

CHAMPAGNE & CO  
SAN GREAL

Vi älskar champagne!

Vår dryckesfilosofi står med båda fötterna i jorden i det underbara distriktet Champagne i Frankrike.

Hos oss hittar du de odlare som går sin egen väg.  
De som brukar jorden så att dess smaker tar sitt uttryck i drycken du har i ditt glas.  
De som säger Je t'aime till sina druvor på kvällen.

Vi förmedlar med glädje det engagemang och den kunskap som de fantastiska vinodlarna lägger i sin jord och sina druvor. Den kärlek de ger och som resulterar i enastående, och ibland udda, champagner.

Mon Dieu vilka artister!

## SMÅTT SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Att kombinera champagne med gott därtill - det har vi fixat.  
Vill du bara ha lite smått som dansar i utmärkt takt med drycken - välj några av våra supergoda spanska patéer. Eller några burkar med annat gott.

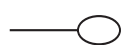
### SMÅTT & PATÉER — €

Ett urval av spanska patéer & delikatesser. Fråga oss!	125
Taggmakrillfiléer, olivolja, vitlök & persilja	125
Drottningmandlar, rostade & saltade	55
Sydeuropeiska blandade oliver	55
Luquesolivier	55
Salami	55
Hårdost med kastanjehonung	55
Dadlar med strössel av torkad parmaskinka	55
Chips	35
Popcorn med tryffelsmör	70
Popcorn med hummersmör	70

## MELLANRÄTTER

Goda rätter att ackompanjera din dryck, för vi utgår från våra charmerande drycker och matchar maten till dessa. Ta flera, dela med varandra eller välj några som du vill behålla alldeles för dig själv.

MELLAN		
Crispy Fries, riven Gruyère, parmesandipp		85
Löjromschips, syrad grädde, schalottenlök		195
Friterad jordärtskocka, löjrom, creme fraiche, schalottenlök, gräslök		195
Crispy Chicken med tryffelketchup & syrad rödkål		165
Soppa på ostronskivling & jordärtskocka med kålrabbi & svamp		145
Råbiff, picklad trattkantarell, svampemulsion, surdegships & örter		155
Tre ostar; brillat savarin, ossau iraty, dansk fyrtårn & marmelad		135
Picknicklåda med chark, goda ostar, lite grönt & gott		165
Smörstekt grönkålstoast, dijon, schalottenlök, pancetta & parmesan		155
Friterad dumplingsdeg med skaldjur, chili, ingefära & koriander		145
Tarte Flambée med creme fraiche, rödlök & västerbottensost		165
Välj din goda topping på din tarte:		
————	Kebabkryddad flankstek, vitlök	
————	Handskalade räkor, kräfta, citron, örter	
————	Chèvre & bakade betor	
Mont d'Or med picklat, cornichons & bröd.		275
Lagom till 2-4 personer och tar ca 30 minuter i ugnen. Lägg till lufttorkad skinka för 40:-		

SÖTT		
Chokladbrownie, dulce de leche, färska bär		60
Time for a treat. Tryffel & chokladdoppade valnötter		40
Sgroppino. Citronsorbet, cava, flingsalt, olivolja		80
Kaffe efter maten. Liten, mellan eller stor		35, 55, 75



EN LITEN HISTORIA OM  
SANKT GERTRUD & SAN GREAL

Vill du veta mer om det fina kvarteret Sankt Gertrud,  
husens spännande historia och lite mer om San Greal,  
scanna med din kamera så får du dig en liten läsestund.  
Nu eller senare, när du vill.