italien)

RENCARPACCIO 85:-

med timjansvinaigrette och rostade solrosfrön.

Vinrekommendation: Los Chaclos Cabernet-Carmenere (Chile)

VARMRÄTTER

PEPPARSTEKT FLÄSKYTTERFILÉ 130:-

med bearnaisesås och färsk pommes frites.

Vinrekommendation: Chianti Reserva Azienda Bartali (Italien)

OXFILÉPASTA 145:-

med sambal oelek och färska grönsaker.

Vinrekommendation: Los Chaclos Cabernet-Carmenere (Chile)

PASTA FRUTTI DI MARE 145:-

En klassiker i Italien där pastan blandas med skaldjur och havets frukter.

Vinrekommendation: Carinda Insolia IGT (Sicilien)

KYCKLINGRULLE 155:-

med kummin- och aprikossås samt färsk pommes frites.

Vinrekommendation: Costières de Nîmes Les Alouettes (Frankrike)

HÄLLEFLUNDRA 180:-

i foliepaket med bakad potatis och saffransaioli.

Vinrekommendation: Cape Dream Chenin blanc (Sydafrika)

HILDING SPECIAL 195:-

Mör, grillad oxfilé serveras med grillad tomat, persiljesmör, rödvinssås och färsk pommes frites.

Vinrekommendation: Costières de Nîmes Les Alouettes (Frankrike)

CHÂTEAU BRIAND 215:-

med pepparsås, bakad potatis och baconchips.

Vinrekommendation: Quaderna Via Especial 2005 (Spanien)

Alla varmrätter serveras med krämig coleslaw

DESSERTER

LEMON- OCH LIMECHEESECAKE 50:-

med marinerade bär.

Vinrekommendation: Moscatto Montaribaldi (Italien)

TIRAMISU 70:-

Vinrekommendation: Riversaltes tuile (Frankrike)

KRÄMIG VANILJPANNACOTTA 60:-

med rabarberkola.

Vinrekommendation: Moscatto Montaribaldi (Italien)

CHOKLADTRYFFEL 18:-/st

SMAKLIG MÅLTID

TRAPPER 
STEAKHOUSE