



## BISTRO & MARCHÉ

### Amuse Bouche & Bubbles

#### En Aptitretare Samt 1 Glas Champagne

Friterat Ostron med Chipotlemayo  
*Champagne De Saint-Marceaux, Champagne, Fra*

### Förrätt

#### Skagen a'la Bon

Skagenröra på Hummer, Färska Räkor Samt Kräftstjärtar  
Toppad med Løjrom  
Babyleafsallad, Surdegstoast & Citron  
*8 Vergines, Vinos la Zorra, Kastilien-León, Spa*

### Varmrätt

#### Oxfile St: Valentine

Grillade Oxfile- Medaljonger  
Gruyere- Gratinerad Halv Hummerstjärt  
Grillad Sparris, Confiterade Cocktail Tomater  
Bordelaisesås, Pommes Dauphinoise  
*La Zorra 2015, Vinos la Zorra, Kastilien-León, Spa*

### Dessert

#### Crème Brûlée

Apelsin & Vit Choklad, Hallonsorbet & Bärsallad  
*Beaumes-de-Venise, Ogier, Rhône, Frankrike*

*Champagne De Saint-Marceaux 125:-/795:-*

*8 Vergines, Vinos la Zorra, Kastilien-León, Spanien 139:-/565 :-*

*La Zorra 2015, Vinos la Zorra, Kastilien-León, Spanien 149:-/595 :-*

*Beaumes-de-Venise, Ogier, Rhône, Frankrike 80:-/glas*