



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, 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	140/680
LACROIX DUNESSE BRUT NV ESS Champagne	185/925
PALMER VINTAGE BLANC DE BLANCS 2017	195/1000
ANDREOLA AKELUM PROSECCO BRUT	645
CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 2013	1600
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV	1200
LOUIS ROEDERER, CRISTAL 2015	3900
RUINART BLANC DE BLANCS	2100
DOM PERIGNON 2013	4500

MORE CHAMPAGNES? - ASK YOUR WAITER FOR OUR WINE BOOK

BALLY signature



AMSTERDAM

Gin,
elderflower,
almond, cranberry

180



MILANO

Bourbon,
maraschino, ginger,
lemon bitters

180



SYDNEY

Tequila, italicus,
passion fruit,
sparkling wine

180



NEW YORK

Vodka, rhubarb,
elderflower,
egg white

180



LONDON

Gin, elderflower,
black tea, peach

180



NO DRAMAS

Non-alcoholic
Raspberry, lemon,
ginger beer

90

the

SNACKS

ELLERY CAVIAR & VODKA

Caviar Oscietra royal 30 g,
Absolut elyx vodka

565 FOR 2

GRILLED OYSTER*

Smörsås, jalapeñosolja
Butter sauce, jalapeño oil

75

OYSTER*

Schalottenlök, tabasco, citron
Shallots, tabasco, lemon

65/PIECE

TOAST BOQUERONES

Anjovis, ricotta, tomat, grillat bröd
Anchovies, ricotta, tomato, grilled bread

95

CROQUETTE

Parmesan, chili
Parmesan, chili

60/PIECE

CALAMARES

Muhammara, citron, persilja
Muhammara, lemon, parsley

110

GRILLED PITA

Hummus, sesam, vitlök
Hummus, sesame, garlic

75

MUSHROOM CROQUETTE

Potatis, tryffel, parmesan
Potato, truffle, parmesan

65/PIECE

OLIVES

Koriander, citron
Coriander, lemon

55

TRUFFLE SALAMI

60

CECINA DE LEÓN

80

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



STARTERS

MUSHROOM TOAST

Bechamel, gammelknasost, surdeg
Bechamel, "gammelknas" cheese, sourdough
185

ARTICHOKE

Picklad tomat, auberginecreme, krassemix
Pickled tomato, eggplant cream, cress mix
165

STRACCIATELLA

Tomat, pistage, röd shug
Tomato, pistachio, red shug
170

BEEF TARTAR

Parmesan, sotad silverlök, friterad jordärtskocka
Parmesan, smoked silver onion, fried jerusalem artichoke
190

TUNA EZME

Labneh, chili, koriander
Labneh, chili, coriander
180

GAMBAS

Chilismör, aioli verde, paprika
Chili butter, aioli verde, pepper
190

GLOSSARY / ORDLISTA

BOQUERONES – Anjovis i vinäger & olivolja
Anchovies in vinegar & olive oil

CECINA DE LEÓN – Ett rökt och lufttorkat nötkött från León i nordvästra Spanien
A smoked and air-dried beef from León in northwestern Spain

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

MUHAMMARA – En kryddig dipp gjord av pumpafrö, röd paprika, granatäpple och ströbröd från Libanon och Syrien
A spicy dip made from pumpkin seed, red pepper, pomegranate and breadcrumbs from Lebanon and Syria

PISTOU – Pesto utan pinjenötter
Pesto without pine nuts

SHUG – Röra på chili, örter och vitlök
Mix of chili, herbs and garlic

STRACCIATELLA – Krämig och mjuk italiensk ost.
Den görs med metoden "pasta filata", där man drar och sträcker ostmassan och sedan blandar upp den med gräddde 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

TAHINI – En pasta gjord av malda sesamfrön
A paste made from ground sesame seeds

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



----- M A I N S -----

ROASTED PUMPKIN

Karamelliserad lök, yuzuemulsion, dukkah (nötter)
Caramelized onion, yuzu emulsion, dukkah (nuts)

260

GNOCCHI

Svampbuljong, grönkål, parmesan
Mushroom broth, kale, parmesan

290

GRILLED SEABASS

Pistou, smörsås, citroninkokt purjolök
Pistou, butter sauce, lemon cooked leeks

315

GRILLED IBERICO

Sumac, sherrysky, ezme
Sumac, sherry sauce, ezme

320

GRILLED LAMB SKEWER

Grön shug, tzatziki, mynta
Green shug, tzatziki, mint

330



----- S I D E S -----

Välj en side per huvudrätt
Choose one side per main course
EXTRA SIDE 75

SMASHED POTATOES

Rostad vitlöksmajonnäs, persilja
Roasted garlic mayonnaise, parsley

BLACKENED GEM SALAD

Parmesandressing, hyvlad parmesan, krutonger
Parmesan dressing, shaved parmesan, croutons

CUMIN ROASTED CARROT

Fetaostyoghurt, persilja
Feta cheese yogurt, parsley

GREEK SALAD

Rödlök, oliver, tomat, fetaost
Red onion, olives, tomato, feta cheese

BROCCOLI

Sesam, vitlök, pumpafrö
Sesame, garlic, pumpkin seeds



DESSERTS

BLUEBERRIES & MARSCAPONE

Citronsorbet, mandelkaka, vaniljmascarpone
Lemon sorbet, almond cake, vanilla mascarpone

130

SALTY CHOCOLATE

Äpple, salt kola, vaniljglass
Apple, salted caramel, vanilla ice cream

150

RASPBERRY

Pistage, chokladmousse, vanilj & citrongelé
Pistachio, chocolate mousse, vanilla & lemon gelée

130

COFFEE CANDY

Fråga din servitör om kvällens alternativ
Ask your waiter for this evenings selection

55

CHEESE

Två sorters ost, fröknäcke, hemkokt marmelad
Two kinds of cheese, seed crisp, home-made marmalade

155

CURIOUS ABOUT DIGISTIVES?
-ASK YOUR WAITER!

SWEET WINES

BY THE GLASS

BORDEAUX, CHÂTEAU LA RAME TRADITION (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

SOMMELIERS CHOICE

GLASS/BOTTLE

K. WECHSLER WESTHOF KALK 2023

Riesling

1100

TREMBLAY-MARCHIVE CHABLIS 2023

Chardonnay

1200

DOMAINE DE PANISSE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE LE MAS 2022

Grenache, Syrah, Mourvèdre

1500

WHITE WINE

BARON DE LEY TRES VIÑAS BLANCO RESERVA 2020

Viura, Malvasia, Grenache

165/775

JOSEPH DROUHIN BOURGOGNE BLANC 2023

Chardonnay

200/950

CHÂTEAU DE PLAISANCE L'ANJOU BLANC 2023

Chenin Blanc

195/920

GRÖHL RIESLING TROCKEN 2024

Riesling

150/700

DOMAINE SÉGUINOT-BORDET CHABLIS 2023

Chardonnay

195/920

RED WINE

MICHELE CHIARLO IL PRINCIPE LANGHE 2023

Nebbiolo

180/850

CAMPO MÁRIN TINTO 2023

Tempranillo, Grenache

145/650

CHÂTEAU ROCHEMORIN PESSAC-LÉOGNAN 2017

Cabernet Sauvignon, Merlot

195/920

BRANCAIA NO2 2023

Cabernet Sauvignon

200/950

WECHSLER 2023

Spätburgunder

160/750

DOMAINE ARDHUY LES CHAGNIOTS 2022

Pinot Noir

225/1100

ROSÉ

NESSA 2024

Caladoc, Grenache

165/775

MORE WINES?
- ASK YOUR WAITER FOR OUR WINE BOOK

beers & free of alcohol

DRAFT BEER

CARLSBERG EXPORT 5,0% 40CL	92
BIRRA PORRETI 5,0% 40CL	96
BROOKLYN EIPA 6,9% 40CL	106

BEER ON BOTTLE

CARLSBERG HOF LAGER 4,2% 33CL	76
KRONENBOURG 1664 BLANC 5,0% 33CL	84
MYTHOS LAGER 5,0% 50CL	105
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 33CL	45
CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 0,5% 33CL	65
SAN BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4% 35,5CL	75
KRONENBOURG 1664 BLANC 0,0% 33CL	70
SOMMERSBY CIDER 0,0% 33CL	65
POMOLOGIK HOPPLE CIDER 0,5% 25CL	90
DOMAINE DE LA PRADE – <i>Non-alcoholic red wine</i>	95
EINS ZWEI ZERO – <i>Non-alcoholic white wine</i>	95
VINTENSE – <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	100
SPARKLING WATER 100CL	25
SAN PELLEGRINO LIMONATA 20CL	55

