

Käre Gäst,

*För "Anno Domini" köper vi endast in de bästa råvaror,
vilka vi professionellt tillbereder för Er.*

*Ni kan välja mellan förstklassiga
spanska, italienska och franska viner,
så även kända aperitifer, likörer och cognacs.*

*Jacques Truyol och hans team
tackar för Ert besök och gör sitt bästa
för att Ni skall bli belåten.*

Smaklig måltid!

En meny med allergener står till ditt förfogande

Som aperitif rekommenderar vi:

Kir 3,95

Svartvinbärslikör med vitt vin

Kir Royal 4,60

Svartvinbärslikör med mousserande vin

Kir Anno Domini 8,25

Svartvinbärslikör med champagne

Hemlagade soppor

Gratinerad löksoppa som i Lyon 6,35

Redd grön sparrissoppa med gräddtopp 6,10

Hummer-bisque 9,70

Exklusiv redd hummersoppa med gräddtopp och kaviar

Inklusive MOMS

Bruschetta caprese (4 st.) 3,00

Rostade brödskiivor med pikant täcke av tomat, vitlök och basilika, gratinerade med mozzarellaost och beströdda med oregano

Frasigt bröd med vitlöksmör 2,60

Bröd med aioli (vitlöksmajonnäs) 1,95

Smör och bröd 1,40

Sallader

Färgrik sallad 10,50

Olika sallatsorter med råa grönsaker, tonfisk, hårdkokt ägg och en utsökt hemlagad dressing

Sallad Caprese 8,30

Italiensk äkta mozzarellaost och mogna kanariska tomatklyftor med basilika, extra fin olivolja, balsamicovinäger och oregano

Sallad Brasilia 11,25

Olika sallatsorter garnerade med palmhjärta, majs-korn, räkstjärtar, mangostrimlor och hårdkokt ägg. Smaksatt med husets dressing

Sallad med pannstekt kycklinglever 8,85

Fräscha sallater, vitlöks- och persiljefrästa ostronskiulingar, stekt kycklinglever med sherryvinägersky

Sallad Lucullus 14,35

Fräscha sallater och fältsallat (mache) med en stekt medaljong av anklever, frästa Karl-Johansvamp med pinjenötter, vaktelägg och körsbärtomater

Kalla förrätter

Norsk rökt lax 13,60
senaps- och honungssås, rostad formbröd

Avokadomousse med räkstjärtar 13,10
cocktailsås och rostad formbröd

Carpaccio på oxfilé 13,10
*med extra fin olivolja, parmesanspån, selleri,
lötunna färska champinjonskivor och rucolasallat*

Bresaola (lufttorkat nötkött) 13,30
med parmesanspån, rucolasallat och körsbärtomater

Foie gras mi-cuit (anklever) 15,50
färgglad sallatsbukett, kvittengelé och rostat bröd

Till foie gras, kallt eller varmt, rekommenderar vi ett glas:
“Söt sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,60
“Sauternes - Bordeaux” 6,75

Varma förrätter

Foie gras med Pedro Ximénez-sås 16,50
Pannstekta färska anklaver
anrättad på smördeg och äppleskivor,
med sås på söt sherry och schalottenlök, sallatsbukett

Fräterad Camembert (5 st.) med blåbärs sylt 8,25
färgglad sallatsbukett

<i>Sniglar “à la Bourguignonne”</i>	<i>6 sniglar</i>	<i>9,20</i>
<i>fyllda med vitlöksmör</i>	<i>9 sniglar</i>	<i>13,55</i>
<i>efter ett eget recept</i>	<i>12 sniglar</i>	<i>18,00</i>

Blåmusslor “à la Provençale” 11,10
gratinerade med vitlöksmör

Gröna sparrisknoppar 12,50
med en mild rökt laxsås, laxstrimlor och laxkaviar

Pasta

Förstklassig italiensk pasta med utmärkta såser

Spaghetti Mare e Monti 10,50

*Spaghetti i gräddsås med en aning tomat,
Karl-Johansvamp, färska champinjoner och räkor*

Spaghetti Frutti di Mare 12,90

*Spaghetti i tomatsås
med bläckfisk, räkor, pilgrims- och blåmusslor*

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,95

*Bandpasta med Karl-Johansvamp
i gräddsås med tryffel smak*

Tagliatelle al salmone 12,50

*Bandpasta i grädd-dillsås med en aning tomat,
strimlor av rökt lax och räkor*

Tagliatelle alla Boscaiola 10,50

*Bandpasta med färska champinjoner,
purjolök, örter, bacon och grädde*

Maccheroni "Anno Domini" 10,60

*Makaroner i tomatsås med kalukött,
paprika, färska champinjoner, lök och vitlök*

Tortelloni alle noci e tartufo 11,40

*Tortelloni med ricotta- och spenatfyllning,
i gräddsås med valnötter och tryffel smak*

Från havet

Vi erbjuder endast färsk förstklassig fisk

*Sjötungsfiléer i champagnesås 18,50
med räkor och färska champinjoner*

*Sjötungsfiléer fyllda med mousse på rökt lax 19,50
i dillsås med laxstrimlor*

*Pigguarfilé i cidersås 21,20
med strimlad purjolök*

*Stekt filé av "Lubina" i senapssås (förstkl. havsbass) 20,25
i en mild sås på grovkornig fransk senap*

*Filé av "Lubina" enligt önskan 20,25
(champagne-, cider- eller dillsås)*

*Stekt rygg av "Lubina" med Maldon salt 19,80
och extra fin olivolja med basilikasmak*

*Havets potpurri 22,30
Färska fiskfiléer, bläckfisk, jätteräka och pilgrimsmussla
i en len dillsås, utsökt smaksatt med Pernod*

*Langostinos "à la Provençale" 19,40
Jätteräkstjärtar med tomat, vitlök och kryddor*

*Langostinos "Oriental" 19,95
Jätteräkstjärtar i curry-gräddsås med frukt och rivna kokosnöt*

Anka

Magret de Canard 16,50
Stekt ankbröst, hallonvinägersky med honung

Anka i apelsinsås 15,70

Confit de Canard 16,20
Anklår, sprängt i eget fett, med blåbärssylt

Lamm

Ugnstekt lammkarré 20,50
med Dijon senap och timjansky

Specialitet

Lammbräns i gräddsås med murklor 19,50
på smördeg

Kalvkött

Tunna kalvskivor i Marsalasås med äppleskivor 15,95

Tunna kalvskivor i gräddsås med färska champinjoner 15,95

Tunna kalvskivor "alla Valdostana" 16,50
(med torkad skinka, räkor och Fontinaost)

Medaljonger av kalvfilé 23,50
i Cognac-gräddsås med Karl-Johansvamp

Inklusive MOMS

Nötkött

Stroganoff "de Luxe" 18,50

*Strimlad oxfilé i gräddsås med tryffel smak,
färsk champinjoner och skogssvamp*

Filets mignons (oxfilé) 18,95

Oxfilémedaljonger med grönpeppar- och bearnaisesås

Oxfilé i Cognac-gräddsås med färsk champinjoner 18,95

Oxfilé med balsamvinägersås 18,75

Oxfilé i grönpepparsås 18,75

Oxfilé med bearnaisesås 18,95

Oxfilé med sås på äkta Roquefortost 18,95

Oxfilé med persiljesmör och sky 18,25

Medaljonger av oxfilé med sås på svart vitlök 19,10

Medaljonger av oxfilé med Karl-Johansvampsås 21,20

Tournedos Anno Domini (oxfilé) 22,95

*toppad med en skiva pannstek anklever
och portvinsås med tryffel*

Griskött

"Casimir" Strimlad fläskfilé i currysås med frukt 13,50

Medaljonger av fläskfilé med sås på svart vitlök 14,75

Medaljonger av fläskfilé "à la Normande" 14,50

i Calvados-gräddsås med äppleskivor

Ost

Tre franska ostsorter med valnötter 7,50

Fem franska ostsorter med valnötter 9,95

Desserten

Till desserter rekommenderar vi ett glas:

“Moscatel av russin Playa Regla” 4,55

“Sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,60

“Sauternes - Bordeaux” 6,75

Mango- och citronsorbet (2 kulor) 5,60

*Coulis av hallon eller mango eller passionsfrukt 5,75
med vaniljglass (2 kulor)*

Dame blanche 5,75

Vaniljglass (2 kulor) med varm chokladsås

Chokladmousse med kiwi och vispgrädde 5,75

*Profiteroles (gräddfyllda petit-choues) 6,25
med vaniljglass och varm chokladsås*

Mangosorbet 6,25

med mangostrimlor på en spegel av halloncoulis

Colonel 6,25

Pösig citronsorbet med mousserande vin och rysk vodka

Varma hallon med vaniljglass och vispgrädde 6,25

*Crêpes Suzette med Grand-Marnier 6,25
med vaniljglass*

Choklad coulant med vaniljglass 6,25

En varm liten chokladkaka med en flytande kärna

Tarte Tatin med vaniljglass 6,25

Karamelliserad fransk uppochnedvänd äppeltartelett

Inklusive MOMS

Kaffe

Espresso - Kaffeinfritt - med litet mjölk 2,35

Dubbel espresso 3,25

Kaffe med mjölk - Filterkaffe 2,50

Cappuccino 3,30

Kaffe med grädde 3,30

Carajillo (kaffe med brandy eller anis) 3,60

Irish Coffee (kaffe, irländsk Whiskey, grädde) 6,50

Calypso (kaffe, Fía María, grädde) 6,50

Baileys (kaffe, Baileys, grädde) 6,50

Karlsson (kaffe, Baileys, Cointreau, grädde) 6,50

Orange (kaffe, Grand-Marnier, grädde) 6,50

Normandie (kaffe, Calvados, grädde) 6,50

D.O.M. (kaffe, Bénédictine, grädde) 6,50

Kiss of fire (kaffe, Fía María, Cointreau, grädde) 6,50

Amaretto (kaffe, Amaretto, grädde) 5,95

Parisien (kaffe, Brandy, grädde) 5,95

Te - Örte

Te 2,35

Lindblommor te 2,35

Kamomill te 2,35

Pepparmint te 2,35

