

CHIC PETIT PLATS / TAPAS

Vi Rekommendera ca 3-5 Petit Plats/Tapas per person

VEGAN

- Pimentos de Padron (Friterade Milda Chilis, Flingsalt) **55:-**
- Roasted Beetroots (Apelsin- Honung, Rosmarin) **55:-**
- Truffleroasted Mushrooms (Svamp, Färsk Tryffel) **79:-**
- Coca Bread (Kronkocka, Rucola, Tomater, Avocado) **69:-**
- Broccoli Salad (Citron, Olivolja, Chili, Vitlök) **69:-**
- Fasouli (Bönragu, Blekselleri, Tomat, Krutoner) **58:-**
- Paccora Fritter (Kikärt & Grönsaksbollar, Hummus) **68:-**
- Pain à l'ail (Vitlöksrostad Levain) **39:-**
- Pan con Tomate (Vitlöksbröd med Tomater) **45:-**

CHEESE

- Tripple Cheese (Tre Ostar & Bon's Marmelad) **115:-**
- Caprese (Burrata, Coctail- Tomater, Rucola, Tryffel) **85:-**
- Chevre Chaud (Valnötter, Capris, Honung) **78:-**
- Västerbottenstpaj (Rökt Lax Ljörom, Creme Fraiche) **85:-**

FISH

- Oysters (Mignoette, Lemon) **29:-/st**
- Provençal Tapenade (Oliver, Capris, Tonfisk, Anjovis) **45:-**
- 1 Näve Rökta Råkor (Aioli, Surdegstoast) **89:-**
- Rabas Fritas (Friterad Calamari, Bläckfisk- Aioli) **69:-**
- Halv Hummer (Chipotlemayo, Surdegstoast, Citron) **135:-**
- Skagen Crustads (Råkor, Kräfter, Dill, Ljörom) **82:-**
- Lobster Tacos (Avocado, Hummerröra, Mangosalsa) **95:-**
- Boquerones (Friterade Sardeller, Mojo Rojo, Aioli) **68:-**
- Oktopus Salad (Bläckfisk, Capris, Bläckfisk- Aioli) **82:-**
- Langoustine Moulin Rouge (Jätteråkor, Chili, Vitlök) **82:-**
- Cabillaud Bombas (Torsk Krocketter, Piquillo- aioli) **69:-**
- Gratinerade Havskräftor (Vitlök, Persilja, Citron) **98:-**

MEAT

- Jamon Ibérico de Belota 36 mth (Pan con Tomate) **145:-**
- Charkuterie Platter (Chark, Ost, Marmelad) **155:-**
- Albóndigas (Köttbullar, Chipotlesås) **69:-**
- L'escargot Bourguignon (Sniglar, Vitlöksmör) **69:-**
- Flamenco Egg (Chorizo, Paprika, Bönor, Krutonger) **69:-**
- Parisien Tartare (Råbiff, Äggula, Pepparot) **75:-**
- Cigares de Canard (Anklår, Anklever, Körsbärscouli) **79:-**
- Roasted Levain (Kyckling, Rucola, Tomater, Avocado) **72:-**
- Wagyu Sliders (Brioche, Trufflemayo, Picklad Rödlök) **42:-**
- Surf & Turf Tataki (Miso Sotad Biff, Hummer, Punzo) **88:-**
- Spicy Carnitas (Avocado, Piquillo- Slow, Gårdsgris) **78:-**

OUR FAMOUS PLATS TO SHARE (OR NOT..)

SNAX

- Salted Mixed Nuts/Salted Valencia Almonds **39:-/49:-**
- Olives Marines (Ört & Vitlöks Marinerade Oliver) **49:-**

THE CHEF'S CHOICE

Today's Selection of Pintxos 29:-/st

4 Pices of Tapas & 2 Glases of Copitas/Galopp 295:-

Sélection de Chic Petit Plats / Tapas 295:-/p.p

Chefs Choice of Top 8 Petit Plats / Tapas, Minimum 2 pers

LE GRILL

San Sebastian Grill 395:-/p.p

Paella, Grillad Chorizo, Grillad 1/2 Hummer
Grillade Gambas, Blå Musslor, Gratinerade Havskräftor

Rib Eye Wagyu Steak 8+ 300/600gr 425:-/795:-

Entrecote, Baconrullar, Rostad Tomat, Bordelaise
Bearnaise, Pommes Frites
Trancherad Fullblodswagyu av rasen Tajima Ushi
Uppfödd Enligt Japanska Kobe Metoden, Chile

Steak Minute 205:-

Grillade Lövbiffar, Bordelaise, Tomat, Baconrullar
Bearnaise Eller Pepparot, Pommes Frites

BON'S FAMOUS BURGERS

Salad, Pickled Onion & Roasted Tomato, Pommes
X-tra Burger/Meat +35:-

Bon's Wagyu Burger 175:-

150gr Wagyuburgare, Chipotlemayo, Chili Pesto, Gruyere

Truffle Burger 175:-

150gr Wagyuburger, Tryffelmayo, Bacon, Provoloneost

Vegan Super Power Burger 155:-

Grönsaks Burgare, Hummus, Grönkål, Vegan "Cheese"

SIDES 35:-

Pommes Frites, Purée, Roasted Veggies, Patata Bravas
Paella, Side Caesar, Tomato Salad, Bread & Trufflecheese

DIPS/SAUCE 28:-

Truffle- Mayo, Bearnaise, Truffle- Bearnaise
Bordelaise, Hummus, Chipotle- Mayo, Bläckfisk- Aioli

BONS SKALDJURSPLATEAU 395:-/PP.

Halv Hummer, Rökta Råkor, Havskräftor, Ostron
Chipotlemayo, Aioli, Surdegstoast

CAESAR SALAD 135:-

Rotisserie- Grillad Gårdskyckling, Gem Sallad
Coctail Tomater, Bacon, Parmesan, Krutonger

TART FLAMBEE- FLATBREAD PIZZA

Swedish Garden Love 145:-

Our Delicious Flatbread, Organic Tomatosauce
Vegan "Cheese", Blandad Skogssvamp, Kronärtskocka,
Broccoli, Tomater, Rucola

ENTREES

Vegan Paccora Patty 175:-

Friterade Kikärt & Grönsaksbiff
Roasted Veggies, Ratatouille

Moules a'la Basque 65:-/145:-

Chili, Vitlök, Paprika- Creme, Vittvin, Örter

Bouilliabaise 185:-

Torskfile, Grönsaker, Fänkål, Hummerfond
Färska Råkor, Havskräfta, Blå Musslor, Aioli

Rôti d'Agneau 205:-

Rostad Lambringa, Chili- Pesto, Merquez
Baconrulle, Rostad Tomat, Potatis Puré, Bordelaise

Truffle Veal Steak 195:-

Kalvstek (Overnight Cooked 12h), Tryffelcreme
Bordelaisésås, Baconrullar, Rostad Tomat, Potatis Puré

THERE IS ALWAYS A REASON FOR A GLASS OF CHAMPAGNE 125:-

3 COURSE FIXED SPECIAL MENUS 295:-

STARTERS

Broccoli Salad or Skagen Toast or Steak Tartar

ENTREES

Vegan Paccora or Moules or Truffle Veal Steak

DESSERTS

Krossade Drömmar or Crema Catalana or Papaya Mousse

ALLERGISK - KONTAKTA DIN KYPARE

DESSERTS

Krossade Drömmar 85:-

Björnbärssalsa, Vit Chokladcrème, Pistage, Drömmar
Botrytis Semillon +95:-/Glaset

The Raw Vegan Papaya 95:-

Papaya- Mousse, Nötter, Granatäpple, Rostad Cocos
Moscato D'Asti Doc +75:-/Glaset

Crème Brûlée 95:-

Äppelkompot, Calvados- Gräddglass
Beaumes- De-Venise +80:-/Glaset

Friterad Camenbert 115:-

Varma Hjortron, Camenbert, Friterad Persilja
Soellner Riesling Sweet, EKO +80:-/Glaset

Chocolat Fondant 95:-

Körsbärskompott, Choklad Glass
Tesauro Recioto Della Valpolicell +78:-/Glaset

EN LITEN SÖT EN 35:-/ST

En kula Glass/Dagens Sorbet/Choklad Tryffel/Macaron

KAFFE / THE

Café American / Espresso **35:-**

Dubbel Espresso / Cappuccino **40:-**

Cafe au Lait / ECO Teas **45:-**

Irish Coffee **125:-**

Café Avec Le Petit Verre 195:-/p.p

Kaffe, Avec Alt Dessert Vin & En liten Söt Tryffel

AVEC

Pierre Ferrand Ambre 10 År 30:-/Cl

Pierre Ferrand 1840 15 År 36:-/cl

Pierre Ferrand Esprit Des Dieux 23 År 42:-/cl

Pierre Ferrand Selegtion Des Anges 30 År 46:-/cl

Calvados Daron Fine Pays D'auge 28:-/cl

Calvados Daron XO Pays D'auge 38:-/cl

Plantation Grande Reserve Barbados, 6 År 30:-/cl

Plantation Rum Old Reserve Jamaica, 13 År 32:-/cl

Plantation Old Reserve Panama, 12 År 32:-/cl

Plantation Reserve ST Lucia, 10 År 32:-/cl

Plantation Rum Trinidad 2000, 12 År 34:-/cl

Plantation Xo 20Th Anniversary Barbados 14 År 38:-/cl

"QUAND C'EST FINI, C'EST FINI." / "QUAN S'ACABA, S'ACABA."