

BRUNCH

LÖRDAG - SÖNDAG 11.00-15.00

BENEDICTS

Benedict..... 155
Smörstekt levain, spenat, kokt skinka,
två pocherade ägg, hollandaise

Royale..... 165
Smörstekt levain, spenat, kallrökt lax,
två pocherade ägg, hollandaise

Avocado.....155
Smörstekt levain, spenat , avocado,
två pocherade ägg, hollandaise

SANDWICHES

Club Sandwich..... 165
Smörstekt levain, grillad kyckling, krispsallad, tomat,
bacon, majonnäs, avocado

Bookmaker Toast.....195
Smörstekt levain, dijonmayo, sallad, tomat, grillad
trancherad biff, friterad lök, riven gravad äggula,
riven pepparrot

AMERICAN PANCAKES

Bacon..... 175
Cheddar, bacon , karamelliserad lök, stekt ägg,
toppas med Renardsås (lönnsirap, smör, chilli)

Pulled beef..185
Cheddar, pulled beef, jalapeno, stekt ägg, renardsås

Chicken..... 180
Cheddar, friterad kyckling, picklad gurka, stekt ägg,
renardsås

Nutella, banan, grädde..... 139

Varm äppelkompott, vaniljglass, crumble.....139

**Karamelliserade pecannötter
vaniljglass, saltkolasås..... 139**

RENARD SPECIALS

Steak Minute.....195
Rödvinssås, pommes, bearnaise

Klassisk Burgare... ..175
Cheddar, sallad, lök, pickles, dressing, pommes

SIDES

**Friterade halloumisticks
med jordgubbar och honung..... 65**

Friterad fetaost med vattenmelon..... ..65

Corn ribs, friterad majs med parmesan..... ..65

Dirty fries, cheddarsås, rödlök, jalapeño..... 65

**Tryffelpommes, tryffemajo,
toppas med riven parmesan.....40**

Pommes frites..... 40

BISTRO
RENARD

Glutenfritt bröd finns som alternativ
Välj salladsbädd istället för bröd

DRINKAR

BELLINI	110
Cava , white peach pure	
MIMOSA	110
Cava, apelsinjuice	
BLOODY MARY	155
Tomatmix, Vodka, sellerisalt, Worcester, limejuice, selleristjälk	
RENARD ESPRESSO MARTINI	155
Vodka, espresso, vaniljsockerlag, cocos essens	

ÖL

FAT	
Bryggmästarens Bästa Pilsner	58
Källaröl	66
Spaten Hell	72

FLASKA

Pilsner Urquell 33cl	86
Köning Ludwig Weissbier Hell 50 cl	108

Nils Oscar - Södermalmspilsner 50cl	108
Nils Oscar - India Ale 33cl	89

Bryggmästarens Mellanöl 33cl	78
------------------------------	----

Oppigårds Amarillo 33cl	86
Oppigårds Everyday IPA 33cl	84

CIDER

Pommes Galipette 33cl	90
-----------------------	----

ALKOHOLFRITT

Bryggmästarens Alkohol fria	56
Coca Cola/Fanta/Sprite	45
Rudenstams Äpple Mousserande	65
Rudenstams Svartvinbär Mousserande	65
Galipette Cider 33cl	80
Den Gröna Juicen	55
Äpple, blomkål, broccoli, ingefära, jalapeño	
Den Gula Juicen	55
Apelsin	
Virgin Mary	80

KAFFE/TE

Bryggkaffe	35
Te	35
Espresso	25/30
Cappuccino	45
Latte	50
Chai Latte	50
Varm choklad	50

BUBBEL

CAVA Cooperativa Vinicola de Sarral, Bastets Cava Brut	110 / 600
--	-----------

CRÉMANT NV Moltes, Cremant D’Alsace, Brut	130 / 635
---	-----------

CHAMPAGNE NV Gonet - Sulcova, Brut Reserve	185 / 1075
--	------------

VITT

NV Maison L.Tramier, Roncier Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc	110 / 500
---	-----------

2023 Gunderloch “ Vom roten schiefer” Riesling, Rheinhessen	155 / 735
---	-----------

2018 Château Bouscassé, Les Jardin, Madiran	145 / 670
---	-----------

2022 Atlantique Organic, Sauvignon blanc, Bordeaux	135 / 650
--	-----------

2023 Ormarine, Carte Noire, Piquepoul blanc, Picpoul de pinet	130 / 590
---	-----------

2022 Louis Jadot, Couvent des Jacobins, Bourgogne	175 / 785
---	-----------

2022 Louis Robin, Chablis, Bourgogne	155 / 735
--------------------------------------	-----------

ROSÉ

2023 Château de L’escarelle, Palm, Provence	135 / 590
---	-----------

RÖTT

NV Maison L.Tramier, Roncier Rouge, Pinot Noir, Gamay	110 / 500
---	-----------

2022 Louis Jadot, Côte D'Or, Bourgogne	170 / 840
--	-----------

2019 Alain Brumont, Château Montus, Madiran	215 / 985
---	-----------

2021 Famille Descombe, “Granite”, Beaujolais	120 / 560
--	-----------

2019 UdP Saint- Emilion, Les Hauts de Granget, Bordeaux	165 / 825
---	-----------

2020 E. Guigal, Côtes du Rhône	150 / 750
--------------------------------	-----------

2020 Domaine des Lises, Crozes Hermitage	220 / 995
--	-----------

