

TEATERBRASSERIET

FÖRRÄTTER

TOAST SKAGEN räkor, sikrom, majonnäs & dill 165:-/225:-

RIMMAD TORSK med gula ärtor, fransk dragon,

rotselleri, brynt smör & svenskodlad soja 135:-

VICHYSOISE på potatis och purlök serveras med rökt tångkaviar

& citronconfit 115:-

RÅBIFF på svenskt ytterlår med kimchi,

yuzumajonnäs & friterade wontonblad 155:-/215:-

SMÅRÄTTER

OSTRON Dagens utbud 39:-/1 ST. 199:-/6 ST.

serveras med mignonette, tabasco & citron

FRITERADE PIMIENTOS DE PADRÓN med hyvlad parmesan & havssalt 75:-

POTATISCHIPS gjord på Andean Sunside serveras med tryffel-dipp 65:-

IBERICOFITTERS med aioli 75:-

OST

SAINT MAURE
Getost, Fra 65:-

FRANSK BONDOST
Halvmjuk, Fra 55:-

BLEU D'AUVERGNE
Grönmögelost, Fra 55:-

OSTLÅDA 155:-

CHARKUTERIER

FÄNKÄLSSALAMI Ita 45:-

LOMO Spa 45:-

IBERICO DE CEBO Spa 65:-

IBERICO CHORIZO SALAMI Spa 55:-

CHARKBRICKA med oliver
& crostini 225:-

FÖR TVÅ PERSONER

GRILLAD BIFF PÅ BEN 600G. Svensk hängmörad biff på ben serveras med rödvinssås, bearnaisesås, Ibericofritters, tryffelmajonnäs, bakad tomat, grönsallad & pommes frites 695:-

GRILLRÄTTER

HELGRILLAD FISK Dagens fångst serveras med bakad tomat, skirat vitlökssmör, grillad citron, aioli, grönsallad & pommes frites 295:-

KALVENTRECÔTE serveras med bakad tomat, bearnaisesås, rödvinssås, grönsallad & pommes frites 295:-

FLANKSTEK grain-fed från Uruguay serveras med bakad tomat, bearnaisesås, rödvinssås, grönsallad & pommes frites 295:-

TEATERMENY

TOAST SKAGEN

2017 Chablis Chardonnay, Domaine des Hâtes

GRILLAD KALVENTRECÔTE

serveras med bakad tomat, bearnaisesås, rödvinssås, grönsallad & pommes frites

2016 Lafage Authentique, Languedoc Roussillon

GC'S CHOKLADTRYFFEL

2015 Ca'Rugate La Perlara Recioto di Soave

KAFFE

TEATERMENY 495:- / DRYCKESPAKET 405:-

HUVUDRÄTTER

SVENSK FJÄLLRÖDING med avrugakaviar, rökt smörsås & variation på persiljerot 305:-

FISK- OCH SKALDJURSGRYTA med saffransinlagda rotsaker serveras med aioli & crostini 275:-

RÅKSALLAD med Västerbottensost, ägg, pepparrot, romansallad, crostini & inlagd gurka 249:-

BŒUF BOURGUIGNON med rökt sidfläsk, champinjoner, inlagd steklök & potatispuré 269:-

ROSTAT KÄLKNYTE fylld med pumpa serveras med svartkål, smörad kålbuljong, Pecorino & nötmüsli 235:-

PLAT DU JOUR fråga efter dagens rätt

EFTERRÄTTER

SORBET ELLER GLASS fråga efter dagens smaker 55:-

VINTERÄPPLE med lakritsglass, maräng, yuzucrème, äppelkaviar & äppel-och citroncrunch 115:-

GLASSCOUPE fylld med chokladmousse smaksatt med kanel & kaffe, karamelliserade nötter, inkokt päron, mjölkchokladglass & saltkolaglass 95:-

CRÉME BRÛLÉE 95:-

CHOKLADTRYFFEL 45:-

OSTLÅDA serveras med fikonmarmelad & frukt-och nötblöd 155:-

YOU AND ME ARE LIKE
OYSTER & BUBBLES
GREAT APART BUT EVEN BETTER TOGETHER

2 OSTRON & 1 GLAS DEUTZ BRUT CLASSIC 200:-

TEATERBRASSERIET

STARTERS

TOAST SKAGEN shrimps, bleak roe, mayonnaise, dill 165:-/225:-

CURED COD with yellow peas, French tarragon, celeriac,

browned butter & soy 135:-

VICHYSOISE made of potato and leek served with seaweed caviar

& lemon confit 115:-

STEAK TARTARE made of Swedish beef served with kimchi,

yuzu mayonnaise & wonton leaves 155:-/215:-

CHEESE

SAINTE MAURE Fra 65:-

FARMER CHEESE Fra 55:-

BLEU D'AUVERGNE Fra 55:-

ASSORTED CHEESE 155:-

CHARCUTERIE

FENNEL SALAMI Ita 45:-

LOMO Spa 45:-

IBERICO CEBO HAM Spa 65:-

IBERICO CHORIZO SALAMI Ita 55:-

ASSORTED CHARCUTERIES with olives
& crostini 225:-

SHARING IS CARING

GRILLED CLUB STEAK 600G. Bone-in strip steak served with red wine sauce, béarnaise sauce, truffle mayonnaise, Iberico fritters, green salad & french fries 695:-

BITES

OYSTER FINE DE CLAIRE NO.2 39:-/1 PCS. 199:-/6 PCS.
with mignonette, tabasco & lemon

PIMIENTOS DE PADRÓN with parmesan cheese & sea salt 75:-

POTATO CHIPS made of Andean Sunside served with truffle dip 65:-

IBERICO FRITTERS with aioli 75:-

FROM THE GRILL

CATCH OF THE DAY Whole grilled fish with melted garlic butter,
grilled lemon, aioli, green salad & french fries 295:-

VEAL ENTRECÔTE with baked tomato, béarnaise sauce, red wine sauce,
green salad & french fries 295:-

FLANK STEAK grain-fed from Uruguay with baked tomato, béarnaise sauce,
red wine sauce, green salad & french fries 295:-

THEATRE MENU

TOAST SKAGEN

2017 Chablis Chardonnay, Domaine des Hâtes

GRILLED VEAL ENTRECÔTE

served with baked tomato, béarnaise sauce,
red wine sauce, green salad & french frites

2016 Lafage Authentique, Languedoc Roussillon

GC'S CHOCOLATE TRUFFLE

2015 Ca'Rugate La Perlara Recioto di Soave

COFFEE

THEATRE MENU 495:- / WINE RECOMMENDATION 405:-

MAINS

CHAR with avruga caviar, smoked beurre blanc &
variation of parsley 305:-

FISH AND SHELLFISH CASSEROLE with saffron pickled root
vegetables, aioli & crostini 275:-

SHRIMP SALAD with Swedish matured cheese, egg,
horseradish, romaine lettuce, crostini
& pickled cucumber 249:-

BŒUF BOURGUIGNON with smoked salted pork, pick-
led onion and rökt sidfläsk, champinjoner, syrad
steklök & potato purée 269:-

SAVOY CABBAGE filled with pumpkin served with
Tuscan kale, cabbage consommé, Percorino cheese
& nut muesli 235:-

PLAT DU JOUR ask for today's special dish

DESSERTS

SORBET OR ICE CREAM ask for today's taste 55:-

WINTER APPLE with liquorice ice cream, meringue, yuzu crème,
apple caviar & apple and lemon crumble 115:-

ICE CREAM COUPE filled with innamon and coffee flavoured chocolate
mousse, caramelized nuts, pear, milk chocolate ice cream
& salty caramel ice cream 95:-

CRÉME BRÛLÉE 95:-

CHOCOLATE TRUFFLE 45:-

ASSORTED CHEESE served with fig marmelade & fruit and nut bread 155:-

YOU AND ME ARE LIKE OYSTER & BUBBLES GREAT APART BUT EVEN BETTER TOGETHER

2 OYSTERS FINE DE CLAIRE & 1 GLASS DEUTZ BRUT CLASSIC 200:-