

## Förrätter

### Förrätter

COSMOPOLITAN 135:-  
Absolut citron, triple-Sec,  
tranbärsjucie, lime

NEGRONI 145:-  
Beefeater Gin, Campari,  
Vermouth Antica Formula

FRENCH 75 175:-  
Beefeater gin, socker, citron,  
champagne

ETT GLAS CHAMPAGNE 190:-  
NV. Billecart Salmon  
Brut Reserve

### Tillbehör

CAFÉ DE PARIS SMÖR 50:-

RATATOUILLE 55:-

HJÄRTSALLAD "DIJONNAISE" 55:-

FRANSK POTATISGRATÄNG 55:-

### För barnen

Vi rekommenderar vår trevliga  
barnanpassade buffé som har minst  
två rätter att välja mellan. Det  
ingår alltid en Valleglass till dessert.

0-4 ÅR ÄTER GRATIS  
5-10 ÅR 99:-  
11-13 ÅR 139:-

### Sött vin

FONSECA 10 YEARS OLD TAWNY  
PORT POR 135:-/1100:-

GRAND TOKAJI SZAMORODNI  
UNG 125:-/500:-

CHÂTEAU SIMON  
SAUTERNES FRA 120:-

HUMMERSOPPA ..... 195:-  
med tartar av pilgrimsmussla och västerbottenostgrissini

LÖJROM FRÅN VÄNERN ..... 325:-  
serveras med varm potatis- och västerbottenost terrine,  
crème fraîche, syrad rödlök och dillolja

ÄLGTARTAR RUSTIQUE ..... 195/325:-  
nymald älgtartar med bakad äggula, rökt enbär- och svart trumpetsvampmajonnäs,  
friterad pepparrot, granskotts-syrade hjortron, kapris, picklad rödlök.  
Helportion serveras med trädgårdssallad och pommes frites.

SVAMPSOPPA (V) ..... 185:-  
vegetarisk svampsoppa med Karl-Johansvamp, kantarell och svart trumpetsvamp  
i en krispig vårrulle

## Rawbar

HJORTTATAKI 50g ..... 175:-  
med pepparponzu och marineras silverlök

YELLOWFIN 50g ..... 175:-  
gulfenad tonfisk med avokado, sesam och ingefära

PILGRIMSMUSSLA 50g ..... 175:-  
med rökt soja, grönt äpple och forellrom

## Från grillen

SERVERAS MED ÖRT- OCH OSTGRATINERAD TOMAT OCH GRILLAD CITRON SAMT CHIMICHURRI, BÉARNAISESÅS  
OCH POMMES FRITES. LÄGG TILL 25:- OCH BYT UT DIN POMMES FRITES TILL EN POTATISGRATÄNG.

FJORDLAX ..... 295:-

GAMBAS PÅ SPETT ..... 325:-

PIGGHAMKARRÉ "12 HOUR HICKORY SMOKE" ..... 295:-

RYGGBIFF 200g ..... 395:-

## Pontus! Favoriter

TORSKRYGG SANDEFJORD ..... 365:-  
med lenkokt spetskål, forellrom, gräslök och Sandefjordsås

GREEK WHITE (VG) ..... 245:-  
bakad vegansk ost, oliver, confiterad tomat, bulgur, kronärtskocka och bakad rostad lök

## Alltid på Pontus!

HJORTBURGARE ..... 245:-  
briochebröd, syltade kantareller, pepparrotsmajonnäs, grönkål, lingonchutney,  
baconströssel och 24 månaders lagrad sveciaost

CAESARSALLAD ..... 285:-  
klassisk caesarsallad med lättrokt kyckling, hjärtssallad,  
rökt sidfläsk, surdegskrutonger och caesardressing

VILTKÖTTBULLAR ..... 295:-  
med cognacsgräddsås, potatispuré, rårörda lingon och pressgurka

## Desserter

BAKED ALASKA ..... 155:-  
hallonsemifreddo, brownie och italiensk maräng

KRISPIG ÄPPELPAJ ..... 125:-  
med toscatopping, äpple & kanelglass

CRÈME BRÛLÉE ..... 110:-

GELATO FRÅN SÄLEN CHOKLAD ..... 45:-/ST

PRALINER FRÅN SÄLEN CHOKLAD ..... 45:-/ST

ESPRESSO MARTINI ..... 159:-  
Absolut vodka, borghetti, socker, espresso, riven choklad

## Dryck

### Öl på fat

GALOPP/40 CL

MELLERUDS PILSNER EKO .....	49/92:-
En modern Svensk Lager 4,8 %	
TRANSTRANDS PILS EKO (GL.FRI) .....	52/99:-
Ljus lager i klassisk tysk stil från Sälen 5,0 %	
A SHIP FULL OF IPA .....	54/109:-
Svensk IPA från Brutal Brewing 5,8 %	
THE TAIL OF A WHALE .....	59/119:-
En frisk Veteöl med 55% vetemalt från Brutal Brewing 4,8%	

### Flasköl och cider

FJÄLLFOLK 33CL (GL.FRI) .....	79:-
Ljus Pale Ale från Sälen 3,5%	
BRISKA PÄRON CIDER 33CL .....	79:-
Svensk päroncider 4,5 %	
NORRLANDS LJUS EKO 33CL .....	84:-
En krispig och lätt brygd från Dalarna 4,7%	
FJÄLLBRYGGERIETS FJÄLLDIMMA 33CL .....	99:-
Fruktig New England IPA från Sälen 6,6 %	
PAULANER HEFE-WEISSBIER 50CL .....	119:-
Ofiltrerat, överjäst Veteöl från Tyskland 5,5 %	
MENABREA BIONDA 66CL .....	129:-
En premiumlager bryggd vid Alpernas fot 4,8%	

### Alkoholfritt

MELLERUDS PILSNER EKO 33 CL 0,5 % .....	59:-
A SHIP FULL OF IPA 33 CL 0,0 % .....	59:-
BRISKA FLÄDER CIDER 0,5 % .....	59:-

KIVIKS PÄRON INGEFÄRA LEMONAD EKO .....	67:-
ODDBIRD BLANC DE BLANCS .....	115:-
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite .....	38:-

### Tips!

Vår egen kokbok HUSMANSKOST fick utmärkelsen  
världens bästa kokbok av World Cookbook Award

995:-

# Vinlista

## Champagne

NV. Billecart Salmon Brut Reserve, Champagne, FRA.....	190/1 090:-
NV. Valentin Leflaive Extra Brut, Blanc de Blancs, Champagne, FRA.....	1 090:-
NV. Billecart Salmon Brut Rosé, Champagne, FRA .....	1 400:-
2012 Charles-Heidsieck Vintage Brut, Champagne, FRA .....	1 490:-
2013 Louis Roederer Cristal, Champagne, FRA.....	4 200:-
NV. Billecart Salmon Brut Reserve, Champagne, FRA (6l).....	10 000:-

## Mousserande

Prosecco Treviso, Veneto, ITA .....	115/625:-
-------------------------------------	-----------

## Vita viner

2022 Nespolino Chardonnay & Trebbiano, Emilia Romagna, ITA.....	125/495:-
2022 Hugel Gentil Alsace, FRA.....	160/625:-
2020 Collovray & Terrier Bourgogne Blanc, FRA .....	165/650:-
2021 Leitz Rudesheimer Riesling Trocken, TYS.....	175/695:-
2021 Maria Bonita Alvarinho, POR.....	180/725:-
2021 Springfield Estate Sauvignon Blanc Life From Stone, RSA.....	190/760:-
2022 Jean Marc Brocard Sainte Claire, Chablis, FRA.....	195/775:-
2020 Martin Codax Lias Albarino, SPA.....	850:-
2021 Pascal Jolivet Sancerre, FRA .....	890:-
2019 Calera Chardonnay Central Coast, USA .....	990:-
2020 Julien Brocard Boissonneuse, Chablis, FRA .....	1 090:-
2017 Lorenzon Mercurey 1:er Cru, FRA.....	1100:-
2018 William Fevre 1:er Cru Vallions, Chablis, FRA .....	1 190:-
2019 Leitz Berg Roseneck Katerloch Riesling Rheingau, TYS.....	1 200:-
2019 Domaine Michelot Meursault, FRA .....	1 500:-

## Fine Wine

### VITA

2021 Diel Pittermannchen Riesling, TYS.....	1850:-
2019 Kistler Les Noisetiers Sonoma Coast, USA .....	2000:-
2021 Condrieu la Doriane, FRA .....	2000:-
2020 Ornellaia Bianco, ITA .....	4200:-

## Rosé

2020 Petit Cuvée Madame Provence, FRA .....	135/595:-
---	-----------

## Röda viner

2022 Nespolino Sangiovese & Merlot Emilia Romagna, ITA.....	125/495:-
2022 Ripasso R Alpha Zeta, ITA .....	150/550:-
2020 Domaine Santa Duc Côte du Rhône, FRA.....	155/595:-
2020 Staatsweinkellerei Eberbach Pinot Noir, TYS .....	160/600:-
2019 Michele Chiarlo, Le Orme, Barbera, ITA.....	160/600:-
2020 Guido Mazzarello Nebbiolo d'Alba, ITA.....	165/620:-
2019 Columbia Crest Merlot, Columbia Valley, USA .....	650:-
2018 Scatena Seghesio Zinfandel California, USA .....	195/795:-
2021 Issac Fernandez Finca la Mata Ribera del Duero, SPA .....	185/750:-
2016 Paracombe Cabernet Sauvignon Adelaide Hills, AUS .....	185/750:-
2021 Brancaia Chianti Classico Toscana, ITA .....	195/775:-
2020 Rabble Cabernet Sauvignon California, USA .....	820:-
2019 Doimain la Biscarelle Châteauneuf-du-Pape, FRA .....	850:-
2018 Château Kefraya, LIB.....	850:-
2019 Prophet's Rock, NZL .....	915:-
2019 Domaine Santa Duc Gigondas Lieux Dits Rhone, FRA .....	990:-
2018 Galius Saint Emilion Grand Cru, FRA .....	990:-
2017 B Vintners Liberté Pinotage, RSA .....	1200:-
2020 Gaja Sito Moresco Langhe Nebbiolo Piemonte, ITA .....	1 500:-
2017 Poggio al Tesoro Bolgheri Sondraia Toscana, ITA.....	1 500:-
2010 Allegrini Amarone Classico Veneto, ITA.....	1 500:-

## Fine Wine

### RÖDA

2019 Yves Cuilleron Côte Rôtie Bassenon, FRA .....	1700:-
2018 Château d'Ampuis Côte Rôtie E. Guigal, FRA .....	2 000:-
2019 Gaja Barbaresco, ITA.....	3 500:-
2016 The Armagh Shiraz, AUS .....	3 900:-
2019 Ornellaia Bolgheri Superiore, ITA.....	4 000:-
2018 La Mouline Côte Rôtie E. Guigal, FRA .....	6800:-
2018 La Turque Côte Rôtie E. Guigal, FRA .....	6800:-
2019 Château De Beaucastel Hommage à Jacques Perrin, FRA.....	6 900:-
2012 Opus One Napa Valley, USA .....	7 500:-
2012 Vega Secilia Ribera del Duero, SPA.....	9 500:-