LE BAR

Le Bar är en upplevelse i internationell toppklass med
en egen identitet och uttryck. Utöver fantastisk dryck
så erbjuder vi många olika alternativ för en måltid.
Välsmakande små munsbitar och en specialkomponerad
trerättersmeny med influenser från La Tour.
Här kan alla sinnen njuta!

Le Bar is an international top-class experience with its own identity
and expression. In addition to fantastic drinks, we offer
different meal experiences.
Both tasty little bites and a specially composed three-course menu
with influences from La Tour.
A joy for all senses!

LE BAR

SNACKS

MARCONA ALMONDS – 90 kr
Friterad och saltad / Deep-fried and salted

ASSIÈTTE DE CRUDITÉ – 195 kr
Grönsaker och rotfrukter med tryffel dip / Vegetables with truffle dip

GOUGÈRES AU CAVIAR DU KALIX – 255 kr
Kalixlöjrom fyllda choux med smetana
Kalix vendace roe filled choux with smetana

GOUGÈRES AU FOIE GRAS – 245 kr
Anklever fyllda choux med tryffel
Foie gras filled choux with truffles

LA TOURS CANAPÉS – 495 kr
Fem kanapéer med inspiration från "Pontus in the Green House 1999"
Five canapés inspired by "Pontus in the Green House 1999"

CAVIAR ”JAN HUGO STENBECK ”
30 gram caviar med boveteblinier, citronsmetana och brynt smör
30 grams of caviar with buckwheat blinis, lemon smetana and browned butter
Baerii – 1 495 kr
Oscetra – 1 895kr

TARTAR DU BŒUF – 275 kr
Tartar på oxfilé med Kalixlöjrom, kapris och cabernet sauvignon vinaigrette
Fillet of beef tartare with vendace roe from Kalix and cabernet sauvignon vinaigrette

ROSSINI SLIDER – 250 kr
Slider på oxfilé med syrad lök och tryffeldressing
Fillet of beef slider with pickled onions and truffle dressing

LE BAR

MENU COMPTOIR

TERRINE DE CANARD
Terrin på anka, hjort och anklever med pistagenötter och picklade grönsaker
Duck, fallow deer and foie gras terinne with pistachios and pickles

AIGLEFIN À LA VAPEUR
Ångad kolja med rotselleri puré, sandefjordsås, räkor och färskriven pepparrot
Steamed haddock with celeriac purée, Sandefjord sauce, shrimp and horseradish

GLACE À LA MANGUE
Mangosorbet med vit chokladkräm från Valrhona och vaniljgrädde
Mango sorbet with white chocolate cream from Valrhona and vanilla whipped cream

575 kr

ASSIETTE DE FROMAGES – 215 kr
Komplettera menyn med vår smakrika osttallrik
Complement your dinner with our delicious cheese platter

APÉRITIFS

DRY MARTINI
Kosta Kristall Gin, Noilly Prat Vermouth With Olives – 195kr

ADULT ENTERTAINMENT FILM STAR MARTINI
Koskenkorva Vodka, Passion Fruit, Lime and Champagne – 235kr

LIME IN THE COCONUT
Takamaka White Rhum infused with coconut, Pinapple and Lime – 195kr

AVIATION
Kosta Kristall Gin, Marachino Luxardo, Verdenne Violette and Lemon – 195kr

OLD CUBAN
Takamaka Zenn Rhum, Mint Leaves, Lime, Bitters and Champagne – 235kr

LYNCHBURG LEMONADE
Jack Daniel's Whisky, Kron Triple Sec, Sprite With Lemon – 195kr

LE BIJOU
Kosta Kristall Gin, Green Chartruse, Antica Formula Vermouth and Bitters – 195kr

MOCKTAILS

GINGER LEMONADE
Le Tribute Ginger Beer, Lime, Lemon and Ginger – 120kr

SWEET AND SOUR CUCUMBER
Cucumber, honey, Lime and Bergamot – 120kr

CRIMSON PÊCHE
Blood Peach, Verbena, Hibuscus, Lemon and Lime – 120kr

CHAMPAGNE

SA BILLECART - SALMON LE RÉSERVE
40% Meunier, 30% Pinot Noir, 30% Chardonnay – 260 / 1 300kr

SA LABRUYÈRE PROLOGUE
72% Pinot Noir, 28% Chardonnay – 280 / 1 400kr

SA VALENTIN LEFLAIVE CV 19/30 BLANC DE BLANCS
100% Chardonnay – 340 / 1 700kr

2015 HENRIOT MILLÉSIME
50% Chardonnay, 50% Pinot Noir – 390 / 2 000kr

WHITE WINES

2023 JEAN - MARC BROCARD BOURGOGNE
100% Chardonnay – 210 / 840kr

2021 HUGEL RIESLING ESTATE
100% Riesling – 290 / 1 300kr

2023 WILLIAM FEVRE CHABLIS 1ER CRU
100% Chardonnay – 425 / 1 700kr

RED WINES

2018 CLARENCE DILLON CLARENDELLE “LA TOUR”
83% Merlot, 13% Cabernet Sauvignon, 4% Cabernet Franc – 250 / 1 000kr

2023 LE SERRE NUOVE DEL L'ORNELLAIA
44% Merlot, 37% Cab. Sauvignon, 11% Cab. Franc, 8% Petit Verdot– 450 / 1 800kr

2022 PINE RIDGE VINEYARDS
80% Cab. Sauvignon, 8% Merlot, 7% Petit Sirah, 5% Malbec – 450 / 1 800kr

2024 KEN WRIGHT PINOT NOIR
100% Pinot Noir – 310 / 1 200kr

SAKE

HATSUKAME HYOGETSU JUNMAI DAIGINJO – 370 / 2 500 kr
HATSUKAME TOKUBETSU JUNMAI – 210 / 1 300 kr