

EST. 2026

LE ROUGE

— DINNER AND COCKTAILS —

Kliv in i en värld där paris möter medelhavet - med en blinkning till Moulin Rouges färgstarka charm.

I en varm och livfull miljö serverar vi franska smaker med soliga influenser från Medelhavet. Klassiska tekniker möter moderna idéer, lekfullhet och smaker med mycket personlighet.

Resturangen övergår naturligt i vår cocktailbar, där välblandade klassiker och egna kreationer sätter tonen för både början och fortsättningen på kvällen.

Här får tiden gärna gå lite långsammare. God mat, välfyllda glas, skratt runt borden och kanske lite mer joie de vivre än du hade planerat.



FÖRÄTTER

Oliver	55
Focaccia	75
<i>Vispat brynt smör & olivolja</i>	
Padrones	69
<i>Chili-sesam & olivolja</i>	
Tonfisktartar	149
<i>Mandarin ponzu, kålrabbi, grapefrukt & olivolja</i>	
Råbiff	165
<i>Kapris-majonnäs, parmesan, picklad lök & potatiskrisp</i>	
Grekisk Cigarr	89
<i>Fetaost, blomsterhonung & pistage</i>	
Spicy Feta	79
<i>Chiliolja, paprika & focaccia</i>	
Charkuterier	125
<i>Parmesan & kökets urval av charkuterier</i>	
Potatiskaka	195
<i>Brynt smör, cream fraiche, örter & löjrom</i>	

VARMRÄTTER

Ryggbiff 250g	385
<i>Rödvinsås, bearnaise, tomatsallad & pommes</i>	
Rödtunga	295
<i>Bryntsmör, kapris, betor, citron & potatispuré</i>	
Schnitzel	245
<i>Café de Paris smör, grönsallad, rödvinsås, silverlök, kapris & pommes</i>	
Oxfile 200g	425
<i>Pepparsås, haricot verts, bakad tomat & potatiskaka</i>	
Bakad Spetskål	195
<i>Jordärtskockschips, beurre blanc, picklad morot & potatispuré</i>	
Oxkind	285
<i>Picklad morot, rödvinsås, jordärtskockschips, confiterat sidfläsk, champinjon & potatispuré</i>	
Moules Frites	235
<i>Blåmusslor, vittvin, grädde, vitlök, chili, persilja & pommes</i>	

DESSERTS

Fattiga Riddare	115
<i>Chokladmousse, grädde, hallon & brioche</i>	
Cream Brulée	95
Chokladmousse	75
<i>Olivolja & flingsalt</i>	
Sorbet / Glass	45

Måndag-Fredag 16:30 - 18:00

AFTER WORK

165 :-

SCHNITZEL

BAKAD SPETSKÅL

MOULES FRITES