

Cuisine

Pizzetta Margherita Mozzarella & San Marzanotomat	145kr
Pizzetta Anchovy Sardeller, Taggiasca oliver, vitlök, rosmarin & Espelettpeppar	155kr
Pizzetta Pata Negra & Figue Pata Negra, Béchamelsås, fikon	235kr
Pizzetta Svedese Löjrom, friterad potatis, jalapeño & gräddfil	295kr

Fromage

Daily prices

60g per servering

Comté 30 mois au Dijon de cassis	95kr
Fourme d'Ambert au figues espagnoles	95kr
Crottin de Chavignol au figues espagnoles	95kr
Vacca Rosa Parmigiano au huile d'olive	95kr

Dessert

Chokladmousse No.1 Maraschino, kaffe & mandarin	165kr
Citron "Villa Dagmar" Citronmousse, syltad citron & mynta	185kr
"Pavlova" hommage Aloë	
Italienskmaräng, saffran, Shiso-koriander- & mangosorbet	135kr

Viennoiserie

Croissant	40kr
Pain au Chocolat	45kr
Brioche Salée	65kr
Pâtisserie Danoise	55kr
Brioche Feuilletée	55kr
Brioche Matin	55kr

Cuisine

Viande

30g per servering

Pata Negra	110kr
Noir de Bigore	75kr
Chorizo Iberico	65kr
Sobrasada	65kr
Salame al Tartufo	75kr
Mortadella	75kr

Snacks

Marcona Mandlar	65kr
Friterade Jordnötter	50kr
Pimientos de Padron "Grill Sauce"	125kr
Banderillas	95kr
Patatas Bravas au Sauce Mystique	55kr
Olives Mixte	65kr
Pan Con Tomate	65kr

Tartar du Boeuf

Barololök, tryffel & hasselnötter	175kr
-----------------------------------	-------

Salad

Salade Vacca Rosa Parmigiano

Vinaigrette de dijonnaise et croûtons	125kr
---------------------------------------	-------

Salade Crottin de Chavignol

Figues, vinaigrette de dijonnaise et croûtons	165kr
---	-------

Salade Pata Negra

Olives, vinaigrette de dijonnaise et croûtons	165kr
---	-------

Poisson

Calamares aioli, lime	185kr
-----------------------	-------

Anchoas huile d'olive, Xerez vinaigre	125kr
---------------------------------------	-------

Boquerones citron, huile d'olive, persil	125kr
--	-------

Tartar du Thon Jus Fraicheur	195kr
------------------------------	-------

Langoustine sel gris, fleur l'aneth	195kr
-------------------------------------	-------