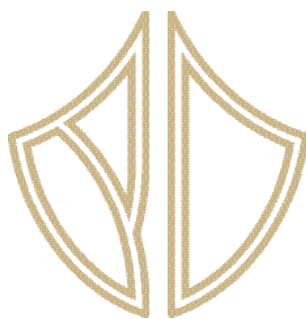




CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

<i>Bouché Cuvée Réservee Brut, Champagne</i>	190/ 975
<i>Bailly Lapierre Brut, Crémant de Bourgogne</i>	160/ 795
<i>Ruida Domo Brut Nature, Cava</i>	135/ 645

GOURMANDISE

Perfekt till fördrinken

EN SKED OSCIETRA & 2CL ÖGIN VODKA	200
BRÖDSERVERING	95
Egenkärnat smör, surdegsgalette, filmjölsbröd & fröknäcke	
PATA NEGRA IBERICO 30G	195
PETIT CHOUX MED LÖJROM	135
BOQUERONES	135
NOCELLARAOLIVER	70
VALENCIAMANDLAR	70
ANKRILETTE	135
Surdegsgalette & cornichoner	
FRASIGA FLÄSKSVÅLAR MED	75
CAFÉ DE PARISEMULSION	

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST 30g eller 100g	310/ 995
Kalixlörrom, brioche, smetana, rödlök & gräslök	
GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 1/2 eller 1/1	395/ 745
Vitlökssmör med habanero, lime & persilja, grillat surdegsgäll & lime	
FRANSK LÖKSOPPA	165
Gruyèreskum, brioche med rostad lök & kycklingskinn	
KYCKLINGLEVERMOUSSE	195
Rödbetor, portvinsreduktion, sallad & brödkrisp	
PATÉ DE CAMPAGNE	185
Frissésallad, silverlök, cornichoner & dijonsenap	
● STEAK TARTARE 1/2 eller 1/1	205/ 355
Dijonsenap, kapris, schalottenlök, cornichoner, persilja & sallad med vinaigrette Pommes frites ingår till en hel portion	
En skvätt Cognac	50
TOAST PELLE JANZON	310
Oxfilé från svensk mjölkko, äggula, pepparrot & Kalixlörrom	
BURRATA	180
Röda & gröna äpplen, rotsellerikräm, selleri, röda druvor & valnötter	
SVAMPTOAST	195
Brioche, kräm på Gammel Knas, persilja & dragon	
Tillval: Färsch tryffel	Dagspris

COCKTAILS

<i>33'rd floor Martini</i>	205
Ögin vodka, Noilly Prat, anchovy olives	
<i>Draken Royale</i>	205
Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet seasonal flavour	
<i>Hisingen Gin & Tonic</i>	175
Arkipelag Premium London dry gin, GBG Skog tonic	
<i>Negroni</i>	195
Draken gin, Campari, Mancino Rosso	
<i>Americanish</i>	165
Campari, Dubonnet, tonic	
<i>Spicy pink paloma 0,5%</i>	105
Citrus, paprika, chili	

KAVIAR

STÖRROM BAERII 30g 895
STÖRROM OSCIETRA 30g 1095 / 125g 2950

*Serveras klassiskt med brioche,
smetana, rödlök & gräslök*

OSTRON

GILLARDEAU NO.3 FRANKRIKE 55/ st 605/ dussin

Citron, tabasco & schalottenlök



OSTRON & MUSSLOR ÄR SÅ KALLADE
HÖGRISKLIVSMEDEL SOM KAN ORSAKA OVÄNTADE
& I VISSA FALL OBEHAGLIGA REAKTIONER

● = Table side service

DRAKENS SIGNATURMENY

*Våra mest populära rätter
i en meny.*

Lörromstost
Flamberad tournedos
Crème brûlée

995

FISK & SKALDJUR

GRATINERAD HALV HUMMER CAFÉ DE PARIS	695
Grönsallad, brynt smörbearnaise & pommes frites	
POCHERAD TORSKRYGG	455
Blåmusslor, picklad kålrabbi, ramslökskpris, gräslök & potatis Robuchon	
STEKT GÖS	445
Beurre blanc på kantarell, stekta kantareller, krondill, spenat & potatiskroketter	
GRILLAD HEL HAVSABORRE	415
Vadouvansås, råstekta tomater, silverlök, persilja, sallad på blomkål & fänkål	
SKALDJURSPLATÅ	995
Halv hummer, färska räkor, dillkokta havskräftor	
Serveras med skaldjursröra, cocktailsås, aioli, lagrad ost, brioche samt nybakad gallette	

KÖTT & FÅGEL

● FLAMBERAD TOURNEDOS	645
Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar	
CÔTE DE BOEUF	Dagspris
Svensk hängmörad Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites	
GRILLAD RYGGBIFF PÅ SVENSK MJÖLKKO	595
Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbearnaise & pommes frites	
DRAKENS HANTVERKSKORV	295
På anka & nöt, ankrilette, sauce gastrique, pistage & apelsinglaserad morot	
PIZZA CAPRICCIOSA	285
Prosciutto di San Daniele, San Marzanotomat, fior di latte, svamp, oliver & oregano	

VEGETARISKT

PITHIVIER	305
Fyllt med kantareller, smörböna & Taleggio, sparrisbroccoli, Gruyère- & vasslesås	
TRYFFELPASTA	345
Pasta chitarra, crème double, tartufata, Parmigiano Reggiano lagrad i 24 månader & riven färsch tryffel	
PIZZA FORMAGGI	295
Bianco, fyra ostar, hyvlat päron, pecannötter, hounung smaksatt med kamomill & lavendel	

CANARD À LA PRESSE

*En kulinarisk resa uppdelad i fyra
serveringar med svensk anka i fokus*

FÖRBOKAS PÅ VÅR HEMSIDA FÖRE DITT BESÖK