

PUBLIK

HELGENS LUNCH SERVERAS MELLAN
KLOCKAN 13.00-16.00 VARJE LÖRDAG & SÖNDAG I
SEPTEMBER.

145 kr inklusvie sallad, bröd & kaffe

GIN & TONIC

HERNÖ GT 156:-
peppar, citronzest

BROOKLYN GT 156:-
citronskal, rosmarin, enbär

STOCKHOLMS BRÄNNERI PINK 142:-
grape, rosépeppar, grape soda

VÅRT VAL AV GIN & TONIC 119:-
vår garni

BUBBEL MED MERA

UPPFRISKANDE CHAMPAGNE 145:-
Laurent Perrier La Cuvée, chardonnay, pinot
meunier, pinot noir

GLAS SPRUDLANDE TORR CAVA 95:-
Bonaval Brut, xarel-lo, macabeu
perellada

SMOKED PEAR BY NAKED
naked grouse whisky, velvet falernum, rökta päron,
rosmarin, citron, soda

PUNCH BOWL 125:- (kanna för 395:-)
lillet, cordial, persika, cava

BRAMBLE WITH A TWIST
vodka, björnbär, rosmarin, lime, socker, vaniljskum

SÄLLSKAPSMENY

Vill du prova många olika smaker?

Välj vår Sällskapsmeny som vi komponerat ihop för bästa måltidsupplevelse.

Middagen sker i fyra serveringar där ni delar allt i mitten på bordet för att få en social och trevlig upplevelse. Köket komponerar ihop en middag som består av en snacksservering följt av två olika förrätter som delas i mitten på bordet, följt av varsinn varmrätt.

Serveras till hela sällskapet för bästa upplevelse, eller minst två personer

450:-/person

VINPAKET
400:-

SNACKS

OSTRON 35:-/st

med citron & schalottenlöksvinäger

LÖJROMSCHIPS 105:-

potatischips med löjrom, syrad grädde & skuren lök

SARDELLER FRÅN BISCAYABUKTEN 95:-

med citron & crostinis

GOTT OCH BLANDAT

oliver **45:-** / chips **45:-** / mandlar **45:-** / chark **65:-**

EN BIT OST 55:-

med tillbehör



TESTA GÄRNA ATT
DELA LITE SNACKS
OCH FÖRRÄTTER RUNT
BORDET

FÖRRÄTTER

CHARKUTERIER & OST 145:-

jamon serrano, skuren tryffelsalami, manchegoost & pickles

ELDADE DROTTNINGKAMMUSSLOR 145:-

gratinerade med smör på gravad citron & vitlök

BAKAD FÄRSK RÖDBETA 115:-

med blomkål, fetaost, citronhonung, frasig lök & körvel

MATJESSILL 95:-

serveras med grädde, grönt äpple, brynt smör, rödlök & potatisskum

PUBLIKS RÅBIFF 135:-

smaksatt med kolgrillat smör, serveras med syrad lök, "green'n-garlic-dipp", krasse, citron & raspad parmesan

FRASIG BLÄCKFISK & BLÅMUSSLOR 135:-

serveras med vitlök, tomat, saffran, persiljesallad & piment d'espelette

Har du någon allergi? Prata med oss i personalen

VARMRÄTTER

HELGENS FÅNGST 275:-

serveras med färskpotatis, krämig smörsås med örter, rädisor, kantareller & färsk majs

FRASIGT FRITERAD KUNGSFLUNDRAFILÉ 235:-

serveras med curryremouladsås, pickles, kapris, kokt potatis & citron

GRILLAD RYGGBIFF 275:-

bakade champinjoner, mörbakade lökar, potatisstomp, "sauce bordelaise", varmrökt sidfläsk, bakade tomater, krasse & riven rökt parmesan

PUBLIKS BURGARE 225:-

på högrev & bringa, serveras med ost, glaserat bacon, tomat, picklad lök, Publiks "sauce bbq", tryffelmajjo & dubbelfriterade pommes frites med tryffelsalt och parmesan

KRÄMIG POLENTA MED KANTARELLER & TRYFFEL 215:-

stekta kantareller, sallad, raspad gruyère & sommartryffel

STEAK MINUTE "CAFÈ DE PARIS" 235:-

på tunnskuret innanlår med dubbelfriterade pommes frites, tomat/löksallad & krämig "café de paris-sås"

TILL VÅRA YNGRE GÄSTER

UGNSBAKAD FISK 110:-

serveras med vit sås, kokt färskpotatis & citron

STEAK MINUTE "CAFÈ DE PARIS" 110:-

på tunnskuret innanlår med dubbelfriterade pommes frites, tomat/löksallad & krämig "café de paris-sås"

självklart går det även att få alla andra rätter i halvportion till halva priset.

Har du några allergier? Prata med oss i personalen

DESSERT

SVARTVINBÄR & VANILJGLASS 95:-

kompott på svarta vinbär, kola med sött vin, vaniljglass,
krispig vit choklad & färskostkum

CHOKLADKRÄM "SNICKERSTOAST" 95:-

jordnötter, salt kolakräm, mörk choklad & Publiks frasiga rotibröd

CRÉME BRÛLÉE 95:-

med vanilj - en klassiker som alltid hänger med

HEMMAGJORD SORBET/GLASS 55:-

helgens sorbet/glass

EN BIT OST 55:-

med tillbehör

"EFTER-MIDDAG-DRINKAR" OCH DESSERTVIN

IRISH COFFEE 125:-

Jameson irish whiskey, kaffe, grädde

BANANA Y CACAO 125:-

Giffard banan, giffard creme de cacao,
half & half, riven choklad & apelsin

KAFFE KARLSSON 125:-

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

SEÑORA GARCIA'S "JÄGARTE" 125:-

Mörk rom, velvet falernum, te på mynta,
muskot, kanel, kryddor & örter

ESPRESSO MARTINI

Espresso, vodka, kahlua

HOT SHOT 80:-

Galliano, kaffe, grädde

RABL EISWEIN 125:-

Langenlois, Österrike

RIVERSALT d AMBRER 95:-

Languedoc, Frankrike

CHATEAU GRAVAS "SAUTERNES" 125:-

Bordeaux, Frankrike

Har du någon allergi? Prata med oss i personalen

DRYCK

ISKALLA ÖL

ÖL FRÅN KRANEN

Litovel premium 40 cl, Tjeckien 65:-

Gästöl på fat

LAGER

Stockholm lager 33 cl, Stockholm 82:-

Innis & Gunn, Skottland, 60:-

Tuborg Grön 33cl, Danmark 60:-

Råå Organic Lager 33 cl, Helsingborg 79:-

PALE ALE

Old Speckled Hen 50 cl, England 85:-

To öl Reparationsbajer 33 cl, Danmark 82:-

To öl Thirsty Frontier 33 cl, Danmark 85:-

Omnipollo Zodiak 33 cl, Stockholm 85:-

SURÖL

Dugges Tropic Thunder, Göteborg 89:-

ALKOHOLFRI

ALKOHOLFRI ÖL

Mikkeller drink in the sun 0,3% Danmark 55:-

ALKOHOLFRI VIN

Verjus 79:-/395:-

Leitz Eins Zwei Zero, riesling 69:-

Richard Juhlain, chardonnay (bubbel) 79:-

LÄSK

Coca Cola 33 cl 35:-

Coca Cola Zero 33 cl 35:-

Fanta 33 cl 35:-

Sprite 33 cl 35:-

PUBLIKS KOLSYRADE VATTEN 45:-
(fri påfyllning)

AVEC

ROM

Diplomatico Ambassador **115:-**
Origenes 18y **56:-**
Ron Roble Ultra Anejo 12y **39:-**
Trois Riveries Millisime **49:-**
Gunroom 4 ports rum **35:-**
Gunroom navy rum **32:-**
Ron Aldea maestro 2006 **42:-**
Ron Aldea familia 2001 **49:-**
Noble Selected **30:-**
El dorado 12y **36:-**
Pusser's Navy Rum **45:-**
Smith & Cross **39:-**
Plantation Pineapple **35:-**

WHISKEY

Naked Grouse **29:-**
Jameson **22:-**
Ballentines **24:-**

Speyburn **34:-**
The Balvenie DoubleWood **39:-**
Mortlach Single Rare **55:-**
Mortlach 18y **95:-**

Highland Park 12y **34:-**
Highland Park 18y **62:-**
Ancnoc 18y **69:-**

Caol ila 12y **45:-**

Laphroaig Triple Wood **45:-**
Laphroaig Lore **55:-**
Mortlach Peated Bog **49:-**
Ardbeg Ten **45:-**

Ritterhouse Rye **35:-**
Elijah Craig **35:-**
Maker's Mark **35:-**

Nikka from the barrel **45:-**
Mackmyra svensk ek **35:-**
Bunnahabhain **45:-**

CALVADOS

Comte Louis de Lauriston **45:-**
Louis de Lauriston fine calvados **45:-**
Boulard Grand Solage **27:-**
Boulard VSOP **32:-**
Boulard XO **37:-**

GRAPPA

Collemassari **37:-**
Rivetto Grappa di nebbiolo da barolo **37:-**
Jacopo Poli Grappa Amorosa Di Settembre **37:-**
Marcati Il Bacio Delle Muse **37:-**

COGNAC

Martell XO **75:-**
Martell VS **24:-**
Bache XO **45:-**
Leopold Gourmel age de fruit 10 carats **55:-**
ABK6 ICE cognac **26:-**
Pierre Ferrand Amber **35:-**

LIKÖRER

Baylies **22:-**
Kahlua **22:-**
Amaretto **22:-**
Benedictine DOM **22:-**
Likör 43 **22:-**

Vallado Port 40y **49:-**

Pris per centiliter.