



## OSTRON & CHAMPAGNE

OSTRON FINE DE CLAIRE	30
3 OSTRON & ETT GLAS PIPER-HEIDSIECK CHAMPAGNE	195
12 OSTRON & EN FLASKA BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	1495

## SMÅ TALLRIKAR & FÖRRÄTTER

CECINA DE LEON	75
LUFTTORKAT- OCH RÖKT SPANSKT NÖTKÖTT	
MARCONAMANDLAR	40
TORRES CHIPS / ADDERA DIPP GRÄDDFIL, STENBITSROM, GRÄSLÖK	40 / 85
MARINERADE OLIVER	40
GRAVAT & SOTAT VILDANDSBRÖST FRÅN VARBERG	165
SYRLIG LÖK, PUMPAMAJONNÄS, SOJAROSTADE FRÖN- OCH NÖTTER	
<b>RÖDING I RÖKT SMÖR</b>	175
ROTSSELLERI, KRONDILLSÄPPLE, STENBITSROM, GURKA	

## VARMRÄTTER

BAKAD TORSK	275
PANCETTA, POTATIS, ALGER, ÄGGULA, MATELOTE	
HÄNGMÖRAT LAMM	265
ROSTAD TOMATBULJONG, ROSÉSALLAD, STEKT OST, MANDEL	
SPÄTZLE	195
CHAMPINJONER, TOMATBULJONG, GRUYÈRE, TRYFFEL	
<b>VARDA GSMAT (SÖNDAG-TORS DAG)</b>	<b>DAGSPRIS</b>
KVÄLLSMATEN DU SJÄLV INTE LAGADE	

## DESSERTER

MEJERIHANTVERK	135
3 OLIKA OSTAR, SIVANS KNÄCKEBRÖD, MARMELAD	
RÖDBETSKAKA	115
KITTOST, PUFFAT BOVETE, RÖDBETS- OCH SVARTVINBÄRSMARMELAD	
HAVTORN	95
SPRITIG KAKA, CHOKLADKRISTALLER OCH ROSMARIN	
KVÄLLENS LILLA SÖTA	45
EN KULA GLASS ELLER SORBET	

## SKAFFERIMENY 4-RÄTTER 495

GRAVAT VILDANDSBRÖST ELLER RÖDING  
TORSK & LAMM  
RÖDBETSKAKA ELLER HAVTORN

VÄNLIGEN INFORMERA ER SERVITÖR OM EVENTUELL ALLERGI.  
VÅRA RÄTTER ÄR TILLAGADE I HUSET OCH KAN DÄRAV INNEHÅLLA SPÅR AV ANDRA INGREDIENSER.



[WWW.FACEBOOK.COM/HOTELPIGALLEGBG](http://WWW.FACEBOOK.COM/HOTELPIGALLEGBG) INSTAGRAM: #hotelpigalle

Lämna gärna omdöme på [Tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Atelier är en kontantfri restaurang



## OYSTERS & CHAMPAGNE

OYSTER FINE DE CLAIRE	30
3 OYSTERS & A GLASS OF PIPER-HEIDSIECK CHAMPAGNE	195
12 OYSTERS & A BOTTLE OF BOLLINGER SPECIAL CUVÉE	1495

## SMALL PLATES & STARTERS

CECINA DE LEON DRIED & SMOKED SPANISH BEEF	75
MARCONA ALMONDS SALTED	40
TORRES CHIPS / ADD DIP SOUR CREAM, LUMPFISH ROE, CHIVES	40 / 85
MARINATED OLIVES	40
CURED WILD DUCK FROM VARBERG	165
PICKLED ONION, PUMPKIN MAYONNAISE, SOY ROASTED SEEDS- & NUTS	
CHAR IN SMOKED BUTTER	175
CELERIAC, DILL, APPLE, LUMPFISH ROE, CUCUMBER	

## MAINS

BAKED COD	275
PANCETTA, POTATOES, SEAWEED, EGG YOLK, MATELOTE	
DRY-AGED LAMB	265
ROASTED TOMATO BROTH, RADICCHIO, CHEESE, ALMONDS	
SPÄTZLE	195
MUSHROOM, TOMATO BROTH, GRUYÈRE, TRUFFLE	
EVERYDAY FOOD (SUNDAY-THURSDAY)	DAILY
THE FOOD YOU DIDN'T COOK YOURSELF	PRICE

## DESSERTS

CHEESE PLATTER	135
THREE DIFFERENT CHEESES, SIVANS CRISP BREAD, MARMALADE	
BEETROOT CAKE	115
WASHED RIND CHEESE, BUCKWHEAT, MARMALADE	
SEA BUCKTHORN	95
LIQUEUR-SOAKED SPONGE CAKE, CHOCOLATE, ROSEMARY	
SWEET TOOTH	45
ONE BOWL OF ICE CREAM OR SORBET	

## PANTRY MENU 4-COURSE 495

CURED DUCK OR CHAR  
COD & LAMB  
BEETROOT CAKE OR SEA BUCKTHORN

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR DIETARY REQUIREMENTS,  
OUR DISHES ARE MADE IN-HOUSE AND MAY CONTAIN TRACE INGREDIENTS.



[WWW.FACEBOOK.COM/HOTELPIGALLEGBG](http://WWW.FACEBOOK.COM/HOTELPIGALLEGBG) INSTAGRAM: #hotelpigalle

Lämna gärna omdöme på [Tripadvisor.com](https://www.tripadvisor.com)

Atelier är en kontantfri restaurang