

TRANAN

FÖRRÄTTER

**Starta kvällen med en
Champagnecocktail 160**

French 75

Champagne, gin, citron

Rabarberdröm

Champagne, rabarber

Toast Skagen med sikrom 225

Husmorssill med äpple, saltgurka, Dijon på rågbröd 165

Råbiff med tryffel, parmesankräm, rostade mandlar och champinjoner 100g/175

Charktallrik med utvalda charkuterier, oliver, friterad kronärtskocka och aioli 225

Sniglar Provençale med grillat Levainbröd 145

Nässelsoppa på svenska nässlor med kammussla och gurka 195

Vit sparris med prosciutto San Daniel, färskost med gravad citron och krutonger 185

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/36cl

- Carlsberg Export 56/72
- Carlsberg Hof 52/68
- Brooklyn East IPA 68/84
- Nya Carnegie IPA 100 Watt 78/98
- Nya Carnegie Kellerbier 76/94
- Poretti 66/82
- Alkoholfri Carlsberg 0,5% 35/45

Burk 33cl

- Sthlm Brewing India Pale Ale 92

Flaska 33cl

- Sthlm Brewing Saison 92
- Sthlm Brewing Lager 92
- Brooklyn lager 80
- Kronenbourg 1664 70
- Kronenbourg blanc 70
- Celia 74
- Selling England 84
- Carnegie porter 80
- Guinness extra stout 80
- Tosterup Cider 95
- La Cidraie 80

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 Carlsberg 35/45
- Alkoholfri Brooklyn 45
- Berga Bruk Jordbubbis 42
- Berga Bruk Rabarbro 42
- Berga Bruk Blåpär 42
- Berga Bruk Citronella 42
- Berga Bruk Fläderik 42

DESSERTER & OSTAR

Crème Brûlée 95

Rabarberkompott med

kardemummasmulor och vaniljglass 135

Inkokt päron med vaniljglass,
havrekrisp och varm kolasås 125

Coupe Colonel citronsorbet och vodka 145

Sorbet- och glasstallrik 135

En kula sorbet eller glass 45

Tryffel 35

Hembakade småkakor 35

En bit ost 65

Osttallrik - tre sorters utvalda ostar
serveras med Tranans fröknäcke 185

TEATERMENY 395

Liten Toast Skagen

*

Wallenbergare

*

Tryffel

SNACKS

Coppa

50g/95

Marconamandlar 65

Oliver 55

Blandade nötter 55

Ibericokroketter 85

SKALDJUR (VID TILLGÅNG)

Ostron 1 st 35 / 6 st 195

(OSTRON OCH MUSSLOR ÄR
LIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA EN
ALLERGISK REAKTION)

TILLBEHÖR

Tomatsallad 55

Mixsallad 55

Pommes frites 45

Haricôt verts 45

HUVUDRÄTTER

Ångad torskrygg med vit sparris, kokt potatis och beurre blanc med forellrom 325

Rödtunga meuniere med ramslök, brynt smör och kokt potatis 275

Rimrad fjordlax med dillstuvad potatis 245

Råraka med sikrom, rödlök, gräslök och gräddfil 245

Smörstekt strömming med brynt smör och potatispuré 175

Chèvre chaud med toast, rödbetor och senaps- och honungsdressing (Veg) 175

Prosciutto San Daniel med fikon, burrata, valnötter och rucicola 225

Råbiff med tryffel, parmesankräm, rostade mandlar, champinjoner och pommes frites 150g/245

Grillad kalv T-bone med grön sparris, picklad majrova, Ibericokroketter och kalvsky 295

Wallenbergare med ärtor, sidfläsk, rårörda lingon och potatispuré 245

Biff Rydberg med pepparotskräm 325

Grillad hängmörad entrecôte med pommes frites, haricots verts,

tomatsallad och café de Paris-smör 375

Panerad kalvschnitzel med spetskål, kapis, sardeller och friterad färskpotatis 275

Råstekt gotländsk grön sparris med bladspenat, knipplok, spritärtor,

krutonger och färskost med pepparot (Veg) 205

HAR DU NÅGON ALLERGI, VÄNLIGEN UPPLYS PERSONALEN

MOUSSERANDE

2016 Els Vinyerons "Pregadeu Petnat"
Xarel-lo, Penedés 125/750

CHAMPAGNE

N.V Robert Moncuit "Grand Cru Blanc de Blancs Brut"
Chardonnay 160/950

SHERRY 8 CL

Bodegas Baron Michaela Manzanilla 95

Bodegas Baron Michaela Amontillado 95

Bodegas Baron Michaela Oloroso 115

DRINKAR 135

Kentucky Lucky

Bourbon, apricot, citron, mynta, Ginger Beer

Hakuba valley

Vodka, björnbär, lime, granskott

Bank Holiday

Gin, hallonpuré, citron, tranbär

Stoner

Gin, äpplesirap, citron, gurka, Tonic

Viola Tex

Tequila, violette, citron, agave