

Cloud Nine

Food & Cocktails

MATSALSMENY

I matsalen serveras rätter från Frankrike och med inspiration från dess forna kolonier. Några exempel på områden där det franska kökets möten med andra matkulturer resulterat i spännande kök världen över är; Karibien: Guadeloupe, Saint-Barthélemy, Martinique, Tobago, Saint Martin Sydamerika: Franska Guyana Nordamerika: Louisiana, New-Orleans, Quebec, Montreal Afrika: Marocko, Algeriet, Tunisien, Benin, Guinea Indiska oceanen: Madagaskar, Mauritius, Réunion Asien: Vietnam, Laos, Kambodja och Stilla havet: Tahiti, Cook Islands, Franska Polynesien

Apertifer

NORMANDIE DELUXE calvados, äppellikör, citron och torr cider <i>Krispig apertif med smak av den franska vinterträdgården</i>	105
FRENCH MANHATTAN hennessy vs, chambord och apelsin <i>Vår variant på den klassiska Manhattan</i>	105
INDOCHINE RUMBLE mandarinlikör, pernod, ananas och lime <i>Fantastisk mandarinlikör blandas med pernod till en sötsyrlig cocktail</i>	105
FRESH BITTER skyy vodka, trenel peach, aperol och citron <i>En twist på klassiska negroni och en utmärkt apptitretare</i>	105
PIÑA LEMONADA ananas, orgeat, lime och karamelliserat socker <i>Ett lyxigt och syrligt alkoholfritt alternativ</i>	55

MOUSSERANDE

N.V Veuve Clicquot Brut Champagne, Frankrike	95
N.V Veuve Clicquot Brut rosé Champagne, Frankrike	125
N.V Crémant, Brut Nature, Blanc de blancs Bourgogne, Frankrike (biodynamisk)	85
N.V Vilarnau, Cava Brut Sant Sadurni d'Anoia, Spanien	75
N.V Gratien & Meyer Festilliant alkoholfritt mousserande vin, Loire, Frankrike	48

FÖRRÄTTER

POULPE D'AFRIQUE DU NORD Friterad och marinerad bläckfisk på en salladsbädd Serveras med lökringar, potatisaioli och avokadomousse	130
SOIRÉE CHARCUTERIE Kvällens charkuteritallrik. Serveras med klassiska tillbehör	125 *
SANDWICH À VOTRE CHOIX Rillette på shortribs och anklever samt friterat kalvbräss Serveras med rostat levainbröd, tryffel- och blomkålsmör och picklad lök	145
DUMPLINGS Kvällens dumplings från Dim Sum Deli. Serveras med två dipsåser	135
SOUPE DE TOPINAMBOUR Krämig jordärtskockssoppa med rimmad lätrökt röding, chorizo och äppelsallad	120 *

SKALDJURSMENY

OSTRON FINE DE CLAIRE - 3ST 95KR 6ST 175KR

RÄKOR 150GRAM - 115KR
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD OCH AIOLI

RÖKTA RÄKOR 150GRAM - 115KR
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD OCH AIOLI

HALV KRABBA - 135KR
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD OCH COGNACSSENAP

HALV MAINE HUMMER - 195KR
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD OCH AIOLI

PLATEAU DE FRUITS DE MER - 395KR
HALV KRABBA, 100 G RÄKOR, 100 G RÖKTA RÄKOR,
3ST FINE DE CLAIRE OSTON
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD, COGNACSSENAP OCH AIOLI

GRAND PLATEAU DE FRUITS DE MER - 525KR
HALV MAINE HUMMER, HALV KRABBA, 100 G RÄKOR,
100 G RÖKTA RÄKOR, 3 ST FINE DE CLAIRE OSTON
SERVERAS MED ROSTAT BRÖD, COGNACSSENAP OCH AIOLI

VARMRÄTTER

FRICASSÉE DE FRUITS DE MER Fisk- och skaldjursgräda med pernodfräst pilgrimsmussla, sejfilé, avrugarom, inkokt fänkål, potatis och picklade tomater	275
LOUP DU NOUVELLE-ÉCOSSE Havskatt rubbad med kreolska kryddor och köksmästarens skaldjurskorv Serveras med chipotle creamed corn, syrad kål och potatiskroketter	285 *
MOULES FRITES Blåmusslor i grädde och vitt vin Serveras med pommes frites och majonnäs	195
BOEUF DU CALVADOS Långkok på oxkind med smörstekta vinteräpplen och alrökt fläksida Serveras med rödvinsås, picklad lök och vitlökspotatispuré	285 *
VIETNAMESE BABY BACK RIBS Master Stock-glaserade kanden med citruscoleslaw Serveras med tempurafriterade grönsaker och chilimajonnäs	235
STEAK TARTARE Tärnad rå oxfilé med schalottenlök, kapris, äggula, senap och picklade rödbetor Serveras med pommes frites	235
CANARD D'AFRIQUE DU NORD Apelsinmarinerat ankbröst och sylta på konfiterat anklår Serveras med rotselleripuré samt smörfräst spets- och savoykål med valnötsvinägrett	275
ROULEAUX DE HARICOT PROVENÇALE Fylla savoykåldolmar toppade med krossade pistaschnötter och tryffelolja Serveras med ragu på coco blanc-bönor och semitorkade cocktailtomater	245
PLAQUE DE CAMBODGIENS Zucciniwraps med tzay, glasnudlar, rödkål smaksatt med lime och koriander, sesammarinerade böngroddar, chilipicklad gurka och jordnötsdipp	225

Seatermeny

Ska ni iväg på teater? Välj två- eller tre-rättersmeny och bland rätterna vi i menyn markerat med en *. Priset gäller om ni beställer innan 18.00

2-rätters 375 kr med dryckespaket 545 kr
3-rätters 465 kr med dryckespaket 695 kr

EFTERRÄTTER

CRÈME BRÛLÉE	85 *
MOROTSKAKA med syltade citrusfrukter, blodapelsinsorbet och pepparkaksmulor	105 *
CHOKLADBAKELSE fylld med dulce de leche. Serveras med pistaschglass	115
OSTAR FRÅN PHILIPPE OLIVIER serveras med portvinskokta päron och honung	130
CHOKLADTRYFFLAR	35

DIM SUM

DIM SUM ÄR ETT SAMLINGSNAMN FÖR ASIATISKA SMÅRÄTTER SOM PÅ KANTONESISKA BETYDER "VIDRÖR HJÄRTAT". VI HAR TIDIGARE SERVERAT DESSA GRILLADE, ÅNGADE, STEKTA, FRITERADE OCH RÅMARINERADE ASIATISKA SMÅRÄTTER MED FANTASTISKA DIPSÅSER I DESSERTRUMMET PÅ SÖNDAGAR. NU HAR VI VALT ATT VIGA SÅVÄL TIDIGARE DELIKATESSEN SOM DESSERTRUMMET ÅT DIM SUM HELA VECKORNA. FRÅGA GÄRNA SERVICEOM EN MENY ELLER TITTA IN PÅ VÅGEN UT.

VARMT VÄLKOMNA!

Ons-Tors 17-22 Fre-Lör 17-01 Ingång runt hörnet på Lilla Bantorget 3

VINLISTAN HITTAR DU PÅ BAKSIDAN