

COCKTAILS

C-52 138

Bourbon | Aperol | Citrus | Cherry Amaro |

SÖDESKOGEN 138

Akvavit | Stockholms Röd | Citrus | Lingon | Creolebitters

PRESS-GT 138

Gurk- & Dill Gin | Akvavit | Premium Tonic | Lime

LADY LIMON 138

Gin | Limoncello | Citrus | Mint | Socker |

GINNY & ROSEMARY 138

Gin | Rosmarin & Timjansockerlag | Blodapelsin & Grapefrukt

STRAWBERRY BEACH FOREVER 138

Malibu | Jordgubbar | Rosvatten

NORDISKA KLÄMMOR 215

Hembakade, frasigt friterade tunnbröd med doft av fänkål. Fyllda med smaker från Norden. Som tacos typ

FÄRSKPOTATIS 75

Dillkokt färskpotatis, kapris, sherryvinäggrett, späd spenat, picklad rödlök & dijonäs

RÖKTLAX 85

Rökt laxkebab, gemsallad, inlagd rättika, pepparrotsdressing

LAMM 95

Konfiterat lammlägg, smörstekta broccoliskott & solrospesto

COTE DU BOEUF

Picnics flaggskepp
300g grillad entrecote på ben.
Serveras med rödvinssås,
Picnics kryddsmör,
grillade morötter,
gemsallad, ugnsbakade &
rökta tomater samt
pommes frites

365/p

MELLANSTORA RÄTTER

Mellanstora rätter så ni kan njuta av fler
2-3 stycken motsvarar en varmrätt

PRIMÖRER 125

Krispiga primörer och grillad sallad
Serveras med Picnics ranchdressing
Finca Del Mar Sauvignon Blanc, Valencia, Spanien

RISOTTO 145

Burratarisotto med ost från Ängsholmens
gårdsmejeri, grillad grön sparris, friterad vitlök,
marconamandar, picklad röd chili och ramslök
Domaine Saint-Lannes Signature, Colombard/Gros-M./Ugni-B., Gascogne, Frankrike

GNOCCHI 145

Gnocchi med ramslök- & solrospesto,
smörslungade rökta vikentomater, Almnäs
tegelost, rostad solros, vattenkrasse och citron
Barbera D'Alba, Piemonte, Italien

NÄSSLOR 135

Velouté på nässlor med smörkokt färskpotatis,
vaktelägg, kräm på Almnäs tegelost, sotad och
picklad lök och friterade nässlor
Peter Lehman Layers, Semillion/Muscat/Gewurstraminer/Pinot Gris, Barossa Valley, Australien

GRAVAD RÖDING 145

Citron- & rosepeppargravad rödingfilé med
svensk grönpepparmiso, syrlig gurka,
purjolöksaska, krondillskott, lättrokt forellrom,
fänkål och tapiokachips
Macon Prisse, Chardonnay, Frankrike

SEA BREAM 145

Grillad sea bream, chorizoolja, sotad zucchini,
tomatvatten, mandel och munkskägg
Michel Girard Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Sancerre, Frankrike

KRABBA 155


Krabbkroetter med kräftaioli,
svarvade morötter och ängssyra
Domaine Chevalier Petit-Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike

RAPSGRIS 155

Grillad svensk rapsgris med rostad
sparrisbroccoli, rökt cheddar och chimichurri
Venus Mas de Martin, Grès de Montpellier, Languedoc, Frankrike

OXFILE 165

Tunnskivad sotad oxfile, svart vitlökskräm,
kapris, potatiships, gravad äggula
A Lisa, Malbec/Merlot/Petit Verdot, Patagonia, Argentina

 Går att få vegansk
Vegetariskt eller går att få vegetarisk

Ar du allergisk?
Fråga oss gärna om innehållet

ALLTID PÅ PICNIC

PICNICS CLUB SANDWICH 95/195

Marinerad & grillat kycklinglår, rökt sidfläsk,
riven parmesan & rikligt med dijonkräm
trängs på en rejäl skiva rostad surdegsbröd
tillsammans med
krispig sallad & bifftomater
+pommes frites 35 SEK
Texas Amber Ale, Brutal Brewery

DEN BERÖMDA RÅKMACKAN 115/215

Handskalade råkor, hemslagen aioli,
krispsallad, riven pepparrot, rödlök &
gräslök. Serveras på grillat surdegsbröd,
toppas med ägg, löjrom & en bit citron
Domaine Saint-Lannes Signature, Colombard/Gros-M./Ugni-B., Gascogne, Frankrike

PICNICS BURGARE 225

Grillad högrevsburgare, lättrokt cheddar,
picklade jalapenos, krispig sallad,
syrad druvgurka, tomat, silverlök,
La Chinatamajonnäs & rökt sidfläsk
Serveras med parmesan och persiljepommes
Burgaren går att få vegetarisk
med grillad halloumi
Badilante Podere 414, Sangiovese, Toscana, Italien

SOMMARSALLAD 175

Krispig sallad, rökta Vikentomater, buratta
från Ängsholmens gårdsmejeri och primörer
Michel Girard Sancerre Blanc, Sauvignon Blanc, Sancerre, Frankrike

MOULES FRITES 215

Blåmusslor och chorizo i het musselsås gjord
på äppelmust på svenska äpplen
Krispiga pommes, hemslagen aioli, grillat
surdegsbröd, citron & massa örter
Domaine Chevalier Petit-Chablis, Chardonnay, Chablis, Frankrike

DESSERTER

FÄNKÅL & HALLON 95

Grön fänkålsglass, hallon- & björkgranité,
yoghurtmousse, hallonsås och krispig gräde

UR MORMORS TRÄDGÅRD 85

Rabarbersorbet, smultronpannacotta,
svenska jordgubbar svartpepparmaräng,
häggsirap- & ängssyra

PASSIONERAD CHOKLAD 95

Mörk chokladkaka med passionsfruktssorbet,
varm chokladsås, frystorkad passionsfrukt
& mandelpralin

