

# 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.*

*På Rådhuset & Rosenlundskajen serveras Brie Crémeux istället för Artichaut.*

**225 KR / PERSON**

*201 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.*

*At Rådhuset & Rosenlundskajen, we serve  
Brie Crémaux instead of Artichaut*

**225 KR / PERSON**

*201 kr excl. vat.*

**BOULEBAR**