

BRUNCH

LÖRDAG - SÖNDAG 11.00-15.00

BENEDICTS

- Benedict**..... 155
Smörstekt levain, spenat, kokt skinka,
två pocherade ägg, brynt smör-hollandaise
- Royale**..... 165
Smörstekt levain, spenat, kallrökt lax,
två pocherade ägg, brynt smör-hollandaise
- Avocado**..... 155
Smörstekt levain, spenat, avocado,
två pocherade ägg, brynt smör-hollandaise

SANDWICHES

- Club Sandwich**..... 165
Smörstekt levain, kycklingröra, krispsallad, tomat,
bacon, avocado
- Bookmaker Toast**..... 195
Smörstekt levain, dijonmayo, sallad, tomat, grillad
trancherad biff, friterad lök, riven gravad äggula,
riven pepparrot

CLASSICS

- Bistro Brunch Plate**..... 225
Äggröra, gourmetkorv, bacon, ugnsbakad tomat &
champinjoner, potatiskroketter, avocado, toast
- Renard American Pancakes**..... 175
Cheddar, bacon, karamelliserad lök, stekt ägg,
toppas med Renardsås (lönnsirap, smör, chilli)

AMERICAN PANCAKES

- Nutella, banan, grädde**..... 129
- Säsongens bär, lönnsirap, grädde**..... 135
- Karamelliserade pecannötter
vaniljglass, saltkolasås**..... 139

SIDES

- Friterade halloumisticks
med jordgubbar och honung**..... 65
- Fetaostsallad med tomat, gurka, rödlök**..... 50
- Corn ribs, friterad majs med parmesan**..... 65
- Dirty fries, cheddarsås, rödlök, jalapeño**..... 65
- Mac & Cheese**..... 55
- Pommes frites**..... 40

BISTRO
RENARD

Glutenfritt bröd finns som alternativ
Välj salladsbädd istället för bröd

DRYCK

DRINKAR	
BELLINI	115
Cava , white peach pure	
MIMOSA	115
Cava, apelsinjuice	
KIR ROYAL	145
Cava, Creme de cassis	
APEROL SPRITZ	135
Aperol, Cava, club soda	
LIMONCELLO SPRITZ	135
Limoncello, Cava, club soda	
BLOODY MARY	155
Tomatmix, Vodka, sellerisalt, Worcester, limejuice, selleristjälk	
RENARD ESPRESSO MARTINI	155
Vodka, espresso, vaniljsockerlag, cocos essens	

ÖL

FAT	
Bryggmästarens Bästa Pilsner	78
Källaröl	86
Spaten Hell	92
FLASKA	
Duvel 33cl	98
Grolsch 33cl	89
Pilsner Urquell 33cl	86
Köning Ludwig Weissbier Hell 50 cl	108
Nils Oscar - Södermalmspilsner 50cl	108
Nils Oscar - India Ale 33cl	89
Jämtlands Bryggeri Coffee Stout 33cl	98
Jämtlands Bryggeri Dubbel IPA 33cl	94
Oppigårds Thurbo Stout 33cl	98
Oppigårds Amarillo 33cl	86
Oppigårds Everyday IPA 33cl	84

CIDER

Galipette, torr äppelcider 33cl	84
---------------------------------	----

ALKOHOLFRITT

Bryggmästarens Alkohol fria	56
Coca Cola/Fanta/Sprite	45
Rudenstams Äpple Mousserande	65
Rudenstams Svartvinbär Mousserande	65
Den Gröna Juicen	55
Äpple, blomkål, broccoli, ingefära, jalapeño	
Den Gula Juicen	55
Apelsin	
Den röda juicen	55
Äpple, rödbeta, fänkål, citron	
Virgin Mary	80

KAFFE/TE

Bryggkaffe	35
Te	35
Espresso	25/30
Cappuccino	45
Latte	50

BUBBEL

2020 Cooperativa Vinicola de Sarral, Sarral, Bastets Cava Brut (12 months on lees)	110/600
---	---------

NV Michel Gonet, Le Mesnil-Sur-Oger, Champagne Blanc de Noirs Fravaux "Le Varlan", Pinot Noir, Pinot Meunier	170/1000
---	----------

VITT

NV Maison L.Tramier, Mercurery, Roncier Blanc, Chardonnay, Sauvignon Blanc	105/500
---	---------

2022 Weingut Heinrichshof, Zeltingen, Römische Kapelle Riesling Trocken, EKO/VEGAN	120/600
---	---------

2020 Domaine Régis Jouan, Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc	165/800
--	---------

ROSÉ

2022 Famille Sumeire, Le Rosé De S IGP Mediterranee, Cinsault, Grenache	115/550
--	---------

RÖTT

NV Maison L.Tramier, Mercurery, Roncier Rouge, Pinot Noir, Gamay	110/540
---	---------

2018 Château Piron, Montagne Saint Emilion, Merlot, Cab. Franc, BIO	155/760
--	---------

2019 Podernuovo a Palazzone by Giovanni Bulgari, Toscana Rosso, Cabernet Sauvignon, Sangiovese Merlot, EKO/BIO	170/840
--	---------

