

Champagne

	GLASS / BOTTLE
Ruida Domo Cava Brut	145 / 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 2015	4500

BALLY

Signature Cocktails



1906 Martini 185

gin, dry vermouth, orange bitters,
orange curacao

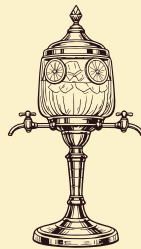


Brown butter old fashioned 185

butter infused bourbon, brown sugar,
spicy bitters, chocolate bitters

Negroni tower - from 4 people

gin, vermouth, campari, orange
175 per person



Elderflower fizz 185

vodka, elderflower, lime, jasmine tea,
peach, soda



Nordic margarita 185

tequila, elderflower, orange bitter,
salt, lime, egg

Non-alcoholic Cocktails



Limeonade 90

lime, mint, apple, soda water



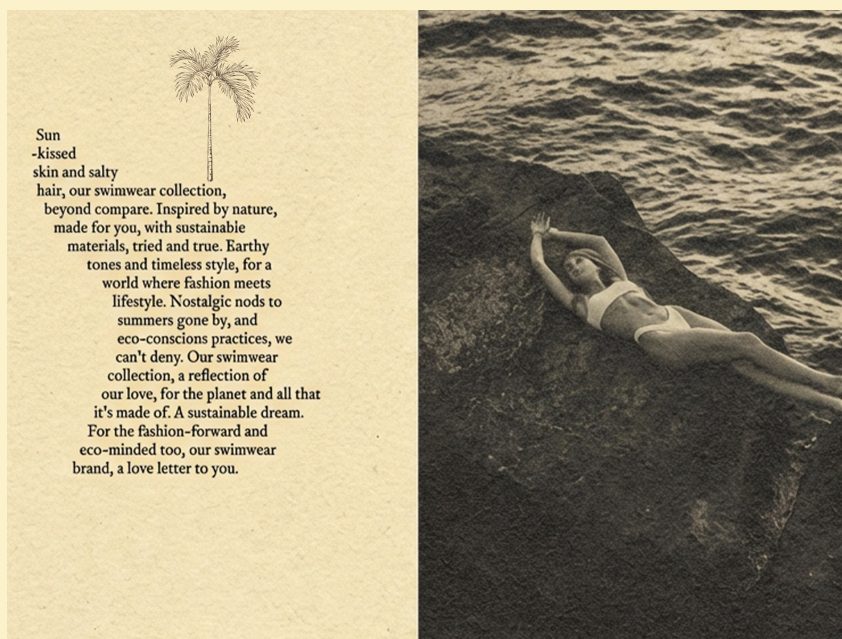
Watermelon rickey 90

watermelon, lemon, sparkling wine



No drama 90

raspberry, lemon, ginger beer



To Begin

Ostron Plateau*

Ellery hot sauce, schalottenlöksvinaigrette & citron
3st 150 / 6st 275 / 12st 495

Grillat ostron* 60

Beurre blanc & grön chili

Chips & löjrom

Syrad grädde, dill & citron

Kalixlöjrom 30g 165

Tångcaviar 30g 145

Grillad tigerräka 140

Café de paris & citron

Caviar & vodka för 2 personer 565

Caviar Oscietra royal 30 g & Absolut elyx vodka

Jamón Iberico 145

Charentaismelon från Philibon, rostade pinjenötter, olivolja & espelettepeppar

Tempurafriterad haricot verts 110

Kryddsalt & karamelliserad lökaioli

**Ostron kan innebära en ökad risk för allergiska reaktioner hos känsliga personer*

Sommeliers Choice

	BOTTLE
Domaine Soufrandiere Macon-Vinzelles Le Clos de Grand-Pere 2020	1300
<i>Chardonnay</i>	
A. Christmann Meerspine GG 2022	1500
<i>Riesling</i>	
Albino Rocca Barbaresco Montersino 2020	1400
<i>Nebbiolo</i>	

White Wine

	GLASS / BOTTLE
Baron De Ley Tres Viñas Blanco Reserva 2021	165 / 775
<i>Viura, malvasia, grenache</i>	
Joseph Drouhin Bourgogne Blanc 2023	200 / 950
<i>Chardonnay</i>	
Sancerre Perrière 2025	175 / 850
<i>Sauvignon blanc</i>	
Gröhl Riesling Trocken 2025	150 / 700
<i>Riesling</i>	
Domaine Séguinot-Bordet Chablis 2025	195 / 920
<i>Chardonnay</i>	

Red Wine

	GLASS / BOTTLE
Giacomo Borgogno Langhe Ancum 2024	175 / 850
<i>Dolcetto</i>	
Campo Márin Tinto 2025	145 / 650
<i>Tempranillo, grenache</i>	
Château Rochemorin Pessac-Léognan 2017	195 / 920
<i>Cabernet sauvignon, merlot</i>	
Brancaia No2 2023	200 / 950
<i>Cabernet sauivgnon</i>	
Domaine Ardhuy Les Chagnots 2022	225 / 1100
<i>Pinot noir</i>	

Rosé Wine

	GLASS / BOTTLE
Nessa 2025	165 / 775
<i>Caladoc, grenache</i>	
Miraval rosé 2025	180 / 900
<i>Cinsault, grenache, syrah, rolle</i>	

MORE WINES?
- ASK YOUR WAITER FOR OUR WINE BOOK

Starters

Shrimp Tartar 210

Syrad paprika, Parmigiano Reggiano 22 mån & vitlöksrostad surdegsbröd

Crudo på hamachi 190

Citrus, tomatconfit, kapris & dragon

Burrata 180

Bloodymary-dressing, pistou & semitorkad tomat

Carpaccio 200

Kronärtskocka, Parmigiano Reggiano 22 mån & hasselnötter från Piemonte

Mains

Majskyckling suprême 295

Barigoulekokt kronärtskocka, smörbakta champinjoner, dragonvelouté & krispig potatis

Grillad Iberico secreto 355

Grillad sallad - bimi, padrón, vårlök, gul romescosås & Ellery pommes frites

Gnocchi med pumpa 295

Hasselnötter, brynt smör, lagrad pecorino & färsk tryffel

Grillad havsabborre 365

Panzanellasallad, gremolata, grillad citron, Rattepotatis & gräslök



From the Grill

Oxfile 220g (FI)

575

Entrecôte 300g (FI)

575

Entrecôte på ben för 2 personer*

1100g (SV)

1350

* Tillagningstid från 30 minuter

Serveras med Ellery pommes frites, tomatsallad, grönsallad & sauce bearnaise

Table Service

Råbiff 380

Worcestershire, cognac, kapris, dijonsenap, silverlök & äggula
Serveras med pommes frites & grönsallad

Desserts & Cheese

Chokladmousse 68% Sao Palme 120

Olivolja, havssalt & körsbär

Eton mess 120

Hallon, hallonsorbet, grädde & maräng

Äpple 120

Havresmulor, hasselnötsglass & salt kolasås

Havtornssorbet 50

Honungskrisp

Havgus 24 mån 120

Brynt smör, hasselnötter från Piemonte, salvia & hyvlad färsk tryffel

Guldkant 145

Chokladpralin, kaffe, cognac & punsch

Pralin 45

Fråga din servitör om kvällens smaker



Any allergies? We got your back - just let your waiter know!

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
Noam lager 5,2% 34cl	105

Cider

Sommersby pear 4,5% 33cl	84
Galipette cidre biologique 4,0% 33cl	105

Non Alcoholic

Läsk 33cl	45
Twoface citrus soda 33cl	55
Twoface cherry soda 33cl	55
Twoface strawberry soda 33cl	55
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
Alkoholfritt vin	95
Vintense - Alkoholfritt bubbel	100
Bubbelvatten 75cl	30

The night was never meant to end here.
But somehow, it always does.

Palmer's
HUGO BOSS