

chouchou.

FÖRÄTTER

CARPACCIO 149:-
TUNT SKIVAD ITALIENSK SEITANSTEK TOPPAS MED RUCCULA, ROSTADE SOLROSKÄNOR, OLIVOLJA, BALSAMICO OCH CITRONMAJONNÄS.

TOAST SKAGEN 149:-
VÅR EGEN TOLKNING AV KLASSIKERN MED TOFU, TÄNGCAVIAR OCH FÄNKÅL. SERVERAS MED ROSTAT BRÖD, FINHACKAD RÖDLÖK, DILL OCH CITRON.

CEASARSALLAD 139:-/189:-
ROMANSALLAD, ROSTAT SOJAKÖTT, VÅR EGEN CEASARDRESSING, KNAPERSTEK RÖKT TOFU, KRUTONGER & HYVLAD GONDINOOST. FINNS SOM HEL- OCH HALVPORTION.

VARMRÄTT

BISTROBURGARE 179:-
GUSTAV, JÄVLIGT GOTT, JOHANSSONS SIGNATURBURGARE. BIFF GJORD PÅ SOJA, ÄRTA OCH ÅKERBÖNA. VÄXTBASERAD OST, KLASSISK AMERIKANSK BURGARDRESSING, FEJJKONHUTNEY, SOLTORKAD TOMATKRÄM, PICKLES, ROSTAD LÖK & POMMES FRITES.

CHEESEBURGARE 170:-
EN KLASSIKER PÅ VÅRT SÄTT. BIFF GJORD PÅ SOJA, ÄRTA OCH ÅKERBÖNA. VÄXTBASERAD OST, SOLTORKAD TOMATKRÄM, AMERIKANSK SENAP, PICKLES, GONDINOMAYONNAISE & POMMES FRITES.

PASTA AGLIO E OLIO 165:-
EN ENKEL MEN DELIKAT ITALIENSK PASTARÄTT MED RIKLIGT MED CONFITERAD VITLÖK, OLIVOLJA, CHILI, PERSILJA OCH GONDINOOST.

PASTA BOLOGNESE 105/165:-
HUSETS EGNA LÄNGKOKTA BOLOGNESE GJORD PÅ SOJAFÄRS, VIN, TOMAT, GRÖNSAKER. SERVERAS MED ELLER UTAN EXTRA RIVEN GONDINOOST. FINNS I HEL- OCH HALVPORTION.

KÖTTBULLSTALLRIK 139:-/215:-
CHOUCHOUS SIGNATURRÄTT, GJORD EFTER KONSTENS ALLA REGLER. SOJAFÄRSBASERADE KÖTTBULLAR KRYDDADE MED KRYDDPEPPAR, GUL LÖK OCH DIJONSENAP. SERVERAS MED RÄRÖRDA LINGON, PRESSGURKA, GRÄDDSÅS & POTATISMOS. FINNS I HEL OCH HALVPORTION.

PIZZA

PIZZA PEPPERONCINI 225:-
PARMA MÖTER PEPPERONI, FAST PÅ VÅRT SÄTT. FÄNKÅL OCH CHILISTEKT LÖKCONFIT, FÄRSK TOMATSÅS, MEZZERELLAOST, RÖKT STRACCHETTOOST, SEITANCARPACCIO, RUCCOLA OCH GONDINOOST.

TÄNGCAVIARPIZZA 225:-
EN PIZZA BIANCO MED MEZZERELLA OCH NATURELL STRACCHETTOOST FRÅN ITALIEN. TOPPAS EFTER GRÄDDNING MED TÄNGCAVIAR, FÄRSK RÖDLÖK, CITRON, DILL OCH VÄXTBASERAD GRÄDDFIL.

PIZZA MARGHERITA 189:-
VÅR EGEN FÄRSKA TOMATSÅS, MEZZARELLA OCH NATURELL STRACCHETTOOST FRÅN ITALIEN. EFTER GRÄDDNING TOPPAS PIZZAN MED BASILIKAOLJA OCH HYVLAD GONDINOOST.

PIZZA MARINARA 179:-
VÅR EGEN FÄRSKA TOMATSÅS, CONFITERAD VITLÖK, INGLAGD KAPRIS, EXTRA VIRGIN OLIVOLJA OCH FÄRSK OREGANO. ENKELT OCH JÄVLIGT GOTT.

DESSERTER

CHOKLADTÄRTA 109:-
EN MUSTIG OCH RIK CHOKLADTÄRTA BAKAD ZUCCHINI. SERVERAS MED RÄRÖRDA BÄR OCH VISPAD VÄXTBASERAD GRÄDDE.

BLÅBÄRSCEESECAKE 109:-
EN LÄTTARE KRÄMIG VÄXTBASERAD CHEESECAKE MED EN SPEGEL AV BLÅBÄR OCH BOTTEN AV FRASIGA KEX. SERVERAS MED BLÅBÄRSSYLT.

AMERIKANSKA PANNKAKOR 79:-/109:-
FLUFFIGA PANNKAKOR SOM SERVERAS MED DE TILLBEHÖR SOM DU FÖREDRAR. KAN BESTÄLLAS HEL- ELLER HALVPORTION. FINNS BÄR OCH VÄXTBASERAD VISPGRÄDDE, MED CHOKLADSÅS ELLER SIRAP. FINNS SOM MINDRE EFTERRÄTT ELLER HELPORTION.

COCKTAILS 146:-

POLKA BEET DAIQUIRI
POLKABETA, LJUS ROM, CITRUS & RÖDBETA

ESPRESSO MARTINI D.B.C
TEQUILA, KAFFELIKÖR, ESPRESSO. TOPPAS MED DEATH BY CHOCOLATE MOUSSE

PURPLE DYE
GIN, COINTREAU, CITRUS OCH RÖDKÅLSREDUKTION MED LÖNNSIRAP

BLUEBERRY SKIES
CHAMPAGNE, BLÅBÄR & BLÅBÄRSSOCKERVADD

MEZCAL & GRAPEFRUIT NEGRONI
OJO DE TIGRE MEZCAL, CAMPARI, CARPANO CLASSICO & SOTAD GRAPEFRUIT

BLUEBERRY OLD FASHIONED
BOURBON, BITTERS & BLÅBÄRSSKUM

ÖL & CIDER

MELLERUDS 20CL/40CL 45:-/78:-
BEAVERTOWN 20CL/40CL 55:-/88:-
MENABREA (FLASKA) 78:-
MENABREA AMBRATA (FLASKA) 82:-
MENABREA N/A (FLASKA) 52:-
DAURA DAMM GLUTENFRI 78:-
CIDRAIE EKO 78:-

ÖVRIGA DRYCKER

JUICE APELSIN EKO 42:-
JUICE ÄPPEL EKO 42:-
FENTIMANS GINGER BEER 55:-
TÖRST ELDELFLOWER EKO 39:-
TÖRST LEMON EKO 39:-
TÖRST RASPBERRY EKO 39:-
WHOLE EARTH ELDERFLOWER 28:-
WHOLE EARTH SPARKLING APPLE 28:-
WHOLE EARTH SPARKLING LEMONADE 28:-

BUFFÉ

BUFFÉ DAG: 149:- (BARN 95:-) / BUFFÉ KVÄLL/LÖRDAGAR: 269:- (BARN 139:-)

VARM BUFFÉ

SAAG DAHL

INDISK GRYTA MED LÄNGKOKT TOMATSÅS, SPENAT OCH LINSER.

VILTSAVSGRYTA MED SVARTKÅL OCH LINGON

SVENSK GRYTA CASHUEWSKÖTT, OSTRONSKIVLING, SVARTKÅL OCH LINGON.

BOEUF BOURGUIGNON

FRANSKT LÄNGKOK MED SOJAKÖTT, SVAMP, MORÖTTER OCH STEKLÖK.

LASAGNE

MED HUSETS BOLOGNESE OCH VÄXTBASERADE BÉCHAMELSÅS.

RATATOUILLE

FRANSK GRÖNSAKSGRYTA MED VITLÖK, ROSMARIN, TOMATSÅS OCH SVENSKA BALJVÄXTER.

ROSTAD POTATIS MED FRITERAD DILL

ROSTADE SMÅPOTATISAR MED FÄRSKFRITERAD DILL.

GRÖNSAKSRIS

JASMINRIS STEKT MED GRÖNSAKER OCH KRYDDOR.

KALL BUFFÉ

ROSTAD BETSALLAD

MED SMULAD STOCKELD CHUNK, KANDERADE VALNÖTTER OCH BALSAMICO

CEASARSALLAD

ROMANSALLAD, ROSTAT SOJAKÖTT, VÅR EGEN CEASARDRESSING, KNAPERSTEK RÖKT TOFU, KRUTONGER & HYVLAD GONDINOOST.

PROVENSALSK LINSSALLAD

LINSER, MASSERAD GRÖNKÅL, RÖKT GULÄRTSTEMPEH FRÅN BÄRTA OCH KALAMATAOLIVER.

GRÖNSALLAD

BLANDSALLAD MED ÅRSTIDENS BÄSTA RÅVAROR.

TOONISHRÖRA

HOOKED FOODS VÄXTBASERADE TONFISK MED FÄNKÅL, ÄRTONNAISE OCH TABASCO.

SKAGENRÖRA

TÄNGCAVIAR, ÄRTONNAISE, RÖDLÖK, DILL OCH FÄNKÅL.

HUMMUS

TAHINI, CITRON, SPISKUMMIN OCH ÄRTOR.

BRÖD MED TILLBEHÖR INGÅR ALLTID I BUFFÉN. MENYN KAN KOMPLETTERAS EFTER SÄSONG OCH UTBUD MED EXTRA VARMA OCH KALLA SALLADER OCH TILLBEHÖR. VISSA VARMA RÄTTER UTGÅR FRÅN LUNCHBUFFÉN OCH FINNS ENBART MIDDAGSTID.

BRUNCHBUFFÉ

SERVERAS SÖNDAGAR 11.00-16.00

BUFFÉ KOMPLETTERAT MED:

SCRAMBLED TOFU, PANNKAKOR, PIZZASLICEAR, OVERNIGHT OATS, CHIAPUDDING, SMOOTHIES, GRANOLA, FÄRSK FRUKT & JUICE.

VUXEN 395:-

BARN 139:-

KAFFE & TE

BRYGGKAFFE 39:-
TE 35:-
CAPPUCCINO 42:-
ESPRESSO ENKEL 32:-
ESPRESSO DUBBEL 35:-
AMERICANO 39:-
LATTE MACCHIATO 45:-
ESPRESSO MACCHIATO 39:-
MATCHA 45:-
MATCHA LATTE 49:-
VARM CHOKLAD 42:-

KOMBUCHA

KOMBUCHA GURKMEJA EKO 49:-
KOMBUCHA HALLON/CITRON EKO 49:-
KOMBUCHA NATURELL EKO 49:-
KOMBUCHA SVARTA VINBÄR EKO 49:-

VINLISTA

PÅ GLAS

BUBBLIGT/PÉT NAT

DES BOIRES ET DES BULLES	150:-
DOMAINE DE MIREBEAU (LOIRE) CHENIN BLANC	
MARIA DUCK PÉT NAT	145:-
JOAO PATO (BAIRRADA) MARIA GOMES	
RAMIRO II BRUT	95:-
GRANDES VINOS (ARAGONIEN) MACABEO	
RÉSERVE CUVÉE BRUT	155:-
VEUVE CLICQUOT (CHAMPAGNE) PINOT NOIR/CHARDONNAY/PINOT MEUNIER	
TERBIANC	145:-
CINQUE CAMPI (EMILIA-ROMAGNA) TREBBIANO	
BOLLE DI FOGNANO	160:-
PAOLO FOPPIANI (EMILIA-ROMAGNA) BARBERA	

VITT

KIMA	125:-
POSSENTE (SICILIEN) CATARRATTO	
CUVÉE WEISS	135:-
WEINGUT MANN (RHEINHESSEN) SILVANER/MÜLLER-THURGAU/RIESLING	
FRAGILE	145:-
LA GRANGE AUX BELLES (LOIRE) CHENIN BLANC	
LETH RIESLING KLASSIK	125:-
WEINGUT LETH (WAGRAM) RIESLING	
FOSSIL	145:-
VALE DA CAPUCHA (TORRES VEDRAS) ARINTO DE BUCELAS/GOUVEIO/FERNAO PIRES	
WHITE DUCK	135:-
JOAO PATO (BAIRRADA) BICAL	

ORANGE/ROSA

LITROZZO BIANCO	135:-
LE COSTE (LAZIO) PROCANICO/MALVASIA	
N.A	145:-
CANTINA GIARDINO (CAMPANIA) FALANGHINA/GRECO	
LYS-RØD N°31	155:-
STROHMEIER (STEIERMARK) BLAUER WILDBACHER	
BIANCO LA SALITA	150:-
VINI RABASCO (ABRUZZO) TREBBIANO	
QUINTO QUARTO	155:-
FRANCO TERPIN (FRIULI) PINOT GRIGIO	
YA + QUA	140:-
KUMPF ET MEYER (ALSACE) AUXERROIS/PINOT BLANC/SILVANER/RIESLING	

RÖTT

BENJE TINTO	145:-
ENVINATE (TENERIFFA) LISTÁN PRIETO	
BRUTAL!!! DE RAPHAEL	165:-
LES VINS PIROUETTES (ALSACE) PINOT NOIR	
ACINI DI NERO	145:-
POSSENTE (SICILIEN) NERO D'AVOLA	
CROCERA BARBERA D'ASTI	105:-
BOUTINOT (PIEMONTE) BARBERA	
BEAUJOLAIS VILLAGES	155:-
DOMAINE DES MORIERS (BEAUJOLAIS) GAMAY	
DÉFERLANTE ROUGE	145:-
OLIVIER COHEN (LANGUEDOC) CARIGNAN/CINSAULT/SYRAH	

BARSNACKS 45:-

MARINERADE OLIVER
 OROMINASCHIPS
 FRITERADE MARCONAMANDLAR
 KANDERADE PEKANNÖTTER
 BANDERILLAS

chouchou.

CHOUCHOU RESTAURANG & BAR
 MÄSTERSAMUELSGATAN 18 STOCKHOLM
 WWW.CHOUCHOU.SE

PÅ FLASKA

HANTVERKSMÄSSIGA VINER MED FOKUS PÅ DET NATURLIGA

BUBBLIGT/PÉT NAT

TINC SET ANCESTRAL	650:-
RAMON JANÉ VITICULTOR (KATALONIEN) XAREL-IO PARELLADA	
RYO	750:-
BASALTICA (VENETO) GARGANEGA	
VIN MOUSSEUX MÉTHODE TRADITIONELLE	725:-
CLAUDE BUCHOT (JURA) CHARDONNAY	
LES PÉTILLANTES PÉT NAT BLANC	800:-
LA DAME JEANNE (LANGUEDOC) CHARDONNAY/CLAIRETTE	
RAÍCA BABBULLICAS	750:-
EUGENIO BOCCHINO (SARDINIEN) VERMENTINO	
WS DE RAPHAEL	950:-
PIROUETTES (ALSACE) RIESLING	
PANORAMIX PÉT NAT	750:-
RIVATON ROUSSILLION SYRAH	

VITT

BLONDE	675:-
ANDREA CALEK (ARDÉCHE) CHARDONNAY/VIIGNIER	
FORSE SONO FIORI	825:-
CRETAPAGLIA (KALABRIEN) GUARDAVALLE	
GOÉLAND	800:-
VALENTIN VALLES (RHÔNE) SAUVIGNON BLANC	
BOURGOGNE BLANC	875:-
DOMAINE DIDON (BOURGOGNE) PINOT BLANC	
UIS BLANCIS	975:-
DENNIS MONTANAR (FRIULI) FRIULANO/SAUVIGNON BLANC	
ABEURADOR BLANC	800:-
MENDALL (KATALONIEN) MACABEO	
PEARL	875:-
FOUDRE D'ESCAMPETTE (BUGEY) CHARDONNAY/ALIGOTÉ	
FILAGNOTTI BIANCO	1250:-
CASCINA DEGLI ULIVI (PIEMONTE) CORTESE	
CUVÉE DES MOYNE VV	950:-
JOSEPH DORBON (JURA) SAVAGNIN	
BLANC BEC	875:-
RIVATON (ROUSSILLION) MACABEO, CARIGNAN BLANC, GRENACHE GRIS	

ORANGE/ROSA

BIANCA	725:-
CASCINA TAVIJA (PIEMONTE) CORTESE/VERMENTINO/MOSCATO	
CHAOS X	775:-
QUANTUM WINERY (NIEDERÖSTERREICH) GEMISCHER SATZ	
LUNDI	800:-
VALENTIN VALLES (RHÔNE) GRENACHE/CINSAULT/SYRAH	
GEA	800:-
FILIPPO MANETTI (EMILIA-ROMAGNA) TREBBIANO	
LES SABOTS	825:-
AD VINUM (BEAUJOLAIS/RHÔNE) CALADOC/CLARIETTE	
ARIENTO	1050:-
MASSA VECCHIA (TOSCANA) VERMENTINO	
TOUT TERRIBLEMENT MACREATION	875:-
PHILIPPE BRAND (ALSACE) GEWÜRZTRAMINER	
KMO ORIGEN BLANCO	900:-
MICROBIO (CASTILLA Y LEÓN) VERDEJO	
INTRAVINEUSE	800:-
LA SORGA (ROUSSILLION) GRENACHE BLANC/SAUVIGNON BLANC	
ANFORA	800:-
CANTINA GIARA (PUGLIA) GRECO/MALVASIA/MOSCATO	

RÖTT

VN ROJO	675:-
PARTIDA CREUS (KATALONIEN) VINEL-IO	
OTTAVIO	675:-
CASCINA TAVIJA (PIEMONTE) GRIGNOLINO	
LES DEUZMONS DE MINUIT	825:-
FOUDRE D'ESCAMPETTE (BUGEY) MONDEUSE	
LES OISEAUX	700:-
L&B YVERNAY (BEAUJOLAIS) GAMAY	
MORGON	850:-
MARCEL LAPIERRE (BEAUJOLAIS) GAMAY	
LA SOUTERONNE	850:-
HERVÉ SOUHAT (ARDÉCHE) GAMAY	
LOQUILLA	825:-
LES RÉVES OUBLIÉS (LOIRE) GAMAY	
LES LENDEMAINS QUI CHANTENT	975:-
LE TEMPS DES CERISES (LANGUEDOC) GRENACHE	
SANGIOVESE	1050:-
MASSA VECCHIA (TOSCANA) SANGIOVESE	
CAMPUME	1300:-
FILIPPO MANETTI (EMILIA-ROMAGNA) SANGIOVESE	