

Att börja med

CHAMPAGNEFÄLLAN | 145

Sikrom med Brillat-Savarin på rågknäcke samt ett glas champagne

MANDLAR | 45

KIKOS | 35

OLIVER | 45

Förrätter

SIKROM | 125

på fattig riddare med gräddfil,
pepparrot, dill och citron

SOPPA PÅ RÖDRÄKOR | 145

med grottlagrad Gruyère, lökar och
ostronskivling

BAKAT ÄGG | 125

med kryddostkräm, bacon,
jordärtskockschips och lökringar

CHARKUTERIER | 125

med cornichons och oliver

Ankmenyn | 550

I: ETT GLAS CHAMPAGNE med gräddig ankrillette

II: BAKAT ÄGG med kryddostkräm, bacon, jordärtskockschips och lökringar

III: ANKLÅR, spetskål stuvad med tryffelbrie, syrad rättika och anksky

IV: FEM OSTAR med marmelad och kex

Vinpaket: tre viner | 325

tre finfina viner | 455

Wi-Fi: Wijnjas Guest

Lösen: kungsholmstorg

Varmrätter

ANKLÅR | 235

spetskål stuvad med tryffelbrie,
syrad rättika och anksky

KROPPKAKOR | 225

med Caprinelle, rökt auberginekräm,
karljohan, pumpa och salvia

TONFISK | 255

med konfiterad morot, grön blomkål,
citron och brynt smör med ingefära

OXKIND | 265

med jordärtskocka, rökt lök,
brysselkål, vita bönor och sky

Ost

OSTTALLRIK | fem 135 / nio 245

fem eller nio bitar ost med marmelad och kex

“Sedan 1979 är namnet Wijnja känt för sina ostar.
Varje kväll har vi upp till 50 olika att välja mellan,
beroende på vad vi tycker är bäst för stunden.”

MIXPLATÅ | 345 per person

tolv sorters ost, charkuterier och tillbehör

med grönsaker istället för charkuterier | 365

med både grönsaker och charkuterier | 395

SERVERAS TILL MINST FYRA PERSONER OCH TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET

Vinpaket: tre viner | 325

tre finfina viner | 455

RACLETTE | 325 per person

grillas vid bordet, med charkuterier,
potatis, cornichons, oliver och smålökar

ONSDAGSFONDUE | 325 per person

med charkuterier, bröd och tillbehör
(serveras endast på onsdagar)

SERVERAS TILL MINST TVÅ PERSONER OCH TILL SAMTLIGA I SÄLLSKAPET

Sött

KARAMELLISERAD ANANAS | 95

mjölchokladkräm med bränt fänkålsfrö,
maränger, rostad sockerkaka och vit choklad

CHOKLADTRYFFEL | 40