

KLOSTERGATANS FISK

Fördrinkar

Champagne	135:-
Blanc de Blancs Grand Cru, Patrick Regnault	
Champagne och 1 Franskt ostron	150:-
Blanc de Blancs Grand Cru, Patrick Regnault	
Kir royal	135:-
Crème de Cassis, champagne	
Bellini	135:-
Peach Tree likör, champagne	
French 75	135:-
Gin, lime, champagne	
Martini Bianco	60:-
"on the rocks"	
Dry Martini	98:-
Gin, Nolly Prat	
Pernod	74:-
Inspirationsdrink	98:-

Kvällens Meny

Gravlax tartar med forellrom, picklad polkabetta
och senapsmajonnäs

Stekt Skrei torsk, serveras med bakad spetskål, mussel beurre blanc
samt ramslök

Mörk chokladganache med
havtornsgelé och färskostcrème

379:-

Dryckespaket 295:-

Avsmakningsmeny

Halstrad pilgrimsmussla med jordärtskockspuré,
rökt sidfläsk och äpple

Hummerbisque med sallad på hummer,
Viken tomater och dragon

Pocherad Sterling helleflundra, serveras med
gulbetor, skirat smör, bärcapris och riven pepparrot

Ett litet urval av Bengtsons ostar,
med hemmakokt marmelad och knäckebröd

Chokladfondant med vaniljparfait och
soltorkade jordgubbar och pistagenötter

579:-

Dryckespaket 495:-

KLOSTERGATANS FISK

Förrätter

Sill i tre smaker, serveras med en liten Janssons frestelse, kokt ägg samt kryddost	125:-
Kalixlöjrom med smörstekt blini, syrad grädde och finhackad schalottenlök	205:-
Halstrade pilgrimsmusslor, serveras med jordärtskockspuré, rökt sidfläsk och äpple	155:-
Hummerbisque med sallad på hummer, viken tomater och dragon	129:-

Komponera dina egna favoriter

Burfångade räkor	40 kr/hg	Hummer	dagspris
Nya Zeelandmusslor	45 kr/hg	Krabbklor	35 kr/hg
Havskräftor	70 kr/hg	Franska ostron	30 kr/st
Rökta räkor	45 kr/hg	Hel Krabba	35 kr/hg

Serveras med bröd, chilioli och citronmajonnäs
Utbudet varierar efter säsong

Huvudrätter

Kvällens fisk

Fråga gärna servisen om ytterligare information

Sotad fjällröding, serveras med saffransglaserade svartrötter, rotfruktsterrin samt persiljehollandaise	235:-
Halstrad lättrokt Hjälmar gösfilé med bräserverad kronärtskocka, smörad hummerbuljong och puré på mandelpotatis	269:-
Pocherad Sterling helleflundra, serveras med gulbetor, skirat smör, bärkapis och riven pepparrot	309:-
Gödkalvs tournedos med salviasky, confiterad plommontomat samt vitlöksrostad potatis	259:-

KLOSTERGATANS FISK

WHISKY

The Macallan	70 kr/cl
Speyside, 18 år	
Mackmyra	42 kr/cl
Mackmyra första utgåvan	
Bodås gruva	
Laphroaig	36 kr/cl
Island of Isaly, 10 år	
Highland Park	36 kr/cl
Orkney Islands, 12 år	
Caol Ila	42 kr/cl
Isle of Isaly, 12 år	
Aberlour	36 kr/cl
Speyside, 10 år	

LIKÖR

Baileys	18 kr/cl
Cointreau	18 kr/cl
Drambuie	18 kr/cl
Limetto	18 kr/cl

SÖTA

Candido Aleatico	85 kr / 395 kr
Italien, Apulien, Candido, 500 ml	
Chateau Lafon	85 kr/735 kr
Frankrike, Bordeaux, Sauternes, Contigü d'Yquem	
Lafon, 750 ml	
Chateau d'Yquem 1993	2 745 kr
Frankrike, Sauternes, grand Premier Cru, 375 ml	
Krohn 10 Year Tawny Port	85 kr/705 kr
Portugal, Wiese & Krohn	
Krohn Colheita Port 1997	85 kr/715 kr
Portugal, Wiese & Krohn	

DESSERT

Ett urval av Bengtsons ostar, serveras med hemma kokt marmelad och knäckebröd	95 kr
Crème Brûlée med päron- och fikonkompott	79 kr
Chokladfondant med vaniljparfait och saltorkade jordgubbar och pistagenötter	105 kr
Hemmagjorda chokladtryfflar i tre smaker	59 kr

COGNAC

Gilles Brisson	20 kr/cl
VSOP, 7 år	
Gilles Brisson	32 kr/cl
XO, 20 år	
Gilles Brisson	69 kr/cl
Excellence, 30 år	

CALVADOS

Pierre Huet	26 kr/cl
Vieux, 5 år	
Pierre Huet	32 kr/cl
Vieille Reserve, 8 år	
Pierre Huet	48 kr/cl
Cordon Or, 30 år	

GRAPPA

Grappa Grand Reserva- La Centenara	38 kr/cl
Ekfatslagrad	
Bertagnolli Grappa- Puris	32 kr/cl

ROM

Rum Plantation, Grand Reserva Barbados	36 kr/cl
Barbados	

KAFFE

Bryggkaffe/Te	25 kr
Enkel espresso	25 kr
Dubbel espresso	30 kr
Caffe latte/Cappuccino	30 kr

KLOSTERGATANS FISK

Vinlista

SPRUDLANDE

Chapin & Landais 345 kr
Chenin Blanc
Frankrike, Loire, Samur, Carte Rouge

Jean Pernet 795 kr
Pinot Noir, Chardonnay, Menuier
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger

Patrick Regnault, NV 135 kr 795 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger

Patrick Regnault, Rosé Brut 895 kr
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger

Patrick Regnault, 2000 1 045 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger

Patrick Regnault, 2002 1 045 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger

Patrick Regnault, Magnum 1 595 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger

FÖRDRINKAR

Kir royal 135 kr
Crème de Cassis, champagne

Bellini 135 kr
Peach Tree likör, champagne

French 75 135 kr
Gin, lime, champagne

Martini Bianco 60 kr
"on the rocks"

Pernod 74 kr

Dry Martini 98 kr
Gin, Nolly Prat

Inspirationsdrink 98 kr

VITA

L'Auratae IGT 79 kr 295 kr
Catarratto, Pinot Grigio
Italien, Sicilien, Trapani, Ekologiskt odlat

Domaine Lalande 85 kr 355 kr
Chardonnay
Frankrike, Languedoc-Roussillon,

Estampa 85 kr 355 kr
Viogner, Chardonnay
Chile, Colchagua Valley, Viña Estampa

Tohu 120 kr 545 kr
Sauvignon Blanc
Nya Zeeland, Marlborough, Tohu

Sancerre 120 kr 545 kr
Sauvignon Blanc
Frankrike, Loire, Hubert Brochard

Chablis 130 kr 595 kr
Chardonnay
Frankrike, Bourgogne, Chablis, Domaine Servine

Lurton 110 kr 475 kr
Chardonnay
Argentina, Valle du uco, Bodega Jacques

Willm 115 kr 515 kr
Riesling
Frankrike, Alsace, Barr

Hautes Côtes de Nuits 675 kr
Chardonnay
Frankrike, Bourgogne, Jean-Philippe Marchand

RÖDA

Longwood 85 kr 355 kr
Cabernet Sauvignon, Shiraz
Sydafrika, Western Cape, Wine by Dominion

Barbera d'Alba 90 kr 375 kr
DOC Barbera
Italien, Piemonte, Terra da Vino

<i>Red Truck</i>	95 kr	395 kr
Pinot Noir		
USA, Kalifornien, Sonoma, Red Truck Winery		
<i>Ripasso</i>	115 kr	485 kr
Corvina, Rondinella, Molinara		
Italien, Veneto, Valpolicella, Montezovo		
<i>Amarone</i>		745 kr
Corvina, Rondinella, Molinara		
Italien, Veneto, Valpolicella, Montezovo		
<i>Tohu</i>		745 kr
Pinot Noir		
Nya Zeeland, Marlborough, Tohu		

KLOSTERGATANS FISK

Apéritifs

Champagne	135:-
Blanc de Blancs Grand Cru, Patrick Regnault	
Champagne with 1 French oyster	150:-
Blanc de Blancs Grand Cru, Patrick Regnault	
Kir royal	135:-
Crème de Cassis, champagne	
Bellini	135:-
Peach Tree likör, champagne	
French 75	135:-
Gin, lime, champagne	
Martini Bianco	60:-
“on the rocks”	
Dry Martini	98:-
Gin, Nolly Prat	
Pernod	74:-
Inspiration drink	98:-

Menu of the Evening

Tartar on Gravlax with trout roe,
pickled beetroot and mustard mayonnaise

Pan fried Skrei cod with baked cabbage,
mussels beurre blanc and wild garlic

Dark chocolateganache with
buckthorn jelly and cream cheese

379:-

Accompanied drinks 295:-

Tasting meny

Pan fried scallop with a purée of jerusalem artichoke,
smoked bacon and apple

Lobster bisque with a small salad on lobster,
tomatoes and tarragon

Poached Sterling halibut with yellow beets, clarified butter
caper berries and horseradish

A selection of Bengtson's cheese
served with a home made marmalade and hard bread

Chocolate fondant with vanillaparfait and
sundried strawberries and pistachio

579:-

Accompanied drinks 495:-

KLOSTERGATANS FISK

Starters

3 flavors of Swedish herring with a small <i>Janssons frestelse</i> , boiled egg and cumincheese	125:-
Kalixlöjrom with pan fried blini, sour cream, shallots	205:-
Lobster bisque with a small salad on lobster, tomatoes and tarragon	129:-
Pan fried scallops with a purée of jerusalem artichoke, smoked bacon and apple	155:-

Compose your own seafood plateau

Shrimp	40 kr/hg	Lobster	ask your server
Crayfish	70 kr/hg	Smoked shrimps	45 kr/hg
Crab claw	35 kr/hg	Swedish crab	35 kr/hg
French oyster	30 kr piece	New Zealand mussels	45 kr/hg

Served with bread and chili aioli and lemon flavored mayonaise
Selection varies after season

Main Course

Catch of the day Ask your server for more information and price	
Blackened red char with saffron glazed salsify, terrine of root vegetable and parsley hollandaise	235:-
Slightly smoked pike-perch with braised artichoke, lobster broth and puré of potatoes	269:-
Poached Sterling halibut with yellow beets, clarified butter caper berries and horseradish	309:-
Veal tournedos with gravy with sage, confite tomato and garlic roasted potatoes	259:-

KLOSTERGATANS FISK

WHISKY

The Macallan	70 kr/cl
Speyside, 18 yrs	
Mackmyra	42 kr/cl
Mackmyra first edition	
Bodås mine, Sweden	
Laphroaig	36 kr/cl
Island of Isaly, 10 yrs	
Highland Park	36 kr/cl
Orkney Islands, 12 yrs	
Caol Ila	42 kr/cl
Isle of Isaly, 12 yrs	
Aberlour	36 kr/cl
Speyside, 10 yrs	

LIQUEUR

Baileys	18 kr/cl
Cointreau	18 kr/cl
Drambuie	18 kr/cl
Limetto	18 kr/cl

DESSERT WINES

<i>Candido Aleatico</i>	85 kr / 395 kr
Italien, Apulien, Candido, 500 ml	
<i>Chateau Lafon</i>	85 kr/735 kr
Frankrike, Bordeaux, Sauternes, Contigü d'Yquem	
Lafon, 750 ml	
<i>Chateau d'Yquem 1993</i>	2 745 kr
Frankrike, Sauternes, grand Premier Cru, 375 ml	
<i>Krohn 10 Year Tawny Port</i>	85 kr/705 kr
Portugal, Wiese & Krohn	
<i>Krohn Colheita Port 1997</i>	85 kr/715 kr
Portugal, Wiese & Krohn	

DESSERTS

a home made marmalade and hard bread	
Crème brulée with a compott of figs and pears	79 kr
Chocolate fondant with vanillaparfait and sundried strawberries and pistachio	105 kr
Three variations of home made chocolate truffles	59 kr

COGNAC

Gilles Brisson	20 kr/cl
VSOP, 7 yrs	
Gilles Brisson	32 kr/cl
XO, 20 yrs	
Gilles Brisson	69 kr/cl
Excellence, 30 yrs	

CALVADOS

Pierre Huet	26 kr/cl
Vieux, 5 yrs	
Pierre Huet	32 kr/cl
Vieille Reserve, 8 yrs	
Pierre Huet	48 kr/cl
Cordon Or, 30 yrs	

GRAPPA

Grappa Grand Reserva- La Centenara	38 kr/cl
Oaked 10 yrs	
Bertagnolli Grappa- Puris	32 kr/cl

RUM

Rum Plantation, Grand Reserva Barbados	36 kr/cl
Barbados	

COFFEE

Coffee/Tea	25 kr
Single espresso	25 kr
Double espresso	30 kr
Caffe latte	30 kr
Cappuccino	30 kr

KLOSTERGATANS FISK

Wine List

Sparkling

<i>Chapin & Landais</i>		345 kr
Chenin Blanc Frankrike, Loire, Samur, Carte Rouge		
<i>Jean Pernet</i>		795 kr
Pinot Noir, Chardonnay, Menuier Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger		
<i>Patrick Regnault, NV</i>	135 kr	795 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger		
<i>Patrick Regnault, Rosé Brut</i>		895 kr
Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger		
<i>Patrick Regnault, 2000</i>		1 045 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger		
<i>Patrick Regnault, 2002</i>		1 045 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger		
<i>Patrick Regnault, Magnum</i>		1 595 kr
Blanc de Blancs, Grand Cru Frankrike, Champagne, Le Mesnil - Sur Oger		

Pre-Dinner Drinks

<i>Kir royal</i>		135 kr
Crème de Cassis, champagne		
<i>Bellini</i>		135 kr
Peach Tree likör, champagne		
<i>French 75</i>		135 kr
Gin, lime, champagne		
<i>Martini Bianco</i>		60 kr
“on the rocks”		
<i>Dry Martini</i>		98 kr
Gin, Nolly Prat		

Inspirational drink 98 kr

White

L'Auratae IGT 79 kr 295 kr

Catarratto, Pinot Grigio
Italien, Sicilien, Trapani, Ekologiskt odlat

Domaine Lalande 85 kr 355 kr

Chardonnay
Frankrike, Languedoc-Roussillon

Estampa 85 kr 355 kr

Viogner, Chardonnay
Chile, Colchagua Valley, Viña Estampa

Tohu 120 kr 545 kr

Sauvignon Blanc
Nya Zeeland, Marlborough, Tohu

Sancerre 120 kr 545 kr

Sauvignon Blanc
Frankrike, Loire, Hubert Brochard

Chablis 130 kr 595 kr

Chardonnay
Frankrike, Bourgogne, Chablis, Domaine Servin

Lurton 110 kr 475 kr

Chardonnay
Argentina, Valle du uco, Bodega Jacques

Willm 115 kr 515 kr

Riesling
Frankrike, Alsace, Barr

Hautes Côtes de Nuits 675 kr

Chardonnay
Frankrike, Bourgogne, Jean-Philippe Marchand

Red

Longwood 85 kr 355 kr

Cabernet Sauvignon, Shiraz
Sydafrika, Western Cape, Wine by Dominion

Barbera d'Alba 90 kr 375 kr

DOC Barbera
Italien, Piemonte, Terra da Vino

<i>Red Truck</i>	95 kr	395 kr
Pinot Noir		
USA, Kalifornien, Sonoma, Red Truck Winery		
<i>Ripasso</i>	115 kr	485 kr
Corvina, Rondinella, Molinara		
Italien, Veneto, Valpolicella, Montezovo		
<i>Amarone</i>		745 kr
Corvina, Rondinella, Molinara		
Italien, Veneto, Valpolicella, Montezovo		
<i>Tohu</i>		745 kr
Pinot Noir		
Nya Zeeland, Marlborough, Tohu		