



Blanche

Blanche



COCKTAILS

NEGRONI BY BLANCHE	175
Akvavit, Carpano Classico, Campari, Aperol, Gurka, Olivolja	
MEDITERRANEAN 75	175
Gin Mare, Citron & Grape Oleo, Lavender, Crémant de Bourgogne	
FIGUE FIZZ	175
Remy Martin V.S.O.P, Vintry's Amontillado Sherry, Fikon, Muscovadosocker, Citron, Fikonslövssoda	
ROSSA BASILICO	175
Vodka, Italicus, Hallon, Basilika, Lime, Äggvita	
LIMONCELLO SPRITZ	155
Limoncello, Cava, Club Soda, Agavesirap, Citron	

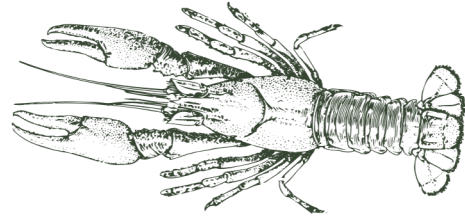
SMÅRÄTTER

PERFEKT ATT DELA

KRONÄRTSKOCKA ALLA ROMANA	135
Hel kronärtskocka med parmesan, citronskal & tryffelmajonnäs {MP,E,V}	
BELLOTA CHORIZO 30G / 60G	65/130
Lufttorkad chorizo från Spaniens finaste Bellotagrisar, serveras med lagrad balsamvinäger {SU}	
POMMES PECORINO	75
Krispiga pommes med riven pecorino, friterad salvia & grön dip {MP,E}	
BAKAD CAMEMBERT 125G	135
Ugnsbakad hel Camembert med hemgjord jordgubbssirap & rustikt bröd {MP,GL}	
PADRÓNPEPPAR	120
Grillade Padrónes med vitlök, smulad fetaost & havssalt {L,MP}	

FÖRRÄTTER

BOQUERONES PUJANDO SOLANO 105
Baskisk delikatess, serveras i konserv med grillat bröd {F,GL}
BLÅMUSSLOR I ESCABECHE – PUJANDO SOLANO 105
Milda & möra blåmusslor i en syrlig escabeche-marinad, serveras i konserv med grillat bröd {F,GL}
KROSSAD BURRATA 145
Krämig Burrata med eldade tomater, lagrad balsamico & basilika {L,S,V}
GRATINERADE HAVSKRÄFTOR HALV/HEL 165/295
Smörbakade havskräftor med smörstekt brioche & grillad citron {C,GL}
BIFFTARTAR HALV 155
Hackad biffartar med kapris, schalottenlök, äggula & cornichons {E}



GRATINERADE HAVSKRÄFTOR

Havskräftor med smörstekt brioche & grillad citron {C,GL}

HALV/HEL ~ 165/295

~ VARMRÄTTER ~

STEAK MINUTE 200G	325
Grillad svensk biff med aromatiskt dragonsmör, fyllig rödvinsreduktion, krispiga pommes frites & rostad getost {L,SU}	
BOUILLABAISSE	295
Klassisk Provensalsk fiskgryta med Rouille & vitlökskrutonger {F,C,GL,E,S,MO}	
GRILLAD LAX	295
Grillad laxfilé med vitlöksfräst sparris, saltbakad kulpotatis, gremolata & sotad steklök {F}	
BLÅMUSSLOR BEURRE "BLANCHE"	265
Musslor & pasta i vitvinssmörsås med chorizosmulor & persilja {GL,MO,S}	
HET TAGLIATELLE	195
Färsk tagliatelle med grillad zucchini, aubergine & paprika - smaksatt med chili {GL,SP,V}	
GRILLAD ENDIVE	255
Grillad endiviesallad serverad med mangold, saltrostade mandlar, hyvlad Manchego & basilikaolja {N,MP,V}	
BIFFTARTAR HEL	295
Hackad biffartar med kapris, schalottenlök, äggula, cornichons & pommes frites {E}	

SÖTT & GOTT

CRÈME BRÛLÉE 105
Klassisk Crème Brûlée med knäckig karamelliserad yta, serverad med hallonkompott & färsk mynta
DEKONSTRUERAD RABARBER-TIRAMISU 125
En lekfull variant på den italienska klassikern med syrliga rabarber & len mascarponekräm {L,GL}
JORDGUBBSPANNACOTTA 115
Len Pannacotta med frisk basilika & rostad vit choklad {L}
MANDELBISCOTTI MED EN HINT AV APELSIN & VINSANTO 95
Krispiga mandelkakor med en frisk ton av apelsin, serveras med ett glas kyld Vinsanto-dessertvin - för den perfekta italienska avslutningen {GL,L,E,N,S}

VI ARBETAR MED NOGA UTVALDA INGREDIENSER

Vänligen meddela oss om allergier eller kostpreferenser. Vi anpassar gärna rätter där det är möjligt

{GL} Gluten {C} Kräftdjur {E} Ägg {VE} Vegan {L} Baljväxter
{L} Laktos {F} Fisk {SE} Sesam {S} Sulfiter {MP} Mjölprotein
{N} Nötter {MO} Blötdjur {V} Vegetarisk {SP} Stark {CE} Selleri