

a little party

PROVNINGAR

Tre glas	395 kr
Fem glas	660 kr
Med en liten smakprovsbricka	
Prestigeprovning	1099 kr
Fem lyxiga champagner. Med ost- och chark.	

FÖRRÄTTER

Ett ostron naturelle	49 kr
Med valfri topping	58 kr
Tre Ostron	169 kr
Serveras med:	
<ul style="list-style-type: none">• Rödlöksskum• Löjrom, rökt champagnesås, krasse• Picklad schalottenlök och ruccolaolja	
Ost- och charkbricka	
Kockens val med tillbehör.	
1-2 personer	259 kr
2-4 personer	359 kr
Halstrad kammussla	185 kr
Serveras med rökt champagnesås, löjrom, friterad svartkål och ruccolaolja.	
Långbakad fläksida	169 kr
Serveras med puré på butternutpumpa, lök- och fänkålssky och krasse.	
Rödbeta på Erics vis	175 kr
Smörstekt- och picklad rödbeta. Serveras med serranochips, chèvrecrème, picklade kantareller, rostade pinjenötter och timjan.	

SNACKS

Ostcrème med äpple	99 kr
Serveras på smörstekt bröd med serranochips och krasse.	
Löjromschips	179 kr
Bjärechips, löjrom, picklad rödlök, crème fraîche och dill.	
Tryffelpopcorn	89 kr
Med tryffelolja och nyreven parmesan.	
Chips med dipp	75 kr
Bjärechips med tryffelmajjo och friterad svartkål.	

HUVUDRÄTTER

Tryffeldoftande svamppasta	259 kr
Fettuccine, ostronskivling och kantareller. Toppas med riven ost från Hagarnas mejeri. Serveras antingen med coppa-chips eller friterad svartkål.	
Kobe-burgare	279 kr
Serveras i brioche-bröd från Krantz med karamelliserad rödlök, smörstekt ostronskivling från Fungigården, kantarellmajjo, krispsallad och ost från Hagarnas mejeri.	
Tonfisktartar	249 kr
Serveras med picklad schalottenlök, friterad jordärtskocka, Bimi-broccoli samt majonnäs gjord på lime, soja och brynt smör.	

OBS! Vid allergier eller övriga frågor – kontakta någon i personalen, så hjälper vi dej!



PINSA

På bottnar från Krantz Brödbod. Samtliga med creme fraiche, riven ost och följande toppings:

Éscargots 249 kr
Vitlöksfrästa sniglar och färsk persilja.

Ostronskivling 219 kr
Vitlök, tryffelmajjo och friterad svartkål.

Långbakad fläksida 259 kr
Rödbeta, chèvre, honung och valnötter.

Brie och salami 219 kr
Med pinjenötter och ruccola.

ÖVRIGT

Kanderade nötter 59 kr

Choklad 25 kr

Lakrits (skolkritor) 25 kr

DESSERTER

Eric's brownie 159 kr
Gjord med brynt smör. Serveras med björnbärscreme, kokosflarn, karamelliserade pecannötter och kolasås smaksatt med Ratafia.

Crème Brûlée 99 kr
En evig listetta...

Chokladtryffel x 2 79 kr
Fråga efter veckans smak!

OM OSS...

A Little Party öppnade 2015 som en spin-off till Svensk Champagneimport. Vi är mycket stolta över att kunna erbjuda våra gäster världens största sortiment av champagne på glas (nummer två ligger i Oregon, USA)! En välkomponerad och trevlig meny från vårt kök upptill allt detta får lätt en kväll här att dra ut på tiden...

*Varmt välkomna!
Magnus Fritzell med personal*

*"Champagne får det att kännas som om det vore söndag och att goda tider väntar om hörnet".
Marlene Dietrich, tysk-amerikansk sångerska och skådespelare (1901-1992).*