

Brunchcocktail från Bruno

Bloody Mary	145
Mimosa	145

Snacks

Bröd, smör & makrillsrilette	65
Oliver ”Noceralla”	65
Marconamandlar	65
Linstostada med karamelliserad lök, misu & päron	85
Kaviar & vodka	155

Ostron*

Fine de Claire, Gigas, Marennes	45
Pärnan, Gigas, Orust	75
Klemming, Edulis, Grebbestad	95
Ostronflight (ett av varje)	195
Sex ostron ”Fine de Claire” & en flaska champagne	1195

Ost & chark

Ost från Hilda Nilsson	85/185
Comté 36 mån	125
Kvällens getost	85
Tête de Moine	85
Coppa di Parma	85
Ibérico de Bellota ”Pata Negra”	195
Ost & charktallrik	225/435

Champagnebarens 3-rätters

Bröd & smör	
Tartar på rödig med sardellkräm, forellrom, rädisa & vattenkrasse	
Bakad sejrygg med örtagårdsås, mandelpotatis, gurka, fänkål & dill (tillval ost från Hilda Nilsson +95)	
Vaniljglass med pumpasmör, pumpakrokant, citrontimjan & maräng	
Meny 450	
Vinpaket 395	

Förrätter

Tartar på rödig med sardellkräm, forellrom, rädisa & vattenkrasse	155
Grillad vit sparris med fläderhollandaise, ramslök & forellrom	195
Löjrom ”Bottenviken” 30g med smörstekt bröd, lök, crème fraiche & citron	255
Rökta räkor med aioli, baguette & citron	165

Varmrätter

Bakad sejrygg med örtagårdsås, mandelpotatis, gurka, fänkål & dill	255
Fregola med rostad jordärtskocka, ostronskivling, gruyereskum & libbsticka	255
”Smörrebröd” Stekt inlagd strömming med ägg, majonnäs & örtsallad	245
Löjrom ”Bottenviken” 60g med smörstekt bröd, lök, crème fraiche & citron	495

Dessert

Vaniljglass med pumpasmör, pumpakrokant, citrontimjan & maräng	115
Chokladkolatarte med vispad grädde	105
Ost från Hilda Nilsson	185
Kaffegodis	55

* Fine de Claire ostron för 25kr/st på söndagar!