

Att börja med

CHAMPAGNEFÄLLAN | 145

Sikrom med Brillat-Savarin på rågknäcke samt ett glas champagne

SHERRY | 115

MANDLAR | 45

KIKOS | 35

OLIVER | 45

Förrätter

SIKROM | 125

på fattig riddare med gräddfil,
rädisa, vattenkrasse och citron

SOPPA PÅ RÖDRÄKOR | 145

med grottlagrad Gruyère och lökar

66° ÄGG | 125

med kronärtskocksmajonnäs, bacon,
jordärtskockschips och lökringar

CHARKUTERIER | 125

med cornichons och oliver

Ankmenyn | 550

I: ETT GLAS CHAMPAGNE med gräddig ankrillette

II: BAKAT ÄGG med kronärtskocksmajonnäs, 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

“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.”

Wi-Fi: Wijnjas Guest

Lösen: kungsholmstorg

Varmrätter

ANKLÅR | 235

spetskål stuvad med tryffelbrie,
syrad rättika och anksky

TONFISK | 255

med sparris, potatis, mandel, ramlök
och brynt smörkräm med dragon

LAMMRACKS | 265

med broccoli, kryddig rödkål, senap, gröna bönor och lammsky

KROPPKAKOR | 225

fyllda med Caprinelle; serverade med betor,
rotsellericrème och rökt lök

KANIN | 245

med jordärtskocka, vit bönpuré och zucchini
samt sky med ramlök och rosmarin

Ostar

OSTTALLRIK | fem 135 / nio 245

fem eller nio bitar ost med marmelad och kex

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

KARAMELLISERAT PÄRON | 95

mjolkchokladkräm med bränt fänkålsfrö,
maränger och rostad sockerkaka

CHOKLADTRYFFEL | 40