

APÉRITIFPAKET

Apéritif Dînatoire är begreppet för en middag med franska smårätter att dela. Vi har valt ut våra favoriter, ett perfekt tilltugg!

ARTICHAUT

Friterad kronärtskocka, ärthummus, citron, bröd och mynta.

CHARCUTERIE

Lufttorkad skinka.

PETIT AIOLI

Säsongens grönsaker, cornichoner och ägg. Dippas i aioli och gräslökscrème.

PIZZA POSEUR

Pizza i sydfransk stil. Svarta oliver, friterad grönkål och jambon de Bayonne.

OLIVE PROVENÇALE

Marinerade i vitlök, chili and rosmarin.

225 KR / PERSON

198 kr ex. moms.

BOULEBAR

APÉRITIF PACKAGE

Apéritif Dînatoire is the concept of a dinner with French small dishes. We have chosen our favourites.

ARTICHAUT

Fried artichoke, pea hummus, lemon, bread and mint.

CHARCUTERIE

French craft ham.

PETIT AIOLI

*Seasonal vegetables, cornichons and eggs.
Served with aioli and chive cream.*

PIZZA POSEUR

*Pizza à la South of France. Black olives, fried kale
and jambon de Bayonne.*

OLIVE PROVENÇALE

Marinated in garlic, chili and rosemary.

225 KR / PERSON

198 kr excl. vat.

BOULEBAR