

MENU PETIT

VEG

CRÈME NINON

Grön ärtsoppa toppad med Crémant och syrad grädde.

SALADE PROVENÇALE

Trädgårdssallad, sotad kronärtsskocka, pärlcouscous, fårost, rouille och krutonger.

Plus ett sött avslut med Boulebars mintfyllda chokladpralin.

ICKE-VEG

CRÈME NINON

Grön ärtsoppa toppad med Crémant och syrad grädde.

POULET

Långbakad kycklingsteak, rostad vitlöksky, glaserad rotfrukt och pommes Anna.

Plus ett sött avslut med Boulebars mintfyllda chokladpralin.

345 KR / PERSON

308 kr ex moms.

BOULEBAR

*Är du allergisk, fråga oss om rätternas innehåll.
Med reservation för ändringar.*

MENU PETIT

VEG

CRÈME NINON

Green pea soup topped with Crémant and soured cream.

SALADE PROVENÇALE

Garden Salad, burnt artichoke, pearl couscous, sheep's cheese, rouille and croutons.

A sweet finish with Boulebars mint-filled chocolate praline.

NON-VEG

CRÈME NINON

Green pea soup topped with Crémant and soured cream.

POULET

Long baked chicken steak, roasted garlic sauce, glazed root vegetables and pommes Anna.

A sweet finish with Boulebars mint-filled chocolate praline.

345 KR / PERSON

308 kr excl. vat.

BOULEBAR

If you have allergies, ask us about our ingredients.

Subject to change.