OYSTER BAR MENU

DAGENS SKÖRD/FÅNGST

Beställ direkt vad du är sugen på i vår Popup Oyster Bar.
Champagne och ostron. Fina räkor och läckra havskräftor i lösvikt.
Ta för dig av vår generösa tillbehörsbuffé fylld med godsaker och tillbehör som aioli, Rhode Island, vispat brynt smör och nybakat bröd.

Ostron..... 30 kr/styck

Räkor 70/90..... Dagspris per hg

Havskräftor..... Dagspris per hg

.

Våra ostron serveras helt utan smaksättning. *Huitres au naturel*.
Många föredrar att äta ostron utan någon topping. Och det smakar fantastiskt.
Men vi tycker det är kul att prova olika smaker.

TOPPING

Citronklyfta: Pressa lite citron över ostronet. Enkelt, elegant och tidlöst.

Klassisk Mignonette: Rödvinsvinäger, finhackad schalottenlök och nymalen svartpeppar. Den höga syran skär perfekt igenom ostronets sälta och matchar champagnens fräschör.

Äppel- och pepparrotsmignonette: Mignonette på äppelcidervinäger. Finhackat, äpple och en gnutta nyriven pepparrot. Det ger en fantastisk krispighet och en subtil styrka.

Ponzu & Ingefära: Ljus soja, yuzu- eller limesaft, risvinäger och finriven färsk ingefära, toppat med sesamfrön. De asiatiska umamitonerna gifter sig oväntat bra med en brödig, lagrad champagne.

Tabasco: För dig som tycker om lite sting.

OYSTER BAR MENU

CHAMPAGNE & VIN

VITA VINER

Pazo de Rubianes, Galicien. *100% Albarino* *700/130kr*

Tantaka, Baskien, *100% Ondarrabi Zuri* *650/130kr*

CREMANT

Domaine Exeterra. Alsace, *40% Pinot Gris, 40% Pinot Blanc,*
20% Pinot Auxerrois *675/135kr*

CHAMPAGNE

Racine Premier Cru. Montagne de Reims, *90% Chardonnay,*
10% Pinot Noir. *795/140kr*

Filigrane Premier Cru. Montagne de Reims*, 95% Chardonnay,*
5% pinot noir *825/145kr*