

BRUNCH COCKTAILS

Hummingbird Bellini

White peaches, pineapple, olive oil
& Champagne
195

Villa de Mimosa

Fluffy orange juice, strawberry shrub
& Champagne
195

Green Garden Maria

Green tomatoes, coriander, jalapeños, Absolut Elyx,
Lillet blanc, lemon & Celery bitters
195

The Cure

"Penicillin style"
Ginger, smokey mezcal, Honey dew melon,
Chivas regal 12y & lemon
195

Ramos Fragola

Fresh strawberries, cream, lemon, Swedish Akvavit,
Orange blossom & blanc d'oeuf
195

Juniper & Cassis

Black currant, Haymans old tom Gin
& Tonic foam
195

Sgroppino

"Americano style"
Campari and Mancino rosso sorbet
& Champagne
195

MOUSSERANDE

NV Henriot Brut Souverain
170

NV Krug Grande Cuvée 169ème Edition
600

NV Ruinart Blanc de Blancs
290

2013 Pol Roger Brut Vintage
260

NV Barone Montalte Vino Spumante
130

PIZZA

Margherita

Mozzarella & San Marzanotomat *GL
165

Pulpo

Grillad bläckfisk, vitlök, San Marzanotomat,
persilja & en pensling med Pastis *GL
195

Bianco

Perigordtryffel, silverlök, champinjoner
& Crème fraiche *GL
345

Svedese

Löjrom, friterad potatis, jalapeños
& gräddfil *GL
325

Vesuvio

Mozzarella, San Marzanotomat
& Prosciutto Cotto *GL
185

SWEETS

Chokladmousse

#No.1
Maraschino, kaffe & mandarin *L
165

Citron

Villa Dagmar
Citronmousse, syltad citron & mynta *L
185

Tutti Frutti

Smultron- & rabarbersorbet, vaniljsirap,
rabarber & timutpeppar
110

Pavlova

Aloë Hommage
Italienskmäräng, saffran, Shiso-koriander- &
mangosorbet *L
135

BRUNCH 12-16

Hamburgesa

Villa Dagmar
2x 100g "Smashed Burger" på Högre, Cantalost,
jalapeños, silverlök & majonnäs *GL
Serveras med Pommes Frites
235

Socca

"Casablanca"
Tonfisk, Gordal oliver, avokado & mynta
225

Steak Minute

Vitlökssmör & "Herbes de Provence" *L
Serveras med Pommes Frites
285

Chicken

"Caesar"
Grillad kyckling, sardelfiléer, svartpeppar
bröd & Parmesan *GL
210

Tuna

"Niçoise"
Grillad tonfisk, sallad, bönor, oliver,
tomat, ägg & sardeller
225

SIDES

Pommes Frites
"Épice Mystique" *L
65

Salade Composée
Liten grönsallad
65

FOR TWO

Lämplig för 2 personer

Poulet Rôti

Tillagningstid minimum 40 min
Helrostad fransk Majs kyckling,
"Marseille-sallad", citron & vitlöks velouté *L
795

Branzino

Helgrillad urbenad Havsabborre, fänkål
& Sauce Verde
695

Rätterna serveras med Salade Composée
& Pommes Frites

Rätterna som är märkta med * innehåller gluten, laktos eller nötter.

*L- laktos, G- gluten & *N- nötter

Vänligen informera din servitör om eventuella allergener