

*Käre Gäst,*

*För "Anno Domini" köper vi endast in de bästa råvaror,  
vilka vi professionellt tillbereder för Er.*

*Ni kan välja mellan förstklassiga  
spanska, italienska och franska viner,  
så även kända aperitifer, likörer och cognacs.*

*Jacques Truyol och hans team  
tackar för Ert besök och gör sitt bästa  
för att Ni skall bli belåten.*

*Smaklig måltid!*

En meny med allergener står till ditt förfogande

*Som aperitif rekommenderar vi:*

*Kir 3,80*

*Svartvinbärslikör med vitt vin*

*Kir Royal 4,50*

*Svartvinbärslikör med mousserande vin*

*Kir Anno Domini 7,95*

*Svartvinbärslikör med champagne*

*Hemlagade soppor*

*Gratinerad läksoppa som i Lyon 6,25*

*Redd grön sparrisoppa med gräddtopp 5,95*

*Hummer-bisque 8,95*

*Exklusiv redd hummersoppa med gräddtopp och kaviar*

**Inklusive MOMS**

*Bruschetta caprese (4 st.) 2,90*

*Rostade brödskiivor med pikant täcke av tomat, vitlök och basilika, gratinerade med mozzarellaost och beströdda med oregano*

*Frasigt bröd med vitlöksmör 2,50*

*Bröd med aioli (vitlöksmajonnäs) 1,85*

*Smör och bröd 1,25*

*Sallader*

*Färgrik sallad 10,10*

*Olika sallatsorter med råa grönsaker, tonfisk, hårdkokt ägg och en utsökt hemlagad dressing*

*Sallad Caprese 8,25*

*Italiensk äkta mozzarellaost och mogna kanariska tomatklyftor med basilika, extra fin olivolja, balsamicovinäger och oregano*

*Sallad Brasilia 11,10*

*Olika sallatsorter garnerade med palmhjärta, majskorn, räkstjärtar, mangostrimlor och hårdkokt ägg. Smaksatt med husets dressing*

*Sallad med pannstekt kycklinglever 8,75*

*Fräscha sallater, vitlöks- och persiljefrästa ostronskiulingar, stekt kycklinglever med sherryvinägersky*

*Sallad Lucullus 14,20*

*Fräscha sallater och fältsallat (mache) med en stekt medaljong av anklever, frästa Karl-Johansvamp med pinjenötter, vaktelägg och körsbärtomater*

## Kalla förrätter

*Norsk rökt lax 13,10*  
*med pepparrotssås och rostat formbröd*

*Avokadomousse med räkstjärtar 12,90*  
*cocktailsås och rostat formbröd*

*Carpaccio på oxfilé 12,90*  
*med extra fin olivolja, parmesanspån, selleri*  
*och lövtunna färska champinjonskivor*

*Bresaola (lufttorkat nötkött) 13,10*  
*med parmesanspån, rucolasallat och körsbärstomater*

*Foie gras mi-cuit (anklever) 15,25*  
*färgglad sallatsbukett, kvittengelé och rostat bröd*

*Till foie gras, kallt eller varmt, rekommenderar vi ett glas:*  
*“Söt sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,50*  
*“Sauternes - Bordeaux” 6,50*

## Varma förrätter

*Foie gras med Pedro Ximénez-sås 16,25*  
*Pannstekta färsk anklever*  
*anrättad på smördeg och äppleskivor,*  
*med sås på söt sherry och schalottenlök, sallatsbukett*

*Friterad Camembert (5 st.) med blåbärs sylt 8,10*  
*färgglad sallatsbukett*

<i>Sniglar “à la Bourguignonne”</i>	6 sniglar	9,10
<i>fyllda med vitlöks smör</i>	9 sniglar	13,40
<i>efter ett eget recept</i>	12 sniglar	17,90

*Blåmusslor “à la Provençale” 10,95*  
*gratinerade med vitlöks smör*

*Gröna sparrisknoppar 12,20*  
*med en mild rökt laxsås, laxstrimlor och laxkaviar*

## Pasta

*Förstklassig italiensk pasta med utmärkta såser*

*Spaghetti Mare e Monti 10,25*

*Spaghetti i gräddsås med en aning tomat,  
Karl-Johansvamp, färska champinjoner och räkor*

*Spaghetti Frutti di Mare 12,50*

*Spaghetti i tomatsås  
med bläckfisk, räkor, pilgrims- och blåmusslor*

*Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,75*

*Bandpasta med Karl-Johansvamp  
i gräddsås med tryffelsmak*

*Tagliatelle al salmone 11,75*

*Bandpasta i grädd-dillsås med en aning tomat,  
strimlor av rökt lax och räkor*

*Tagliatelle alla Boscaiola 10,25*

*Bandpasta med färska champinjoner,  
purjolök, örter, bacon och grädde*

*Maccheroni "Anno Domini" 10,25*

*Makaroner i tomatsås med kalvkött,  
paprika, färska champinjoner, lök och vitlök*

*Tortelloni alle noci e tartufo 11,10*

*Tortelloni med ricotta- och spenatfyllning,  
i gräddsås med valnötter och tryffelsmak*

## Från havet

*Vi erbjuder endast färsk förstklassig fisk*

*Sjötungsfiléer i champagnesås 18,25  
med räkor och färska champinjoner*

*Sjötungsfiléer fyllda med mousse på rökt lax 19,25  
i dillsås med laxstrimlor*

*Pigguarfilé i cidersås 20,95  
med strimlad purjolök*

*Stekt filé av "Lubina" (förstkl. havsbass) 19,95  
i en mild sås på grovkornig fransk senap*

*Filé av "Lubina" enligt önskan 19,95  
(champagne-, cider- eller dillsås)*

*Stekt rygg av "Lubina" med Maldon salt 19,50  
och extra fin olivolja med basilikasmak*

*Havets potpurri 21,95  
Färska fiskfiléer, bläckfisk, jätteräka och pilgrimsmusla  
i en len dillsås, utsökt smaksatt med Pernod*

*Langostinos "à la Provençale" 19,40  
Jätteräkstjärtar med tomat, vitlök och kryddor*

*Langostinos "Oriental" 19,95  
Jätteräkstjärtar i curry-gräddsås med frukt och rivnen kokosnöt*

## Anka

*Magret de Canard 16,25*  
*Stekt ankbröst, hallonvinägersky med honung*

*Anka i apelsinsås 15,50*

*Confit de Canard 15,75*  
*Anklår, sprängt i eget fett, med blåbärssylt*

## Lamm

*Ugnsstekt lammkarré 19,95*  
*med Dijon senap och timjansky*

## Specialitet

*Lammbräns i gräddsås med murklor 19,95*  
*på smördeg*

## Kalvkött

*Tunna kaluskiwor i Marsalasås med äppleskiwor 15,75*

*Tunna kaluskiwor i gräddsås med färska champinjoner 15,75*

*Tunna kaluskiwor "alla Valdostana" 16,25*  
*(med Parmaskinka, räkor och Fontinaost)*

*Medaljonger av kalufile 23,25*  
*i Cognac-gräddsås med Karl-Johansvamp*

## Nötkött

*Stroganoff "de Luxe" 18,25*

*Strimlad oxfilé i gräddsås med tryffel smak,  
färsk champinjoner och skogssvamp*

*Filets mignons (oxfilé) 18,75*

*Oxfilémedaljonger med grönpeppar- och bearnaisesås*

*Oxfilé i Cognac-gräddsås med färsk champinjoner 18,75*

*Oxfilé med balsamvinägersås 18,50*

*Oxfilé i grönpepparsås 18,50*

*Oxfilé med bearnaisesås 18,75*

*Oxfilé med sås på äkta Roquefortost 18,75*

*Oxfilé med persiljesmör och sky 17,95*

*Medaljonger av oxfilé med kantarellsås 21,50*

*Medaljonger av oxfilé med Karl-Johansvampsås 20,95*

*Tournedos Anno Domini (oxfilé) 22,50*

*toppad med en skiva pannstek anklever  
och portvinsås med tryffel*

## Griskött

*Medaljonger av fläskfilé med kantarellsås 15,75*

*Medaljonger av fläskfilé "à la Normande" 14,50  
i Calvados-gräddsås med äppleskivor*

## Ost

*Tre franska ostsorтер med valnötter 7,50*

*Fem franska ostsorтер med valnötter 9,95*

## Dessurter

*Fyll dessurter rekommenderar vi ett glas:*

*“Moscatel av russiner Soleras de la Abuela” 4,55*

*“Sherry Noe Pedro Ximénez 30 år” 7,50*

*“Sauternes - Bordeaux” 6,50*

*Mango- och citronsorbet (2 kulor) 5,60*

*Coulis av hallon eller mango eller passionsfrukt 5,75  
med vaniljglass (2 kulor)*

*Dame blanche 5,75*

*Vaniljglass (2 kulor) med varm chokladsås*

*Chokladmousse med kiwi och vispgrädde 5,75*

*Profiteroles (gräddfyllda petit-choues) 6,25  
med vaniljglass och varm chokladsås*

*Mangosorbet 6,25*

*med mangostrimlor på en spegel av halloncoulis*

*Colonel 6,25*

*Pösig citronsorbet med mousserande vin och rysk vodka*

*Varma hallon med vaniljglass och vispgrädde 6,25*

*Crêpes Suzette med Grand-Marnier 6,25  
med vaniljglass*

*Choklad coulant med vaniljglass 6,25  
En varma liten chokladkaka med en flytande hjärna*

*Tarte Tatin med vaniljglass 6,25  
Karamelliserad fransk uppochnedvänd äppeltartelett*

**Inklusive MOMS**



## Kaffe

*Espresso - Kaffeinritt - med litet mjölk 2,25*

*Kaffe med mjölk - Filterkaffe 2,45*

*Cappuccino 3,25*

*Kaffe med grädde 3,25*

*Carajillo (kaffe med brandy eller anis) 3,50*

*Irish Coffee (kaffe, irländsk Whiskey, grädde) 6,40*

*Calypso (kaffe, Tía María, grädde) 6,40*

*Baileys (kaffe, Baileys, grädde) 6,40*

*Orange (kaffe, Grand-Marnier, grädde) 6,40*

*Normandie (kaffe, Calvados, grädde) 6,40*

*D.O.M. (kaffe, Bénédictine, grädde) 6,40*

*Kiss of fire (kaffe, Tía María, Cointreau, grädde) 6,40*

*Amaretto (kaffe, Amaretto, grädde) 5,95*

*Parisien (kaffe, Brandy, grädde) 5,95*

## Te - Örte

*Te 2,25*

*Lindblommor te 2,25*

*Kamomill te 2,25*

*Pepparmint te 2,25*

