

# MADAME MOUSTACHE

## BISTRO

HAPPY HOURS FREDAGAR 16:00-18:30

### SNACKS

<b>OST, KNÄCKEBRÖD, MARMELAD</b>	<b>65:-</b>
<b>OSTRON MED VINAIGRETTE</b>	<b>35:-</b>
<b>NÖTTER, RÖKTA MANDLAR, PEPPARCASHEW</b>	<b>40:-</b>
<b>ANKCROQUETTE MED DIJONMAJONNÄS</b>	<b>65:-</b>
<b>OLIVER OCH CORNICHONER</b>	<b>30:-</b>
<b>CHARKTALLRIK</b> Utvalda och hemgjorda charkuterier	<b>125:-</b>
<b>GÅSLEVERMOUSSE</b> Smörstekt bröd och cornichoner	<b>65:-</b>

### HUSETS VIN

<b>MOULIN DE GASSAC</b> Frankrike – Languedoc – Carignan Blanc – Terret blanc	<b>55:-/79:-</b>
<b>SAINT-LAVOY</b> Frankrike – Grenache – Syrah	<b>55:-/79:-</b>
<b>ALBET I NOYA BRUT RESERVA</b> Spanien – Cava	<b>65:-/85:-</b>

### ÖL

<b>BRYGGMÄSTARENS PILSNER</b>	<b>45:-/70:-</b>
<b>ZLATOPRAMEN</b>	<b>79:-</b>
<b>BRON IPA</b>	<b>79:-</b>

### DRINKAR

<b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, Cointreau, lime, socker, tranbärsjuice	<b>121:-</b>
<b>LYNCHBURG LEMONADE</b> Jack Daniel's, Cointreau, citron, äggvita, sprite	<b>121:-</b>
<b>CORPSE REVIVER 2</b> Gin, Cointreau, Lillet Blanc, socker, citron, pastis	<b>121:-</b>
<b>CHAMPS-ÉLYSÈES</b> Grön Chartreuse, cognac, socker, citron, apelsin	<b>121:-</b>
<b>MADAMES AVIATION</b> Gin, Luxardo, viol, citron, socker, äggvita, kanderad viol	<b>121:-</b>
<b>HENDRICKS</b> Hendrick's, tonic, gurka, svartpeppar	<b>121:-</b>

### MOUSSERANDE

<b>PALMER - BRUT</b> Frankrike – Champagne	<b>120:-</b>
<b>PALMER &amp; CO MILLÉSIMEÉ</b> Frankrike – Champagne – Pinot Noir – Chardonnay	<b>145:-</b>
<b>CRÉMANT DE LIMOUX CUVÉE - GÉRARD BERTRAND</b> Frankrike – Crémant de Limoux	<b>110:-</b>

Vid allergi, prata med din servitör så gör vi allt för att anpassa måltiden.

# MADAME MOUSTACHE

## BISTRO

HAPPY HOURS FREDAGAR 16:00-18:30

### STÖRRE RÄTTER

<b>RÖRD TARTAR</b> med dragonmajonnäs och pommes	110:-/185:-
<b>VEGETARISK PAJ</b> med purjolök, gruyère och råkostsallad	110:-/135:-
<b>STEAK FRITES</b> med entrecôte, vitlök, timjan, grönsallad och pommes	110:-/195:-
<b>SPRÄNGD KYCKLING</b> med vårens gröna, veloutésås, persilja och små potatisar	110:-/195:-
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	75:-

### VITT VIN

<b>CHÂTEAU ARGEDENS</b> Frankrike – Bordeaux – Semillion – Sauvignon blanc	145:-
<b>COLTERENZIO PINOT GRIGIO</b> Italien – Trentino-Alto Adige – Pinot Grigio	169:-
<b>TRIMBACH</b> Frankrike – Alsace – Riesling	150:-
<b>PETIT CLOS</b> Nya Zeeland – Marlborough – Sauvignon blanc	155:-
<b>LIGNUM BLANC</b> Spanien – Pendés – Chardonnay – Sauvignon blanc	125:-

### RÖTT VIN

<b>CHÂTEAU MONT-REDON – CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE</b> Frankrike-Rhône-grenache-syrah-mourvèdre-cinsault	175:-
<b>CHÂTEAU L'HOSPITALET LA RESERVE ROUGE</b> Frankrike - Gerard Bertrand - Languedoc-Roussillon - Grenache – Syrah – Mouvedre	148:-
<b>PAGO DE LOS CAPELLANOS TINTO CRIANZA</b> Spanien - Ribera del Duero – Crianza – Tempranillo	189:-
<b>SPY VALLEY</b> Nya Zeeland – Marlborough – Pinot Noir	174:-

### ALKOHOLFRITT

<b>HUSETS VIN RÖTT/VITT</b>	45:-
<b>ÖL (LAGER)</b>	45:-
<b>DRINK</b>	65:-
<b>LÄSK/ KOLSYRAT VATTEN</b>	35:-

Vid allergi, prata med din servitör så gör vi allt för att anpassa måltiden.