Terrassen

HÖSTMENY



SNACKS

Oliver 55:-

Marcona mandlar 55:-

Torreschips 55:-

Saltgurka med honung & smetana 65:-

Ost & Chark liten 155:- / stor 245:-

Ostron med schalottenlöksvinägrett eller hot sauce 35:-

Misogratinerat ostron med chili 45:-

COCKTAILS



Aperol/Hugo/Italicus/Sbagliato spritz 125:-

Negroni - *gin, vermouth, campari* 145:-

Gin & Tonic 145:-

French 75 - *gin, citron, socker, champagne* 145:-

Mai Tai - *rom, orange curacao, orgeat, lime* 145:-

Tommys Margarita - *reposado tequila, agave, lime, salt* 145:-

Terrassens Old fashioned - *bourbon, bitters, socker* 145:-

Espresso martini - *vodka, borghetti, espresso, socker* 145:-



ÖL

PÅ FAT

Pripps blå 79:-
Staropramen 85:-
Modern IPA 40cl 115:-

PÅ FLASKA/BURK

Ayinger Celebrator 85:-
Veteöl 89:-
West coast IPA 33cl 89:-
IPA Burk 44cl 119:-
DIPA Burk 44cl 129:-
Belgisk ljus öl 33cl 89:-
Belgisk mörkare öl 33cl 89:-
3 Fonteinen Geuze 37,5cl 129:-
Modern suröl 33cl 89:-
Klassisk stout 33cl 89:-
Söt modern stout 33cl 129:-

CIDER

Sötare cider 85:-

Spanien - Asturien
Sidra Trabanco - Alicia 295:-

CIN CIN



VIN

VITT VIN

Ett glas vitt 95:-

Tyskland - Rheinhessen
100 Hills Riesling Trocken..... 129:-

Frankrike - Bourgogne
Domaine Fevre - Chablis..... 139:-

Frankrike - Bourgogne
Olivier Leflaive - Les Sétilles..... 149:-

Frankrike - Loire
Domaine Chancelle – Saumur blanc..... 149:-

Frankrike - Loire
Laurent Perraud Domaine de la Vinconnière – Sauvignon blanc .. 129:-

Italien - Piemonte
Cantine Volpi - Derthona DOC Timorasso 139:-

RÖTT VIN

Ett glas rött 95:-

Frankrike - Bourgogne
Dufouleur Frères - Beaujolais villages 139:-

Frankrike - Bordeaux
Château Fougas - Maldoror..... 139:-

Italien - Piemonte
Cantine Volpi - Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore 129:-

Spanien - Rioja
Leza Garcia - Rioja crianza tinto familia 129:-

MOUSSERANDE OCH SÅNT

Cava.....95:-
Champagne 139.-
Rosé 115:-
Orange 139:-

FÖRRÄTTER

Labneh med morotspure, crudité, ruccola, frön & granatäpple 135:-

Hummer och räk ”roll” med citron, selleri & smör 165:-

Löjrom med toast, gräddfil, rödlök & dill 195:-

Pilgrimsmussla med västerbottenost, blomkål, brynt smör, gurka, dill, råg & forellrom 165:-

Råbiff med olivolja, ruccola, parmesan, balsamico, kapris & brödsmul 155:-

Grillad Wagyu A5(35g) med rostade sesamfrön, vårlök, äggula & soya 165:-



*TILLHÖRANDE VINER 395:- (3ST GLAS)

3-RÄTTERS

MED TORSK 495:- ALT ENTRECOTE 595:-

FÖRRÄTT

Hummer och räk ¨roll¨ med citron, selleri & smör

Råbiff med olivolja, ruccola, parmesan, balsamico, kapris & brödsmul

VARMRÄTT

Torskrygg med havskräfta, fänkål, purjolök, kräfthollandaise & smörslungad potatis

Entrecote med portvinsås, morötter, lök, rosmarin & rostad potatis

DESSERT

Pannacotta med blåbär, vit och mörk choklad, timjan & citron

Creme brûlée

HUVUDRÄTTER

Rotselleri med beluga linser,
grönkål & äppelsås 235:-

Torskrygg med havskräfta, fänkål, purjolök,
kräfthollandaise & smörslungad potatis 325:-

Långbakad oxkind i rödvin med
palsternacka, persilja & tryffel 265:-

Råbiff med olivolja, ruccola, parmesan, balsamico,
kapris, brödsmul & pommes frites 265:-

Entrecote med portvinsås, morötter, lök,
rosmarin & rostad potatis 395:-



PIZZA

Margherita med mozzarella, tomatsås, basilika 175:-

Löjromspizza med syrad grädde, citron,
rödlök, gammelknas kräm 235:-

Bianco med getost, päron, valnötter, honung 185:-

Prosciutto med mozzarella, ruccola, tomat 195:-

Salami med N´duja, burrata, tomatsås 195:-

DESSERT

Pannacotta med blåbär, vit och mörk
choklad, timjan & citron 105:-

Creme brûlée 95:-

Chokladtryffel 45:-

Kula glass/sorbet 45:-

Dessertost med marmelad & knäcke 75:-

ALKOHOLFRITT

Pepsi	40:-
Pepsi Max	40:-
Zingo	40:-
7UP	40:-
Alkoholfri lager	49:-
Alkoholfri IPA	59:-
Alkoholfri cider	49:-
Alkoholfritt mousserande burk	65:-
Alkoholfritt vitt vin	65:-
Sparkling tea burk	75:-
Alkoholfri Drink från Sthlm Bränneri	75:-