

MISTER FRENCH ÅRE

A LA CARTE

Höstmarknad

COCKTAILS 185

DRY MARTINI

No.3 London Dry Gin, Dolin Dry Vermouth,
Apelsinbitters, Noccellara Oliver

MOJITO

Bacardi Carta Blanca, lime, mynta

ÅRE GIN & TONIC

Bränneri i Åre Local's Edition Gin,
Svartberget Botanical Tonic, Grapefrukt

CLEAR COLADA

Bacardi Coconut, Lime, Ananas, Mjöl

CUCUMBER & ELDERFLOWER

Bombay Sapphire Gin, St Germain Fläderblom,
Lime, Gurka, Soda

MISTRAL

Maker's Mark, Rinquiquin Persikostarkvin,
Rabarbersyra, Jordgubbar, Honung, Soda

TEQUILA SODA

Patron Silver Tequila, Mancino Vermouth Bianco,
Fikonblad, Limeolja, Soda

CASSARA

Grey Goose Vodka, Carlshamns Flaggpunsch,
Lingonsyra, Björnbär

PALOMA

Patron Silver Tequila, Lime, Pink Grapefruit Soda,
Salt

FÖRÄTTER

LÖJROMSTACO

165/2ST

Svensk löjrom från bottenviken, smetana & syrad rödlök

GRILLAD GURKA

145

Getyoghurt, hemgjord sriracha, picklad silverlök,
friterad schalottenlök & körvel

CARPACCIO PÅ OXFILE

175

Tryffelmajonäs, rostade pinjenötter, rädisa, ruccola, picklad
kålrabbi & körvel

RÅBIFF

195

Friterad kapris, picklad rödbeta, råhyvlat polkabeta, äggula,
färskriven pepparrot & körvel

SKALDJUR & DELIKATESSER

TOAST SKAGEN

Halv 215/Hel 325

Toppad med svensk löjrom, rödlök, citron & brioche

MOULES MARINIÈRES

Halv 185/Hel 315

Serveras med aioli & nygräddad baguette,
Hel serveras med pommes frites

LÖJROMSTOAST 30G

345

Löjrom från Bottenviken serveras med smörstekt
brioche med rödlök, gräslök, citron & smetana

OSTRON

FINE DE CLAIRE N°3

Mignonette, citron & tabasco
35/st - 3st/100 - 6st/190 - 12st/345

GOOSE BUMP

ARCTIC PEARL 3G

Arctic Roe Swedish black caviar
With your choice of:

Grey Goose Vodka 3cl 185
Grey Goose Altius Vodka 3cl 375

VARMRÄTTER

CHEESEBURGARE

235

Majonäs, krispsallad, saltgurka, rökt cheddar,
karamelliserad lök & bacon jam
Serveras med pommes frites & aioli

KYCKLINGBURGARE

215

Friterad kyckling, BBQ glaze, coleslaw, krispsallad, biffomat & picklad silverlök (vege-
tarisk med mungbönsburgare)
Serveras med pommes frites & aioli

PASTA AL LIMONE

265

Pasta linguini serveras med färsk citron, parmesan,
pistagenötter & körvel

TARTE PARMA

225

Fransk pizza, smetana, västerbottensost, parmaskinka,
purjolök, saltorkade tomater & färsk basilika

GRILLAD TONFISK

295

Grillad tonfisk, bakade primörer, grillad hjärtsallad,
espelettepeppar-majonäs

RÅBIFF

345

Friterad kapris, picklad rödbeta, råhyvlat polkabeta,
äggula, färskriven pepparrot & körvel
Serveras med grönsallad & pommes frites

ENTRECÔTE

455

Grillad entrecôte, fransk tomatsallad, sauce béarnaise,
rödvinsås & pommes frites

KÖTTBULLAR

Halv 125/Hel 225

Serveras med gräddsås, potatispuré, lingon &
inlagd gurka

SIDES

Pommes frites	55
Fransk tomatsallad	55
Grönsallad med sherryvinägre	45
Sauce béarnaise	55
Esplettepeppar majonnäs	40
Tryffelmajonnäs	40
Aioli	30
Majonnäs	30

DESSERT

CHEESECAKE

125

Vaniljglass, vispad färskost, rostat havrecrumble, halloncoulis,
riven vit choklad & färska hallon

CRÈME BRÛLÉE

115

En fransk klassiker

GLASS/SORBET

50

Fråga din servis efter dagens smak

DIGESTIFS 185

ESPRESSO MARTINI

Grey Goose Vodka, Galliano Espresso, Espresso,
Kaffesocker

IRISH COFFEE

Tullamore D.E.W, Kaffesocker, Bryggkaffe
Lättvispad grädde

HOT SHOT 135

Koka kaffe, Vispa grädde, Hotshot Hotshot Hotshot

GULDKANT 144

Iskall Carlshamns Flaggpunsch & Hennessy VS Cognac

Fråga gärna om ursprung på vårt kött & Informera oss om era allergier
Ostron & skaldjur är s.k högrisklivsmedel som kan orsaka obehag eller allergiska reaktioner inte sällan i
kombination med alkohol.

LIBATIONS

FATÖL		
Carlsberg Export 5,0%		96
1664 Blanc 5,0%		98
Brooklyn Stonewall Ipa 4,6%		99
Guinness 4,0%		115
Svartberget NORD 30cl		85
FLASKÖL		
Carlsberg Hof 4,2%		86
Svartberget Happy Valley IPA 6,5%		115
Svartberget Roma Pils 5,0 % Glutenfri		115
Svartberget Kall Lager 5,5%		115
CIDER		
Somersby Pear 4,5%		86
Boulard Cidre Biologique 4,5%		115

VIN MOUSSANT

MOUSSERANDE		
Faustino, Cava		140/820
NON VINTAGE		
Moët & Chandon, Brut	180/1100	
Moët & Chandon, Brut 150CL		2500
Armand de Brignac, Brut Gold		5600
VINTAGE		
2017 Dom Pérignon, Brut		4800
2015 Dom Pérignon, Brut 150CL		9700
2013 Dom Pérignon, Luminous		5300
2014 Perrier-Jouët, Belle Epoque		4300
ROSÉ		
Moët & Chandon, Rosé Imperial		1200
2016 Moët & Chandon, Grand Vintage Rosé		1850

VIN ROSÉ

FRANCE		
	Château Minuty, Prestige, Provence Frankrike	165/740
2025	Château d’esclans, Whispering angel, Provence Frankrike	950
2024	Château d’esclans, Whispering angel, Provence Frankrike 600CL	9000
2020	Château d’esclans, Chateau, Provence Frankrike	1250

VIN BLANC

FRANCE		
	Château Minuty, Prestige Blanc, Provence Frankrike	140/630
ALSACE		
2022	Gustave Lorentz, Signature Series, Pinot Blanc	690
2022	Domaine Fernand ENGEL, Riesling Réserve	950
2024	Gustave Lorentz, Riesling Réserve MAGNUM	1100
BOURGOGNE		
2024	Louis Robin, Chablis	170/770
2022	Domaine Louis Jadot, Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru	1600
2021	Domaine Louis Jadot, Chablis les Clos Grand Cru	2400
2023	Nuiton-Beaunoy, Bourgogne	210/950
2021	Château Fuissé, Tête de Cuvée Pouilly-Fuissé	1250
2022	Domaine Louis Jadot, Saint Véran	1100
2022	Domaine Louis Jadot, Meursault Narvaux	1700
LOIRE		
2024	Henri Bourgeois, Petit Bourgeois, Sauvignon Blanc	160/720
2023	Henri Bourgeois, Sancerre Pure	1100
RHÔNEDALEN		
2020	Domaine de la Mordorée, Lirac La Reine des Bois	1100
2019	Domaine E. Guigal, Crozes-Hermitage	1050
GERMANY		
2024	Kein Name, Rheinhessen, Riesling Trocken	140/630
2024	Georg Breuer, Charm, Rheingau, Riesling	700
2022	Georg Breuer, Terra Montosa, Rheingau, Riesling	1050
2022	Weingut Robert Weil, Kiedrich Turmberg, Rheingau, Riesling Trocken	1100
AUSTRIA		
2021	Weingut Jurtschitsch, Mon Blanc	800
2024	Weingut Bründlmayer, Niederösterreich, Grüner Veltliner L&T	730
ITALY		
2022	Carranco, Etna Bianco Villa dei Baroni, Sicilien	970
2021	Tenuta il Falchetto, Pian Craie, Piemonte, Sauvignon Blanc	950
2023	Gaja, Ca’Marcanda Vistamare, Toscana	1550
USA		
2024	Charles Smith, Kung fu girl, Washington State, Riesling	620
2023	Black Stallion, Chardonnay, North Coast USA	210/980
2023	Calera Wine Company, Calera, Central Coast, Chardonnay	1050

VIN ROUGE

FRANCE		
2024	Xavier Vins, Le petit Rouge, Grenache, Syrah	140/630
BOURGOGNE		
2023	Domaine Faiveley, Bourgogne	240/1100
2022	Domaine Louis Jadot, Côte de Beaune-Village	1150
2020	Domaine Louis Jadot, Santenay 1er Cru Maladière	1300
2023	Domaine Faiveley, Gevrey-Chambertin “VV”	1900
2023	Domaine Louis Jadot, Gevrey-Chambertin	1950
2021	Domaine Louis Jadot, Chambolle-Musigny 1er Cru les Fuées	2600
2013	Domaine Louis Jadot, Musigny Grand Cru	11000
2012	Domaine Louis Jadot, Chambertin Grand Cru	7600
2014	Domaine Louis Jadot, Chambertin Clos de Bêze Grand Cru	7200
2005	Bouchard Père et Fils, Clos Vougeot Grand Cru	7300
2020	Rotem & Mounir Saouma, Lucien Le Moine, Chambolle-Musigny “Les Baude”	3400
2017	Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays Grand Cru	5200
2018	Domaine des Lambrays, Clos des Lambrays Grand Cru	5400
2021	Château des Jacques, Beaujolais Morgon	770
RHÔNE		
2024	Château Mont-Redon, Côtes-du-Rhône Reserve Rouge	150/680
2022	Delas, Côtes-du-Rhône Saint-Esprit, MAGNUM	1750
2022	Xavier Vignon, Châteauneuf-du-pape	1250
2021	Domaine E. Guigal, Crozes-Hermitage	1050
2005	Domaine E. Guigal, Ermitage Ex-Voto	6900
2014	Domaine E. Guigal, Côte-Rôtie “La Mouline”	5500
2014	Domaine E. Guigal, Côte-Rôtie “La Turque”	5500
BORDEAUX		
2022	Château de Cathalogne, Rouge	160/750
2020	UDP, Galius Saint-Émilion Grand Cru	1200
2019	Château de Kirwan, Charmes de Kirwan, Margaux	1400
2016	Jean-Baptiste AUDY, Château Bonalgue Pomerol	1700
2015	Château Latour, Pauillac de Latour, Pauillac	2850
2017	Château Latour, Les Forts de Latour, Pauillac	5200
2012	Château Latour, Les Forts de Latour, Pauillac Halvflaska	2850
MADIRAN		
2015	Alain Brumont, Château Bouscassé Argile Rouge	1150
2018	Alain Brumont, Château Bouscassé Vieilles Vignes	1300
2012	Alain Brumont, Château Montus Rogue	1500
GERMANY		
2023	Weingut Franz Keller, Achkarren, Baden, Spätburgunder	1200
ITALY		
PIEMONTE		
2023	Castello del Poggio, Barbera d’Asti	720
2023	Ca’ Bianca, Langhe Nebbiolo	160/720
2021	Gaja, Sito moreSCO Langhe	1200
2021	Borgogno, Barolo Classico	1350
2019	Costa di Bussia, Luigi Arnulfo Barolo Bussia	1450
2019	Gaja, Dagromis Barolo	1900
2017	Paolo Scavino, Barolo “Bric del Fiasc”	2500
2021	Vietti, Barolo, DUBBELMAGNUM	6500
2022	Conterno-Gattinara, Conterno Gattinara	2300
2020	Conterno-Gattinara, Conterno Vigna Molsino	3200
2019	Conterno-Gattinara, Conterno Vigna Valferana	3200
VENETO		
2020	Bolla, Le Poiane Ripasso	160/720
2021	Zonin, Amarone della Valpolicella	1150
TUSCANY		
2021	Casa Brancaia, Chianti Classico	850
2023	Cecchi, Rosso di Montalcino	890
2022	Gaja, Promis Ca’Marcanda	1050
2023	Tenuta San Guido-Sassicaia, Guidalberto	1450
2023	Tenuta San Guido-Sassicaia, Guidalberto DUBBELMAGNUM	6500
2022	Tenuta San Guido, Sassicaia	4600
2022	Marchesi Antinori, Conf’Ugo Bolgheri	1050
2022	Marchesi Antinori, Tignanello Toscana	2500
SICILY		
2023	Planeta, Etna Rosso	870
SPAIN		
2018	Marques de Vitoria, Marques de Vitoria Gran Reserva, Rioja	990
2021	Bodegas Portia, Ribera del Duero	850
2021	Son Antem Alaró, Son Antem Vespere, Mallorca	1100
USA		
2022	Duckhorn Vineyards, Decoy California, Pinot Noir	170/780
2023	Calera Wine Company, Calera Central Coast, Pinot Noir	1050
2021	Williams Selyem, Sonoma Coast, Pinot Noir	2150
2022	Williams Selyem, Russian River Valley, Pinot Noir	2150
2022	Kistler Vineyards, Russian River Valley, Pinot Noir	3400
2022	Pine Ridge Vineyards, “Pine Ridge Cabernet” Napa Valley, Cabernet Sauvignon	1650
AUSTRALIA		
2023	Timo Mayer, “The Doktor” Yarra Valley, Pinot Noir	1650
2022	Penfolds, Bin 407 Cabernet Sauvignon	1700
NEW ZEELAND		
2022	Cloudy Bay, Pinot Noir	1100