

TRANAN

FÖRRÄTTER

**Starta kvällen med en
Champagnecocktail 160**

French 75

Champagne, Gin, Citron

Kir Royale

Champagne, Crème de Cassis

Kryddat brännvin 24/cl

- Bokhållarens Akvavit
- Mäskdrängens Akvavit
- Jungfruns Brännvin
- Aalborgs Jubileum
- Bäska Droppar
- Hallands Fläder
- Lysholms Linie
- OP Andersson
- Pepparot
- Skåne

Öl & Cider

Fatöl 20cl/38cl

- Carlsberg Export 54/69
- Carlsberg Hof 50/65
- Brooklyn East IPA 66/82
- Kellerbier 73/92
- Poretti 66/82
- Staropramen 58/79
- Guinness stout 66/82
- Lättöl 26/35

Flaska 33cl

- Sthlm Brewing Saison 88
- Sthlm Brewing India Pale Ale 88
- Sthlm Brewing Lager 88
- Brooklyn lager 78
- Kronenbourg 1664 68
- Kronenbourg blanc 68
- Celia 72
- Selling England 82
- Carnegie porter 78
- Tosterup Cider 95
- La Cidraie 78

Mineral & Alkoholritt

- Leitz, Ein Zwei Zero,
Riesling, Rheingau 85
- Tosterups Äppelmust från Österlen 86
- Coca Cola, Zero, Fanta, Sprite 35
- Bubbelvatten 35
- Juice 35
- Alkoholfri Staropramen 45
- Berga Bruk Jordbubbis 42
- Berga Bruk Rabarbro 42
- Berga Bruk Blåpär 42
- Berga Bruk Citronella 42
- Berga Bruk Flädererik 42

DESSERTER & OSTAR

Crème Brûlée 95

Nyponsoppa med mandelbiskvier
och vaniljglass 105

Äppelkaka med kardemummaglass 125

Sorbet- och glasstallrik 135

En kula sorbet eller glass 45

Tryffel 35

Hembakade småkakor 35

En bit ost 55

Osttallrik - tre sorters utvalda ostar
serveras med Tranans fröknäcke 165

Toast Skagen med sikrom 225

Stekt inlagd strömming med brynt smör och kryddostkräm 145

Råbiff med tryffel, parmesankräm, rostade hasselnötter och champinjon 100g/155

Charktallrik med Culatello di Siena, oliver, friterad kronärtskocka och aioli 205

Sniglar Provençale med grillat Levainbröd 135

Halstrad pilgrimsmussla med jordärtskockspure och löjrom 175

Friterad majs med pimentoaioli 95

TEATERMENY 395

Liten Toast Skagen

*

Wallenbergare

*

Tryffel

SNACKS

Culatello di Siena
50g/95

Marconamandlar 65

Oliver 55

Blandade nötter 55

Friterad majs 95

SKALDJUR (VID TILLGÅNG)

Ostron 1 st 35/6 st 195

Moules Frites 225

TILLBEHÖR

Tomatsallad 55

Mixsallad 55

Pommes frites 45

Haricôt verts 45

Hängmörad svensk

Clubstek på ben

med haricôt verts, tomatsallad,

pommes frites och bearnaisesås

Serveras för 2-3 personer

tillagningstid 45 min 795

HUVUDRÄTTER

Grillad Hälleflundra med chorizo, vongole och cannelliniönor 305

Rimmad fjordlax med dillstuvad potatis 225

Smörstekt strömmingsflundra med brynt smör & potatispuré 160

Råraka med sikrom, rödlök, gräslök & gräddfil 225

Moules Frites med aioli 225

Bouillabaisse med hälleflundra, bläckfisk, vongole och saffransaioli 285

Chèvre chaud med toast, rödbetor och senaps- och honungs dressing (Veg) 165

Confiterat anklår med röda linser, bakad morot och citrondressing 205

Råbiff med tryffel, parmesankräm, rostade hasselnötter, champinjon & pommes frites 150g/225

Wallenbergare med ärtor, sidfläsk, rårörda lingon & potatispuré 225

Biff Rydberg med pepparotskräm 295

Grillad biff med haricôt verts, tomatsallad, pommes frites och bearnaisesås 365

Ankbröst med spetskål, tryffel, pumpapuré och anksky 285

Bakad Rotselleri med tryffel, hyvlade betor, brynt smör och hasselnötter (Veg) 195

Vid frågor gällande allergier fråga gärna personalen

MOUSSERANDE

N.V Parigot Crémant de Bourgogne
Chardonnay/Pinot Noir/Aligoté 115/690

CHAMPAGNE

2011 Michel Gonet "Grand Cru Blanc de Blancs"
Chardonnay, Le Mesnil-Sur-Oger 160/950

SHERRY 8 CL

Bodegas Baron Michaela Manzanilla 95

Bodegas Baron Michaela Amontillado 95

Bodegas Baron Michaela Oloroso 115

DRINKAR 135

Hakuba Valley
Vodka, björnbär, lime, granskott

Pimms Cup
Pimms, mynta, citron, Ginger ale

Bank Holiday
Gin, hallonpuré, citron, tranbär

Stoner
Gin, äpplesirap, citron, gurka, Tonic

Punsch Drunk Love
Punsch, Licor 43, jordgubbspuré, mjölk, grädde

Stintino
Campari, röd Vermouth, Fanta