

## CHIC PETIT PLATS / TAPAS

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

### VEGAN

- Pimentos de Padron** (Friterade Milda Chilis) 69:-
- Roasted Beetroots** (Agave Sirap, Timjan, Crunch) 62:-
- Truffleroasted Mushrooms** (Svamp, Tryffel) 79:-
- Coca Bread** (Kronkocka, Rucola, Tomat, Avocado) 72:-
- Spicy Edamame** (Sriracha, Sesam, Ingefära) 62:-
- Quessadilla** (Avocado, Vegan "Ost", Tomat, Salsa) 78:-
- Paccora Fritter** (Grönsaksfalafel, Hummus) 68:-
- Spinach Rolls** (Spenat, Vegan "Cheese", Örtaioli) 72:-

### CHEESE

- Tripple Cheese** (Tre Ostar & Bon's Marmelad) 115:-
- Caprese** (Burrata, Små Tomater, Rucola, Tryffel) 89:-
- Chevre Chaud** (Valnötter, Capris, Honung) 78:-
- Västerbottenostpaj** (Lax, Löjrom, Creme Fraiche) 92:-

### FISH

- Oysters** (Mignoette, Lemon) 29:-/st
- Moules Gratinées**(Vitlök, Örter, Tomat, Gruyere) 75:-
- 1 Näve Rökta Råkor** (Aioli, Surdegstoast) 89:-
- Rabas Fritas** (Friterad Calamari, Bläckfisk- Aioli) 69:-
- Halv Hummer** (Chipotlemayo, Toast, Citron) 135:-
- Skagen Toast** (Råkor, Kräfter, Dill, Löjrom) 92:-
- Lobster Tacos** (Avocado, Hummerröra, Salsa) 98:-
- Langoustine Grillé** (Jätteråkor, Chili, Vitlök) 82:-
- Cabillaud Bombas** (Torsk Fritters, Chilimayo) 69:-
- Gratinerade Havskräftor** (Vitlök, Persilja, Citron) 98:-

### MEAT

- Jamon Ibérico de Belota 36 mth** 145:-
- Charkuterie Platter** (Chark, Ost, Marmelad) 155:-
- Albóndigas** (Köttbullar, Tomat- Chipotlesås) 72:-
- L'escargot Bourguignon** (Sniglar, Vitlöksmör) 79:-
- Chorizo & Beans** (Bönor, Grillad Chorizo, Chili) 65:-
- Parisien Tartare** (Råbiff, Äggula, Pepparot) 82:-
- Cigares Canard** (Friterad Ankrulle, Körsbärsdipp) 79:-
- Pitaco Sandwich** (Kyckling, Sriracha, Rucola) 82:-
- Wagyu Sliders** (Brioche, Trufflemayo, Rödlök) 46:-
- Tataki Beef** (Miso Sotad Biff, Hummer, Punzo) 88:-
- Spicy Carnitas** (Avocado, Chilislow, Gårdsgris) 78:-

## OUR FAMOUST PLATS TO SHARE (OR NOT..)

### SNAX & BREAD

- Mixed Nuts / Salted Valencia Almonds** 39:-/49:-
- Olives Marines** (Ört & Vitlöks Marinerade Oliver) 49:-
- Pain à l'ail** (Vitlöksrostad Levain) 39:-
- Pan con Tomate** (Vitlöksbröd med Tomater) 45:-
- Tapenade a'la Provençal & Pitaco Bread** 55:-
- Banderillas** (Picklade Grönsaker) 17:-

### THE CHEF'S CHOICE

- Sélection de Chic Petit Plats / Tapas** 325:-/p.p
- Chefs Choice of Top 8 Petit Plats / Tapas, Minimum 2 pers

### PLAT DU JOUR 165:-

Kvällen Rätt Presenteras av Servicen samt finns uppskriven på Griffeltavlan

### ENTREES

- Vegan Paccora Patty** 185:-
- Kikärts & Grönsaksbiff, Rostade Rotfrukter, Ratatouille

### Bouilliabaise 215:-

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

### Rôti d'Agneau 205:-

Rostad Lammbringa, Chili- Pesto, Merquez, Bönor  
Baconrulle, Rostad Tomat, Potatis Puré, Bordelaise

### Truffle Veal Steak 215:-

Kalvstek (Overnight Cooked 12h), Tryffelcreme  
Bordelaisesås, Baconrulle, Rostad Tomat, Potatis Puré

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

### 3 COURSE FIXED SPECIAL MENUS 325:-

#### STARTERS

Roasted Beetrots or Skagen Toast or Steak Tartar

#### ENTREES

Vegan Paccora or Bouilliabaise or Truffle Veal Steak

#### DESSERTS

Krossade Drömmar or Crema Catalana or Pavlova Mess

## BONS SKALDJURSPLATEAU 395:-/P.P.

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

### LE GRILL

- Wagyu Steak 8+ 300/600gr** 425:-/795:-
- Hängmörad Entrecote / Biff, Baconrullar, Rostad Tomat  
Bordelaise, Bearnaise, Pommes, X-tra 1/2 Hummer +125:-  
Trancherad Fullblodswagyu av rasen Tajima Ushi  
Uppfödd Enligt Japanska Kobe Metoden, Chile

### Steak Minute 205:-

Grillade Lövbiffar, Bordelaise, Tomat, Baconrullar  
Bearnaise/Riven Pepparot & Äggulecrème, Pommes Frites

### BON'S FAMOUS BURGERS

Sallad, Picklad Rödlök & Rostad Tomat, Pommes, Dipp  
X-tra Burgare +35:- / X-tra Halv Hummer +125:-

### Bon's Chili Burger 195:-

Wagyuburger, Chipotlemayo, Chili Pesto, Provolone

### Truffle Wagyu Burger 195:-

Wagyuburger, Tryffelmayo, Stekt Svamp, Gruyereost

### Dubbel 0 Seven Burger 235:-

2 \* Wagyuburger, Bacon, Sean Connery- Mayo, Provolone

### Vegan Super Power Burger 175:-

Grönsaks Burgare, Hummus, Stekt Svamp, Vegan "Ost"

### AND OUR FAMOUS MOULES FRITES

Pommes Frites & Passande Dipp

### Moules a'la Crème

Vittvinskokta Musslor, Grädde, Scharlottenlök, Vitlök

### Moules a'la Basque

Chili, Vitlök, Paprikacreme, Vittvin, Grädde, Timjan

### Moules a'la Provençale

Vittvin, Vitlök, Grönsaker, Tomat, Grädde, Timjan

### SIDES/DIPS

- Pommes 35:-, Potatis Puré 35:-, Rostade Rotfrukter 35:-
- Side Caesar 35:-, Tomat & Rucola Sallad 35:-
- Trufflemayo 30:-, Bearnaise, 30:-, Truffle- Bearnaise 45:-
- Hummus 25:-, Chipotlemayo 25:-, Bläckfisk- Aioli 25:-

ALLERGISK - KONTAKTA DIN KYPARE

## DESSERTS

**Krossade Drömmar 85:-**  
Bärkompott, Vit Chokladcrème, Pistage, Drömmar  
Botrytis Semillon +95:-/Glaset

**"Pavlova Mess" 95:-**  
Marängar, Färska Bär, Kiwi, Passionsfrukt, Chantilly  
Moscato D'Asti Doc +75:-/Glaset

**Crème Brûlée 95:-**  
Äppelkompott, 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:-

### E.T.C 135:-/p.p

Espresso, Tryffel, 3cl Calvados Alt 3 cl Cointreau

### 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."