

MENU DU QUAI

FALAFEL (Veg)

Kryddig falafel med rawsallad,
tofu rojo och myntayoghurt 75 kr

BAN MIH "PITA"

Karamelliserat fläsk med ingefära, vitlök,
chili och pickles i pitabröd 85 kr

CEVICHE

Citron- och apelsinmarinerad torsk, lax,
räkor med avokado, fänkål, gurka
och koriander halv/hel 110/185 kr

PLAT DU JOUR

Dagens dagens på säsongens råvaror, très magnifique!
Fråga oss vad som serveras just idag 145 kr

PLAT DE PETIT

Perfekt att dela på 265 KR

VEGAN

Rödbetstartar,
friterad brysselkål, eller
oumph i sallad
och hummus

ICKE VEGAN

Charkuterier,
franska ostar
och paté med
tillbehör

CRÈME BRÛLÉE 85 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

Två små chokladtryfflar 25 kr

MENU DU QUAI

FALAFEL (Veg)

Spicy falafel, raw salad, tofu rojo

and mint yoghurt 75 kr

BAN MIH "PITA"

Caramelized pork with ginger, garlic, chili

and pickles served in pita bread 85 kr

CEVICHE

Citrus marinated cod, salmon, shrimps with avocado,

fennel, cucumber and cilantro, half/whole 110/185 kr

PLAT DU JOUR

Today's special with seasonal flavors, très magnifique!

Ask your waiter for today's specials 145 kr

PLAT DE PETIT

Perfect to share 265 KR

VEGAN

Beetroot tartar,
deep fried Brussels
sprouts, oomph in
salad and hummus

or

NON VEGAN

Charcuteries,
french cheeses, paté
with condiments

CRÈME BRÛLÉE 85 kr

TRUFFES AU CHOCOLAT

Two small chocolate truffles 25 kr