APÉRITIF		*MENU FORMULE*	
pastis, vermouth, manzanilla sherry, oloroso sherry	.95		
dry martini, negroni, manhattan, gin tonic, americano	.145	coquilles Saint-Jacques	
CHAMPAGNE et BULLE		 ouef poché	
m.v. robert moincuit, bdb, le mesnil sur ogier, champagne	.795	<u>'</u>	
2018 marnes blanches, crémant de jura, resèrve,	.155/750	steak tartar	
Zoto mamoo Zianonos, eromam ao jara, rossiro,	.133/730		
BIÈRE		dos de cabillaud	
bottled beer from assorted craftswomen and craftsmen 33cl/44cl	07/110		
pilsner urquell draft	.86/.110	.585 pp	
phonon and an an	.55/.68		
ZERO ALCOHOL			
l'antidote sparkling beaujolais			
hibiscus lemonade	.85		
apple juice	.55		
mikkeller drink in the sun wheat ale	.55		
perrier eau minérale	.65	olives small olivies	.55
periler edu minerale	.45	amendes grasses fried almonds	.55
BLANC		1. 4	45 .
2019 la croix gratiot picpoul de pinet		une huître oyster with jalapeño	.45st
2018 arnauld lambert clos du midi brézé samur blanc loire	.125/.585	porc noir de bigorre 24 months pyrinean ham	.95
2018 sébastien brunet vovray loire	.155/.750	brebis napoleon	.95
2018 camus père & fils bourgogne aligoté	.150/.690		
2010 camas pere a mis boargogne angore	.155/.750	*steak tartar beef tartar, terragon, piccadilly tomatoes	.175
ROUGE		*coquilles Saint-Jacques scallop, horseradish, apple	.175
2019 tete red vdf		*ouef poché poched egg, ramson, asparagus	.165
2014 yves cuilleron chavanay syrah	.125/.585		
, , ,	•	Faux Choux Farcais duxell filled savoy cabbage, truffle beurre blanc	.285
2019 matthieu barret petit ours rhone	.135/.625	*Poitrine de Porc Confit pork belly, puylentils, ginger	.265
	.145/.720	Omble Chevalier arctic char, Café de Paris, cauliflower	.595 2P
D O U X			
2018 clos lapeyre jurançon moelleux 8cl FR		fromage x 3 cheeses assorted daily	.145
2016 chateau graves sauternes 8cl FR	.145	clafoutis fruit clafotis served with sorbet	.125
	.145		

Bourgogneviner som kittar oss just nu

2018 BACHELET-MONNOT SAINT-AUBIN 1ER CRU EN REMILLY BOUROGNE .1150

2017 PAVELOT PERAND VERGELESSES 1ER CRU SOUS FRETILLE .999

Vit bourgogne.. ju fler efternamn desto bättre, ju längre vingårdsnamn desto finare blir det, addera några bindesteck och lite cru och man är hemma. Skämt åsido när kan resa igen ska jag besöka Sous Fretille. Två av mina bästa Bourogneupplevelser ifjol var från denna vingård som inte ännu betingar det som smaken borgar för.

1999 ROUGEOT MEURASULT 1ER CRU CHARME .1560 Gillar man ost? Gillar man krämbulle? Gillar man räkskal? Gillar man citronmärngpaj? Att få in allt detta i en vinflaska tar tid, mycket arbete och går frankt taget inte att göra var som helst i världen, femton hundra bagis är mycket för en kruka vin, men inte ens internet kan fixa denna krukan billigare åt dig.

2017 LAURENT PONSOT BOURGOGNE ROUGE.995 2017 LAURENT PONSOT BOURGOGNE BLANC.995

Det senaste, av de senaste, Blade Runner-bourgognen är här, den relativa ekonomiska tryggheten i en jordägarfamilj determinerar inte alla barn till reaktionära tankebanor. Utan kan även, som här, bli en perfekt drivbänk för det vildsint framåtskridande. L-P "den fria viljans vinmakare". Jag förstår att det inte är alla som är intresserade av skvallret mellan byarna i norra Bourgogne så lite bakgrund: Laurent lämnade abrupt familjedomänen (som producerar globala samlingsobjekt med pervers prisbild) och startade egen låda med sonen. Stilen hos familjedomänen har verkligen inte varit någon favorit för mig. Men Laurent som person besitter något, därför är man spänd på vad detta ska bli.

2014 HERVE ROUMIER HCDN .895

2014 CLAIR NAUDIN HCDB ORCHIS .965

Vi tackar Jan och Nicholas för att ni håller och upplåter, på etiketten enklare viner, för att visa hur bra det blir när man dricker i rätt tid. Clair har alltså gjord 9000 buteljer av detta vin helt utan svavel och det är så rent och skimrande som det kan bli. Det är riktigt svår att hantera en sådan volym och utan att skydda vinet med svavel. Förtjänsten är frukt flörten och drickglädje eller frukostjuice känslan. Nu anstår det inte Clair som person att klämma sig i skrevet eller dunka sig själv bröstet men det är faktiskt inte bara noggrannhet som leder henne, det krävs rejält med stake för att köra noll. .

2018 ANTOINE JOBARD BOURGOGNE ROUGE.985 Det är inte alla årgångar som faller en på läppen. Denne reslige timide man har en förmåga att tala till en även knepigare år. Hans 2015 Village Meursault gjorde att mitt kategoriska avfärdande av årgången kom till ett abrupt slut. Mycket exalterad över detta hans första röda vin han valt att släppa.

TEMA BAR À VIN

KAFFE espresso......25/36 cafe con leche......35 cortado......35 cafe con hielo......35 the......35 DESSERT Tarta de Queso......125 Vaniljglass, PX, pekan, choklad.....110 SÖTT VIN 2018 clos lapeyre jurançon moelleux.....145 2016 chateau graves sauternes145 1998 chateau payral saussignac.....145 SHERRY - VERMUTH Vermuth......95 Fino/Manzanilla.....85 Amotillado VORS 40 years.....155 Pedro ximenez (sweet)......95

BRUN SPRIT
Brandy de Jerez Gran Reserva42
1995 Pibarnon Marc de bandol45
Marc de Bourgogne Albert Morot 200035
Fine de Bourgogne Albert Morot 199735
Calvados Lemorton reserve38
Cognac V.S Hennessey38
Cognac XO pale and dry45
Bas armangac V.S. Maniban35
Armanac Reserve 1978 Samalens48
Ron Cortavio 535
Ron Zacapa solera 2335
VIT SPRIT
Fulgrappa30
Ful Orojo30
Marc de gewurstraminer Zind Humbrecht 2003
70%65
Grappa Romano Levi Bianca45
Grappa Romano Levi Moscato55
Grappa Sibona Barbera40
Grappa Sibona Moscato40
Grappa sibona Barolo42
Robert Rudinski Williams Päron39
Jos Nisbaumer Williams Rouge3
Roulot Framboise65

BLANDAT
Gin Tonic145
Ron y Cola145
Manhattan145
Negroni145
Dry Martini145
BITTERS
Fernet Branca35
Chartreuse Grön
Chartreuse Gul
Castoreum35
WHISKY
Blanton's reserve35
Jameson35
Auchentoshan 12y35
Nikka Super35
Overholt Rye35
LIKÖR
Cointreau35
Grand Marnier
Amarula
Disaronno
Punch

WOODSTOCKHOLM