CHAMPAGNE & MOUSSERANDE

Bouché Cuvée Réservée Brut, Champagne 190/ 975

Bailly Lapierre Brut, Crémant de Bourgogne 160/ 795

Ruida Domo Brut Nature, Cava 135/ 645

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 & schalottenlöksvinäger

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

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST 30g eller 100g 310/ 995
Kalixlöjrom, brioche, smetana, rödlök & gräslök

GRATINERADE HAVSKRÄFTOR 1/2 eller 1/1 395/ 745
Vitlökssmör med habanero, lime & persilja, grillat surdegsbröd & lime

DYKFÅNGAD PILGRIMSMUSSLA 265
Chawanmushi med blomkål, XO-sås & picklad kålrabbi

FRANSK LÖKSOPPA 175
Gruyèreskum, brioche med rostad lök & kycklingskinn

SMÖRSTEKT KALVBRÄSS 195
Fikon, kastanj, macadamianöt & smörad kycklingsky
Tillval: Färsk tyffel Dagspris

PÂTÉ EN CROÛTE 245
Frissésallad, dijonsenap & cornichoner

● **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 & Kalixlöjrom

BURRATA 180
Röda & gröna äpplen, rotsellerikräm, selleri, röda druvor & valnötter

COCKTAILS

33'rd floor Martini 205
Ögin vodka, Noilly Prat, anchovy olives

Draken Royale 205
Champagne Bouché Brut, Edmond Briottet seasonal flavour

Hisingen Gin & Tonic 175
Arkipelag Premium London dry gin, GBG Skog tonic

Negroni 195
Draken gin, Campari, Mancino Rosso

Americanish 165
Campari, Dubonnet, tonic

Spicy pink paloma 0,5% 105
Citrus, bell pepper, chili

GOURMANDISE

Perfekt till fördrinken

EN SKED OSCIETRA & 2CL ÖGIN VODKA 200

BRÖDSERVERING 95
Egenkärnat smör, surdegsbaguette, filmjölksbröd & fröknäcke

PATA NEGRA IBERICO 30G 195

PETIT CHOUX MED LÖJROM 135

BOQUERONES 135

NOCELLARAOLIVER 70

VALENCIAMANDLAR 70

ANKRILETTE 135
Surdegsbaguette & cornichoner

FRASIGA FLÄSKSVÅLAR 75
Serveras med Café de Parisemulsion

DRAKENS SIGNATURMENY

Våra mest populära rätter i en meny.

Löjromstoast

Flamberad tournedos

Crème brûlée

995

● = *Table side service*

FISK & SKALDJUR

GRATINERAD HALV HUMMER CAFÉ DE PARIS 695
Grönsallad, brynt smörbéarnaise & pommes frites

BOUILLABAISSE 385
Kvällens val av fisk, färska räkor, rouille & sjökorall

POCHERAD PIGGVARSFILÉ VÉRONIQUE 655
Gurka, druvor, spenat & pressad potatis

GRILLAD HÄLLEFLUNDRA PÅ BEN 525
Mousselinefylld savoykål, purjolök, choronsås & confiterad potatis

SKALDJURSPLATÅ 995
Halv hummer, färska räkor, dillkokta havskräftor

Serveras med skaldjursröra, cocktailsås, aioli, lagrad ost, brioche samt nybakad baguette

KÖTT & FÅGEL

● **FLAMBERAD TOURNEDOS** 665
Provençalepotatis, haricots verts & sås på tre sorters peppar

CÔTE DE BOEUF Dagspris
Svensk hängmörad
Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites

GRILLAD RYGGBIFF PÅ SVENSK MJÖLKKO 595
Bakade tomater, grönsallad, konfiterad vitlök, brynt smörbéarnaise & pommes frites

CHOUCROUTE GARNIE 295
Hantverkskorv, oxkind, sidfläsk, oxsky & äpple

VARIATION PÅ ANKA 330
Ankbröst, korv & rillette, portvinssås & morotstarte smaksatt med apelsinkaramell

VEGETARISKT & PIZZA

PITHIVIER 305
Tallegio, bönpuré, ostronskivling, taggsvamp & vassle- & gruyèresås

TRYFFELPASTA 325
Pasta chitarra, tartufata, Parmigiano Reggiano lagrad i 24 månader & riven färsk tryffel

PIZZA BIANCO 325
Löjrom, gräslök & citron

VECKANS PIZZA 255

CANARD À LA PRESSE

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

FÖRBOKAS PÅ VÅR HEMSIDA FÖRE DITT BESÖK

BRASSERIE DRAKEN