

BRUNCH COCKTAILS

LEVER DU SOLEIL

Vodka, Päron, Aprikos, Champagne
160

SOIRÉE RHUBARBE

Gin, Citron, Rabarber, Vanilla
160

TOURNESOL

Rum, Coconut, Lime, Pineapple Coconut Milk
160

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON IMPERIAL

195

VEUVE CLICQUOT. REIMS, FRANCE

225

MOËT & CHANDON IMPERIAL ROSÉ

350

SPARKLING WINE

NV BOLLICINA PROSECCO, ITALIEN

130

NV CHANDON, 18,5 cl, ARGENTINA

185

ALLTID PÅ PAS D'ART

SCHNITZEL

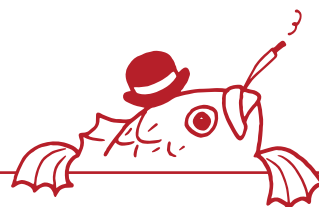
Krispig fläkschnitzel med brysselkål,
schalottenlök, tryffelsmör & steksky
295

LINGUINI À LA TRUFFE

Färsk linguini med färsk riven svart
hösttryffel & gruyéreost
325

SALADE NIÇOISE

Halstrad tonfisk med blandad höstsallad,
tomat, kronärtskocka, haricots verts, ägg,
tapenade, kapris, citronette & sardeller
295



LE FESTIN DU MATIN

Det här är vår version av söndagsbrunch, bestående av tre serveringar som alla kommer till ert bord i en härlig följd. Beställ en cocktail, lite bubblor eller ett gott vin och njut av sällskapet och stämningen. Det här är sannerligen en söndagsbrunch som är värd att gå upp ur sängen för!

PREMIER

Pas d'Arts brödkorg
Ostar från medelhavet
Vispat brynt smör
Marmelader
Yoghurt, granola & halloncoulis
Chark från Frankrike x3
Eggs Benedict,
pocherat ägg, hollandaise & bräckt skinka
Säsongens pickles

DEUXIÈME

Grillad gårdskryckling, rosmarin, lagerblad
Grillad flankstek med salsa verde
Veckans korv

SIDES

Helrostad blomkål, getost, pumpafrön
Sallad med grillade tomater, syrad lök
Rödvinsky, lagrad vinäger, timjan
Veckans kryddsmör & sauce bearnaise
Jalapeño Aioli

TROISIÈME

Ingefära brulée
Chokolat au four med sorbet
Financiére med hjortron & vitchoklad mousse
Choklad tryffel, cognac

395

PAS D'ART

BRUNCH
SÖNDAGAR 12.00-18.00

