

# À LA CARTE.

<b>3 - RÄTTERS MENY</b>	<b>525 KR</b>	<b>VARDAGSMENY</b>	<b>445 KR</b>
<b>Valfri förrätt, varmrätt &amp; dessert</b>		<i>(gäller onsdagar &amp; torsdagar)</i>	
Tillägg för gös	50 kr	<b>FÖRRÄTT</b>	
Tillägg för lönjrom	95 kr	Eldad getost	
Tillägg för entrecôte	95 kr	<b>DITT VAL AV VARMRÄTT</b>	
Lilla vinpaketet 2 glas	295 kr	Benfri kotlett, Halstrad röding	
Stora vinpaketet 3 glas	385 kr	eller Vit sparris	
Alkoholfritt dryckespaket	195 kr	<b>EFTERRÄTT</b>	
		Crème Brûlée	

## FÖRRÄTTER

<b>Eldad getost</b>	165 kr
Grön sparris, zucchini, rädisa, krispigt bröd, valnötter, vårlöksgremolata & ärtskott	
<b>Tartar på svenskt nötinnanlår</b>	175 kr
Padrones, senapsfrön, gräslök, schalottenlök, grön sparris, pistage & ramlöksemulsion	
<b>Tillägg:</b> Lönjrom från finska insjöar 95 kr	
<b>Råskuren gös</b>	195 kr
Rabarber, jalapeño, grön tomat, Manchego, Marconamandlar, oxalis & nässelolja	
<b>Lönjrom från finska insjöar</b>	225 kr
Tartelett med vispad smetana, rödlök, citronpärlor, vit sparris & krasse	

## VARMRÄTTER

<b>Vit sparris</b>	285 kr
Korallinser, bakat ägg, knipplök, ekblad, ramlökshollandaise, espelettepeppar, kapris & hasselnötter	
<b>Benfri kotlett från Edgården</b>	295 kr
Sparris, kronärtskocka, Nocellaraoliver, körsbärstomat, machésallad, 36 mån lagrad herrgårdsost & kalvsky med ramlök	
<b>Halstrad röding</b>	305 kr
Socketärt, rädisa, purjolök, vit sparris, rabarber, sauce verjus & vårlöksolja	
<b>Bakad hälleflundra</b>	325 kr
Fänkål, Vreta gulärt, nässlor, silverlök, regnbågsrom, brynt smör & pepparrot	
<i>Varmrätterna serveras med rostad amandinepotatis med citron- &amp; persiljesalt</i>	

## LE GARAGE KLASSIKER

<b>Tartar på svenskt nötinnanlår</b>	295 kr
Padrones, senapsfrön, gräslök, schalottenlök, grön sparris, pistage & ramlöksemulsion	
<b>Tillägg:</b> Lönjrom från finska insjöar 95 kr	
<b>Moules frites</b>	295 kr
Vitvinskokta blåmusslor med chili, schalottenlök, vitlök, grädde, persilja, citron & aioli	
<b>Entrecôte från svenska gårdar</b>	375 kr
Grön sparris, körsbärstomat, sauce béarnaise & rödvinskyl	
<i>Klassiker serveras med citron- &amp; parmesanslungade pommes frites</i>	



# DESSERTER & AVEC.

DESSERTER		AVECER	PER CL
<b>Tre sorters ostar</b>	<b>125 kr</b>	<b>CALVADOS</b>	
Serveras med pilsnerkavring & säsongens marmelad		Pierre Huet Fine 5 år	35
		Pierre Huet Hors d'Age 12 år	55
		Pierre Huet Cordon Argent 20 år	70
<b>Crème Brûlée</b>	<b>105 kr</b>	<b>COGNAC</b>	
Körsbärsglacerade rabarber		Grönstedts VSOP	35
<b>Vaniljbakad rabarber</b>	<b>115 kr</b>	Jean Luc Pasquet VSOP	40
Crème pâtissière, mordeg & vit chokladglass		Frapin Fronpinot XO	55
<b>Sticky bun</b>	<b>115 kr</b>	Normandin Mercier Fine Petit Champagne VSOP	40
Citron, dulce de leche, valnötter & vaniljglass		Normandin Mercier Vieille Fine Champagne	55
		Normandin Mercier Petit Champagne 2011	65
		Normandin Mercier Grande Champagne 30 år	65
<b>2 chokladtryfflar</b>	<b>50 kr</b>	<b>ARMAGNAC</b>	
		Domaine Tucom 8 år VSOP	35
		Armagnac De Montal	38
<b>Cognacsprovning</b>	<b>185 kr</b>	<b>BRANDY</b>	
3 sorters Cognac, kaffe & chokladtryffel		Gran Reserva Selección 5 år	65
<b>DESSERTVINER</b>	<b>105 KR/5 CL</b>	<b>GRAPPA/EAU DE VIE</b>	
Brännlands Iscider 2021		Castellare di Castellina Grappa	35
Brut Mousserande iscider		Col D'Orcia Grappa di Brunello di Montalcino	50
Barbetio Madeira Island Rich 5 yr		J. Nusbaumer Eau de Vie Williams Rouge	45
Barbeito Madeira Malvasia Reserva Velha 10 yr		<b>BITTERS</b>	
Gamilie Bosquet Rivesaltes Ambré		Amaro Sibona	25
Sebastian brunet La Folie 1ère trie		Fernet branca	25
Jean Luc Pasquet La Belle Inconnu		<b>LIKÖR</b>	
Jean Luc Pasquet Raisonac		Baileys	30
La Cave de la Reine Jeanne Macvin du Jyra Rouge		Cointreau	30
La cave de la Reine Jeanne Macvin du Jura Blanc		Fine Orange	30
Solomon Undhof Süße Biene, Auslese, Riesling 2020		Staibano Limoncello	30
Tokaji Late Harvest 2018		<b>PASTIS</b>	
Toriòn Azienda Agricola Visintini Friuli Colli Orientali 2018		Pernod	35
<b>KAFFE &amp; TE</b>		<b>ROM</b>	
Bryggkaffe från Johan & Nyström	<b>38 kr</b>	Diplomatico Reserva Exclusiva Venezuela	35
Espresso La Bomba	<b>42 kr</b>	Ron Cartavio XO Peru	55
Cappuccino	<b>48 kr</b>	Karukera Expression 2008 Guadeloupe	65
Te från Brunkulla	<b>42 kr</b>	<b>WHISKEY</b>	
<b>DRINKAR &amp; GROGGAR</b>	<b>5 CL</b>	Macallan 12 årig	35
Dry Martini	<b>135 kr</b>	Laphroaig 10 årig	35
Gin & Tonic	<b>155 kr</b>	Bunge destilleri 01 Three Oaks Whiskey	35
Irish Coffee	<b>145 kr</b>	Balvenie Portwood 21 årig	60
Kaffe Karlsson	<b>145 kr</b>	Old Masters Dailuaine 13 årig	65
		Old Masters Invergordon 23 årig	65



BISTRO

Le Garage