

LA BELLE EPOQUE

ÉDITION KUNG CARL

*Hotell Kung Carl Punsch infuserad med jordgubbar,
Rosor, Citrus, Champagne*

170



KUNG CARL MARTINI

*Hotell Kung Carl Punsch, Fino sherry, Bianco vermouth,
Äppelcordial, Islay-spray*

165

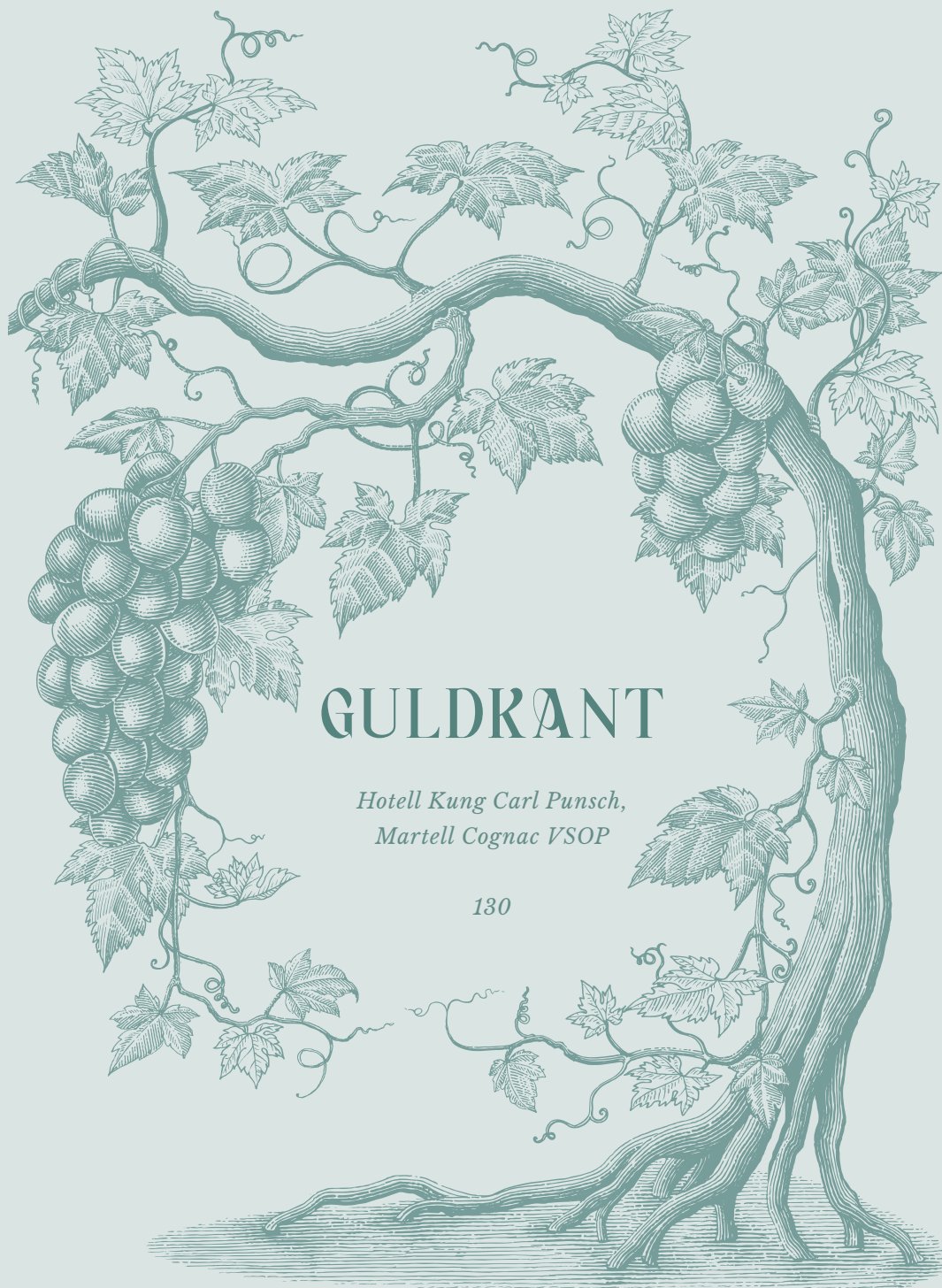


SIGNATURE P&T

*Hotell Kung Carl Punsch, Absolut Elyx, Rabarber,
Kardemumma, Fever Tree Mediterranean Tonic*

165





GULDKRANT

*Hotell Kung Carl Punsch,
Martell Cognac VSOP*

130



OLD FASHIONED FÔRESTIÈRE

*Martell Cognac VSOP, Four Roses Single Barrel Bourbon,
Aprikos, Åkerbär, Bitters*

159

JASMINE DAIQUIRI

*Havana Club 3 Años, Muyu Jasmine Verte,
Vaniljsocker, Lime*

159



POMME & PRUNEAU

*Calvados VSOP, Salta plommon,
Absint, Bubbelvatten, Äppelskum*

159



FLUFFY PINEAPPLE MARGARITA

*Olmeca Tequila Altos Plata, Pierre Ferrand
Dry Curaçao, Yoghurtvassle, Vanilj,
Äggvita, Citrus, Ananas, Vildpeppar*

159



BOULEVARDIER AU CHOCOLAT

*Four Roses Single Barrel Bourbon, Chokladlikör,
Campari Bitter, Antica Formula, En nyå salt*

159



ZEN MÉLANGE

*Keigetsu Cel 24 Junmai Daiginjo Sake, Zubrowka Vodka,
Vitt té från Junan, Kokossocker,
Citrusolja (bergamott, timjan & citrongräs)*

159



CAFÉ COCKTAIL NO 2

*Absolut Elyx infuserad med bourbonvanilj och hallon,
Chambord, Salt, Hallonbrännvin från Boge,
Kylt espressokaffe*

159



BLOODY MARY DU JARDINIER

*Absolut Vodka infuserad med korianderfrön,
Spicymix de la maison, Tomatjuice, Morotsjuice,
Champagnevinäger, Färska örter*

159





MOUSSERANDE

2017, *Crémant di Limoux, Gérard Bertrand, Languedoc-Roussillon, Fr.* 125 / 650

N.V. Grand Brut, Perrier-Jouët, Champagne, Fr. 165 / 950

2013, *Belle Epoque Vintage, Perrier-Jouët, Champagne, Fr.* 375 / 2250

VITT

2018, *Chablis, Domaine du Chardonnay, Chablis, Fr.* 165 / 640

2019, *Riesling Réserve, Trimbach, Alsace, Fr.* 150 / 580

2019, *"Les Deux Pins" Sauvignon Blanc, Vin de France, Fr.* 110 / 430

2019, *Sauvignon Blanc, Domaine Begude, Languedoc-Roussillon, Fr.* 140 / 560

ROSÉ

2020, *Château du Trignon, Famille Quiot, Rhône, Fr.* 125 / 480

2020, *Minuty Prestige, Château Minuty, Provence, Fr.* 150 / 580

RÖTT

2020, *Bourgogne Rouge La Moutonnière, Domaine Roux, Bourgogne, Fr.* 160 / 620

2019, *Château Haut Chevalier, Bordeaux, Fr.* 110 / 430

2018, *"Cuvée Domaine" Chinon, Olga Raffault, Loire, Fr.* 140 / 540

2020, *Langhe Nebbiolo, Guido Porro, Piemonte, It.* 170 / 660



FATÖL

<i>Carlsberg Export</i>	85 kr
<i>1664 Lager</i>	89 kr
<i>1664 Blanc</i>	89 kr
<i>NCB Kellerbier</i>	89 kr
<i>NCB 100W IPA</i>	89 kr

FLASKÖL

<i>Carlsberg Hof</i>	72 kr
<i>Brooklyn EIPA</i>	82 kr
<i>Brooklyn Lager</i>	78 kr
<i>Luma Pilsner</i>	78 kr
<i>Hoppy Daze</i>	78 kr

ALKOHOLFRI ÖL

<i>Carlsberg Non alco</i>	45 kr
<i>Brooklyn Special Effects Hoppy Lager</i>	48 kr
<i>1664 Blanc Sans</i>	48 kr

CIDER

<i>C. Drouin Cidre Bouché Brut de Normandie</i>	75 / 220kr
---	------------

LÄSK & MIXERS

<i>Pepsi, Pepsi Max, Zingo, 7-Up, Trocadero Zero,</i>	38 kr
<i>Sodavatten, Ginger Beer, Tonic Water</i>	
<i>Bubbelvatten 30 cl / 50 cl</i>	35 / 55 kr

KAFFE

<i>Bryggkaffe</i>	40 kr
<i>Espresso</i>	30 / 40 kr
<i>Cappuccino</i>	50 kr

ALKOHOLFRIA DRINKAR

<i>Rabarber & Kardemumma Spritz</i>	85 kr
<i>Saltad Plommonsoda</i>	85 kr
<i>Äpple & Tonic Swizzle</i>	85 kr

FINE DE CLAIRE No 3

Ostron naturell

les 3. 90 kr les 6. 170 kr

MIXED SURPRISE

2 fine de claires, 2 belon, 2 smaksatta

245 kr

LÖJROM "VICHYSOISE"

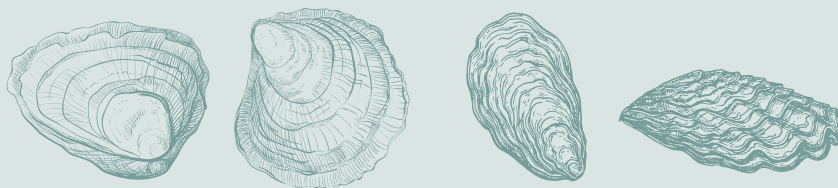
Potatis- & purjolökscreme med gräslök

245 kr

CHARKBRICKA "BAYONNE"

Bayonneskinka, tryffelsalami, comtéost & ankkrokett

155 kr



SALTROSTADE MANDLAR

55 kr

ROSMARIN & CHILIROSTADE NÖTTER

55 kr

OLIVER

55 kr

TRYFFELCHIPS

45 kr

LANTCHIPS

45 kr