



from

C H E F P A T R I K R O D E H E D

Hjärtligt välkomna!

I restaurang Palmers serverar vi mat med inspiration från den grekiska övärlden, livliga matmarknader i Marrakech och den libanesiska meze-kulturen. Smaken från kolgrillen, färger och dofter från grönsaker samt örter är hjärtat i vår matlagning. Vår ambition är att maten ska smaka mycket med ständig närvaro av kryddor.

Vi använder råvaror som vi själva älskar och som tillagas med kärlek och känsla.

Olivolja, havets delikatesser, koriander, nötter, hummus, krispiga grönsaker och drömmiga desserter är något du kan förvänta dig.

En middag hos oss är en social tillställning där det smakas, skålas och snackas högljutt medans ni njuter.

TREVLIG MIDDAG ÖNSKAR KÖKET!

Welcome to Palmers!

In restaurant Palmers we serve food inspired by the greek archipelago, bustling food markets in Marrakech and lebanese meze culture.

The taste from the charcoal grill, colors and scents from vegetables and herbs is the heart of our cooking. The ambition is plenty of flavors with a lot of fresh spices.

Olive oil, sea delicacies, coriander, nuts, hummus, crispy greens and desserts that will mesmerize you is something you can expect.

To dine with us is a social event where you taste, toast and talk loudly while you enjoy.

THE KITCHEN WISHES YOU A HAPPY DINNER!

sparkling &

CHAMPAGNE

START IN STYLE

	GLASS/BOTTLE
RUIDA DOMO CAVA BRUT	135/780
PIPER HEIDSIECK BRUT NV	185/925
PALMER VINTAGE BLANC DE BLANCS 2017	195/1000
ANDREOLA AKELUM PROSECCO BRUT	730
CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 2013	1600
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV	1200
POL ROGER WINSTON CHURCHILL CUVÉE 2013	3200
RUINART BLANC DE BLANCS	2100
DOM PERIGNON 2013	4500

MORE CHAMPAGNES? - ASK YOUR WAITER FOR OUR WINE BOOK

BALLY signature



AMSTERDAM

Jenever,
elderflower,
almond, cranberry

180



MILANO

Malfy gin,
aperol, orange

195



SYDNEY

Tequila, italicus,
passion fruit,
sparkling wine

180



NEW YORK

Vodka, rhubarb,
elderflower,
egg white

180



LONDON

Gin, pimms,
cassis,
sparkling wine

180



NO DRAMAS

Non-alcoholic
Raspberry, lemon,
ginger beer

90

the

SNACKS

ELLERY CAVIAR & VODKA

Caviar Oscietra royal 30 g
Absolut elyx vodka

450 FÖR 2

GRILLED OYSTER*

Grillat ostron, smörsås
Grilled oyster, butter sauce

55/ST

OYSTER*

Ostron, melongranité, chili
Oyster, melon granité, chili

50/ST

TOAST PALMERS

Boquerones, tomatsalsa, stracciatella, parma
Bouquerones, tomato salsa, stracciatella, parma

95

CALAMARES

Friterad bläckfisk, aioli, salsa macha (innehåller nötter)
Fried squid, aioli, salsa macha (contains nuts)

100

PARMA HAM

Luftorkad i 16 månader, melon espelette
Air dried 16 months, melon, espelette

110

OLIVES

Nocellara

55

CROQUETTE

Wrångebäcksost, grön chili
"Wrångebäcks" cheese, green chili

55/ST

*OSTRON ÄR ETT SÅ KALLAT "HÖGRISKLIVSMEDEL" SOM KAN ORSAKA ALLERGISKA REAKTIONER
*OYSTERS ARE CONSIDERED A "HIGH-RISK FOOD" AND MAY CAUSE ALLERGIC REACTIONS



STARTERS

ARTICHOKE

Kronärtskocka, zucchini, Hallands Siren-ost, valnötter

Artichoke, zucchini, Halland's Siren cheese, walnuts

165

STRACCIATELLA

Stracciatella, tomat, pistagenötter, röd shug, basilika

Stracciatella, tomato, pistachios, red shug, basil

170

BEEF TATAKI

Handskuren flankstek, stracciatella, pinjenötter, picklad tomat, Minus8-vinäger

Hand cut flank steak, stracciatella, pine nuts, pickled tomato, Minus8 vinegar

175

TUNA TARTAR

Tonfisk, vattenmelon, gurka, tomat, rosmarin

Tuna, watermelon, cucumber, tomato, rosemary

170

GAMBAS

Rödräkor, chilismör, salt citron, aioli, grillat levainbröd

Red prawns, chili butter, salty lemon, aioli, grilled levain bread

180

GLOSSARY / ORDLISTA

ALEPPO – Aleppo-peppar är en chilifrukt som främst odlas i Syrien. Den är relativt mild med aromatisk och fruktig smak.
Aleppo pepper is a chili fruit mainly grown in Syria. It is relatively mild with an aromatic and fruity taste.

BOQUERONES – Färsk anjovis i vinäger & olivolja.
Fresh anchovies in vinegar & olive oil.

ESPELETTE – Baskisk chilifrukt med lätt rökiga och söta toner.
Basque chili fruit with slightly smoky and sweet notes.

EZME – Turkisk tomatröra med lite sting i.
Turkish tomato mix with a hint of spiciness.

HALLANDS SIREN – Vit, ung ost med tydlig sälta och hög syra.
White, young cheese with clear saltiness and high acidity.

MINUS8 VINEGAR – Vinäger med rik sötma - toner av russin, sherry och karamell. Gjord på 8 olika druvor som pressats frusna.
Vinegar with rich sweetness - notes of raisins, sherry and caramel. Made from 8 different grapes pressed frozen.

RED SHUG – Röra på röd chili, vitlök, rostad paprika.
Mix of red chili, garlic, roasted peppers.

SALSA MACHA – Chilipaste innehållande cashewnötter, vitlök, sesam och chili.
Chili paste containing cashew nuts, garlic, sesame and chili.

STRACCIATELLA – Krämig och mjuk Italiensk ost. Den görs med metoden "pasta filata", där man drar och sträcker ostmassan och sedan blandar upp den med gräddes.
Creamy and soft Italian cheese. Made with the "pasta filata" method, where you pull and stretch the curd and then mix it with cream.

SUMAC – Krydda på malda torkade bär med en syrlig och frisk smak.
Spice made of ground dried berries, with a sour and fresh taste.

TAR SYRUP – Kokas på vattenextrakt av bränd tjära. Fyllig och blommig smak.
Made of water extract from burnt tar. Full and floral taste.

TIMUT PEPPER – En mild peppar med tydlig smak av grapefrukt.
A mild pepper with a distinct taste of grapefruit.



M A I N S

GRILLED ALEPPO CHICKEN

Grillad Mowitzkycklinglårfilé, grekisk yoghurt, endive, picklad rödlök, koriander
Grilled Mowitz chicken fillet, Greek yogurt, endive, pickled red onion, cilantro

285

POPCORN FALAFEL

Ezme, grekisk yoghurt, harissa, koriander
Ezme, greek yoghurt, harissa, cilantro

245

GNOCCHI

Tryffel, salviasmör, svampbuljong, parmesan
Truffle, sage butter, mushroom broth, parmesan

275

TENDER LOIN

Oxfilé, vitlökssmör, tomat, spenat, sherryjus
Tender loin, garlic butter, tomato, spinach, sherry jus

455

GRILLED LAMB SKEWER

Grillat lammspett, aubergine, tzatziki, rökt mandel, mynta
Grilled lamb skewer, eggplant, tzatziki, smoked almonds, mint

325

SEABASS

Grillad havsabborre, pesto, vispad ricotta, fänkål
Grilled seabass, pesto, whipped ricotta, fennel

310

GRILLED FLANK STEAK

Flankstek, ezme, madeirasky, espelette, pimientos de padrón
Flank steak, ezme, madeira jus, espelette, pimientos de padrón

310

GLAZED COD

Torsk, smörsås, gurka, svart citron, vit sparris, dill
Cod, butter sauce, cucumber, blackened lemon, white asparagus, dill

455



S I D E S

Välj en side per huvudrätt
Choose one side per main course
Extra side 75

POMMES FRITES

Palmers grillkrydda
Palmers seasoning

CAESAR SALAD

Hjärtsallad, parmesan
Gem salad, parmesan

BAKED SWEET POTATO

Friterad lök, örtsmör
Fried onion, herb butter

SMASHED POTATO

Friterad potatis, jalapeñomajonnäs
Fried potato, jalapeño mayonnaise

GREEK SALAD

Tomat, gurka, fetaost, rödlök, oliver, sumac
Tomato, cucumber, feta cheese, red onion, olives, sumac

GARLIC MUSHROOMS

Brytböner, soya, persilja
Green beans, soy, parsley



..... D E S S E R T S

LEMON SORBET

Vispad pannacotta, pistagebiscotti, timjan, tjärsirap
Whipped pannacotta, pistachio bicotti, thyme, tar syrup

125

PALMERS SIGNATURE APPLE

Choklad, vanilj, ängssyra
Chocolate, vanilla, sorrel

125

SALTY CHOCOLATE

Vaniljglass, brownie, timutpeppar, hasselnötter
Vanilla icecream, brownie, timut pepper, hazelnuts

125

COFFEE CANDY

Fråga din servitör om kvällens alternativ
Ask your waiter about the evening's selection

55/ST

CHEESE

Tre sorters ost, fröknäcke, hemkockt marmelad
Three kinds of cheese, seed crisp,
home-made marmalade

155

**NYFIKEN PÅ AVEC?
-ASK YOUR WAITER!**

SWEET WINES

BY THE GLASS

BORDEAUX, CHÂTEAU FONTEBRIDE SAUTERNES 2019 (FR)	120
PIEMONTE, LA SPINETTA MOSCATO D'ASTÍ 2022 (IT)	110
DOURO, TAYLOR'S 10 YEARS OLD TAWNY NV (PT)	110
DOURO, MADEIRA, COSSART GORDON, TERRENTEZ 1975 (PT)	350
MAS AMIEL VINTAGE BLANC 2020 (FR)	125
TOKAJI, ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2018 (HU)	115
KRACHER AUSLESE CUVÉE 2020 (AU)	120
MAS AMIEL VINTAGE ROUGE 2020 (FR)	125

WHITE WINE

DONIENE GORRONDONA BIZKAIKO TXAKOLINA 2021 <i>Hondarrabi zuri</i>	145/695
GRÖHL RIESLING TROCKEN 2022 <i>Riesling</i>	155/730
LE FIEF NOIR L'ÂME DE FOND 2020 <i>Chenin blanc</i>	175/825
SAINTE MAGDELEINE 2023 <i>Chardonnay</i>	135/635
SICILY, IL MORTELLITO VIARIA 2021 <i>Moscato</i>	175/825
DOMAINE LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN 2022 <i>Chardonnay</i>	195/920

RED WINE

LES BRAS M'EN TOMBENT ROUGE <i>Grenache, Syrah</i>	155/730
TALAMONTI MODA 2020 <i>Montepulciano</i>	135/635
FONTANAFREDDA BARBERA RAIMONDA 2021 <i>Barbera</i>	155/730
PLANETA FRAPPATO 2020 <i>Frappato</i>	145/695
ROCKLIN RANCH 2021 <i>Pinot Noir</i>	165/775
DOMAINE ARDHUY CÔTE DE BEAUNE VILLAGES 2021 <i>Pinot Noir</i>	205/985
BALLARD LANE 2021 <i>Cabernet Sauvignon</i>	185/870
LANGHE NEBBIOLO RED LABEL 2022 <i>Nebbiolo</i>	165/775

ROSÉ

SAINTE MAGDELEINE 2023 <i>Grenache</i>	140/670
NESSA 2022 <i>Caladoc, grenache</i>	155/730

beeps & free of alcohol

DRAFT BEER

CARLSBERG EXPORT 5,0% 40CL	86
BIRRA PORRETI 5,0% 40CL	94
BROOKLYN EIPA 6,9% 40CL	104

BEER ON BOTTLE

CARLSBERG HOF LAGER 4,2% 33CL	76
KRONENBOURG 1664 BLANC 5,0% 33CL	84
MYTHOS LAGER 4,7% 50CL	98
LAGUNITAS IPA 6,2% 35,5CL	105

CIDER

SOMMERSBY PEAR 4,5% 33CL	84
GALIPETTE CIDRE BIOLOGIQUE 4,0% 33CL	105

NON ALCOHOLIC

LÄSK/SODA 33 CL	45
CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 0,5% 33CL	55
SAN BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4% 35,5CL	65
POMOLOGIK HOPPLE CIDER 0,5% 25CL	90
KIMONO SPARKLING YUZU 0,0% 25CL	95
SAN PELLEGRINO LIMONATA 20CL	55

palmers
RESTAURANT & BAR
STOCKHOLM