

le petit cochon



MENY

INNAN

FRA	Champagne, 2012 Michel Gonet, Grand Cru Blanc de Blancs	165:- 920:-
ITA	Veneto, Cantina Bortoluz, Frizzante	135:- 750:-
APERTIF	SPA Jerez, Manzanilla Micaela 10cl	110:-
	Dry martini	155:-
	Negroni	155:-
	French 75	155:-
	Cochon Ivre	155:-

SNACKS

OSTRON	Fine de Marennes no. 4	20:-
	Gillardeau no. 3	35:-
CHARK	Jamon iberico	165:-
	Prosciutto di Parma	130:-
	Sobrasada, honung	115:-
	Fänkålssalami	95:-
	Chorizo	95:-
	Charkbricka	245:-
	Ostbricka	145:-
	Ostbit	55:-
MINDRE	Pimentos de padron	85:-
	Bikini, fior di latte, n'duja, getost, honung	95:-
	Boquerones	115:-
	Friterad gamba, shiso, kimchimajonnäs, friterad gari	65:-
	Lobsterroll, brioche, tryffelmajonnäs, pommes alumettes	130:-
	Ankleverbrûlée, brioche	135:-



FÖRRÄTTER

Saltbakad jordärtskocka, sojamajonnäs, brynt smör, parmesan, hasselnötter	135:-
Broccoli, hoisin, furikake, crispy rice	110:-
Ceviche på hälleflundra, kikos, leche de tigre, majs, korianderkrasse	155:-
Okonomiyaki, snökrabba, flygfiskrom, dashimajonnäs, asiatisk bbq-sås, sesamfrö	165:-
Pizza med kantareller, fior di latte, tryffelbéchamel, parmesan	175:-
Rillette på anka, cornichons, levain	125:-
Tataki på hängmörad biff, soja, apelsin, shisu, lime, lönnsirap	155:-
Jambon persillé, grönsallad, cornichons, dijonsenap, grillad levain	125:-

VARMRÄTTER

Ricotta och Karl-Johanssvampsangelotti, svart trumpetssvamp brynt smör, hasselnöt, parmesan	225:-
Fiskgratäng, duchesse, hummersås, champinjoner, hokkaido kammussla, rödräka	345:-
Helgrillad seabass, gremolata, salsa fresca, pommes provençale	285:-
Konfiterat kaninlår, kantareller, smörbönor, spetskål, örtvelouté	265:-
Asiatisk schnitzel sandwich, ibericokarré, kimchimajonnäs, coleslaw, koriander	245:-
Blodkorvstarte, anklever, karameliserad lök, lönnsirap, dijonsenap	255:-

>>> VARMRÄTTER ATT DELA PÅ <<<

Rostad spädgris, grillad broccoli, parmesan, aioli, sallad Lyonnaise	625:-
Grillad Frissona-ko, rödvinssås, ört & vitlökssmör, tomatsallad, pommes frites	795:-



DESSERTER

Chokladtryffel	45:-
Glass/sorbet	55:-
Madeleinedonuts	65:-
Blåbärs-éclair	65:-
Mjölkchokladmousse	85:-
Pistagebrûlée, parmesan	90:-
Pekannöt och -blåbärs crumble	95:-
Trifle, havtorn, dulce de leche, vaniljglass, hasselnöt	95:-
ITA Emilia Romagna, Monticino Rosso, Albana di Romagna Passito	135:-
POR Madeira, Barbeito, "Island Rich" Sweet 5 y.o 10 cl	120:-
FRA Jura, Château d'Arley, MACVIN Blanc	144:-
LPC Espresso Martini	155:-

KAFFE & AVEC

	Bryggkaffe	35:-
	Enkel espresso	25:-
	Dubbel espresso	35:-
	Enkel macchiato	30:-
	Dubbel macchiato	40:-
	Cappuccino	45:-
	Te	35:-
SPRIT	Lecomte Calvados 5yrs	35:- c1
	Grönstedts monopol VSOP	35:- c1
	Ron Zacapa 23yrs	35:- c1
	Sarpa Oro di Poli	35:- c1
	Grappa gubben	24:- c1
	Macallan 12yrs	35:- c1
	Fernet Branca	24:- c1
	Pastis	24:- c1



VIN



glas | flaska

BUBBLOR

FRA	Champagne, 2012 Michel Gonet, Grand Cru Blanc de Blancs	165:- 920:-
ITA	Veneto, Cantina Bortoluz, Frizzante	135:- 750:-

VITT

DEU	Baden, Weingut Ziereisen, Heugumber Gutedel	120:- 550:-
FRA	Alsace, Points Cardinaux, Métiss	140:- 650:-
AUT	Neiderösterreich, Weingut Martin & Anna Arndorfer, Grüner Veltliner 1L	115:- 750:-
GRC	Santorini, Argyros, Atlantis White	135:- 610:-
ITA	Valtellina, La Spia di Rigamonti, Alpi Retiche Bianco	155:- 695:-
ITA	Piemonte, OD, Vino Bianco	130:- 585:-
PRT	Lisboa, Quinta de Chocapalha, Reserva Branco	150:- 670:-
ESP	Sanlucár de Barrameda, Bodega Vinificate, Amorra Blanco	125:- 560:-

ROSÉ/ORANGE

ITA	Etna, Calabretta, Rosato	145:- 630:-
ITA	Sardegna, Raíca, Aranzu	150:- 675:-

RÖTT

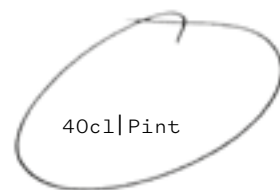
FRA	Vosne-Romanée, Domaine Jean Tardy, Passetoutgrain	180:- 810:-
ESP	Montilla-Morliles, Bodegas Alvear, Quemado Crianza	150:- 675:-
ESP	Montsant, Celler Comunica, Vi del Mas	140:- 630:-
ESP	Rioja Oriental, Viña Ilusión, Rioja	115:- 520:-
PRT	Alentejo, Fitapreta, Baga a 1/2 sol	165:- 745:-
FRA	Isère, Nicolas Gonin, Dauphinoises Rouge "Mondeuse"	185:- 835:-
FRA	Loire, Château du Hureau, Saumur-Champigny "Tuffe"	145:- 650:-





ÖL

(och cider och läsk)



FATÖL

SWE St Eriks Lager Ofiltrerad 5,1%	75:- 85:-
GBR Spitfire Ale 4,5%	75:- 85:-
IRL Murphys Irish Stout 4%	80:- 90:-
SWE Sigtuna Lazy Days Session IPA 4,5%	85:- 95:-
AUT Stiegl 4,9%	80:- 90:-
SWE St Eriks Citra Pale Ale 4,5%	85:- 95:-
GER Hofbrau	75:- 85:-

CIDER

GBR Bulmers Original Cider 4,5% (FAT)	75:- 85:-
FRA Cidre Brut 4,5% 33cl	68:-
SWE Köpingsmusteri, eko 7,5% 33cl	95:-

0% ALC

GER Ein zwei zero 33cl	78:-
SWE Sigtuna Napa 33cl	50:-
GER Bitburger non alc 33cl	45:-
Mineralvatten 75cl	45:-
Rudenstam äppelmust, Eko 33cl	65:-
Fentimans Premium Indian Tonic 25cl	35:-
Ginger Beer 25cl	35:-
Lemon Shandy 27,5cl	35:-
Coca cola / Cola zero / Fanta / Sprite 33cl	



(1 Pint = 56, 83cl)

A black and white landscape photograph showing rolling hills and a valley. The hills are dark against a bright sky. The text 'le petit cochon' is centered in the middle of the image in a cursive font.

le petit cochon