



Hjärtligt välkomna!

I restaurang Palmers serverar vi mat med inspiration från den grekiska övärlden, livliga matmarknader i Marrakech och den libanesiska meze-kulturen. Smaken från kolgrillen, färger och dofter från grönsaker samt örter är hjärtat i vår matlagning. Vår ambition är att maten ska smaka mycket med ständig närvaro av kryddor.

Vi använder råvaror som vi själva älskar och som tillagas med kärlek och känsla.

Olivolja, havets delikatesser, koriander, hummus, krispiga grönsaker och drömmiga desserter är något du kan förvänta dig.

En middag hos oss är en social tillställning där det smakas, skålas och snackas högljutt medans ni njuter.

TREVLIG MIDDAG ÖNSKAR KÖKET

Welcome to Palmers!

In restaurant Palmers we serve food inspired by the greek archipelago, bustling food markets in Marrakech and lebanese meze culture.

The taste from the charcoal grill, colors and scents from vegetables and herbs is the heart of our cooking. The ambition is plenty of flavors with a lot of fresh spices.

Olive oil, sea delicacies, coriander, nuts, hummus, crispy greens and desserts that will mesmerize you is something you can expect.

To dine with us is a social event where you taste, toast and talk loudly while you enjoy.

THE KITCHEN WISHES YOU A HAPPY DINNER

sparkling &

CHAMPAGNE

START IN STYLE

	GLASS/BOTTLE
RUIDA DOMO CAVA BRUT	140/680
LACROIX DUNESSE BRUT NV ESS Champagne	185/925
PALMER VINTAGE BLANC DE BLANCS 2017	195/1000
ANDREOLA AKELUM PROSECCO BRUT	645
PIERRE & ANTONIN PÉT-NAT VIGNE SAUVAGE ROSÉ	630
CHARLES HEIDSIECK VINTAGE 2013	1600
BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT NV	1200
LOUIS ROEDERER, CRISTAL 2015	3900
RUINART BLANC DE BLANCS	2100
DOM PERIGNON 2013	4500

MORE CHAMPAGNES? - ASK YOUR WAITER FOR OUR WINE BOOK

BALLY signature



AMSTERDAM

Gin,
elderflower,
almond, cranberry
180



MILANO

Bourbon,
maraschino, ginger,
lemon bitters
180



SYDNEY

Tequila, italicus,
passion fruit,
sparkling wine
180



NEW YORK

Vodka, rhubarb,
elderflower,
egg white
180



LONDON

Gin, elderflower,
black tea, peach
180



NO DRAMAS

Non-alcoholic
Raspberry, lemon,
ginger beer
90

the

SNACKS

ELLERY CAVIAR & VODKA

*Caviar Oscietra royal 30 g,
Absolut elyx vodka*
565 FÖR 2

GRATINATED OYSTER

*Béchamel, pecorino, nduja
Béchamel, pecorino, nduja*
75

OYSTER*

*Schalottenlöksvinäggrett, tabasco
Shallot vinaigrette, tabasco*
65/ST

TOAST BOQUERONES

*Anjovis, ricotta, tomat, grillat bröd
Anchovies, ricotta, tomato, grilled bread*
95

CROQUETTE

*Parmesan, chili
Parmesan, chili*
55/ST

CALAMARES

*Muhammara, citron, persilja
Muhammara, lemon, parsley*
100

TRUFFLE SALAMI

50

CECINA DE LEÓN

70

GRILLED PITA

*Hummus, sesam, vitlök
Hummus, sesame, garlic*
75

OLIVES

*Koriander, citron
Coriander, lemon*
55

*OSTRON ÄR ETT SÅ KALLAT "HÖGRISKLIVSMEDEL" SOM KAN ORSAKA ALLERGISKA REAKTIONER

*OYSTERS ARE CONSIDERED A "HIGH-RISK FOOD" AND MAY CAUSE ALLERGIC REACTIONS



STARTERS

JERUSALEM ARTICHOKE

Svart vitlökslabneh, valnöt, sesamfrö
Black garlic labneh, walnut, sesame seeds

165

STRACCIATELLA

Tomat, fikon, pistagenöt
Tomato, fig, pistachios

170

BEEF TARTAR

Sotad schalottenlök, ramslöksmajonnäs, syrad tomat
Smoked shallots, ramson mayonnaise, pickled tomato

185

TUNA EZME

Labneh, chili, koriander
Labneh, chili, cilantro

170

GAMBAS

Chilismör, aioli verde, grillat bröd, paprika
Chili butter, aioli verde, grilled bread, pepper

180

CAESAR CROQUETTE

Krispig salsiccia, gemsallad, parmesandressing
Crispy salsiccia, gem salad, parmesan dressing

180

GLOSSARY / ORDLISTA

BOQUERONES – Anjovis i vinäger & olivolja.
Anchovies in vinegar & olive oil.

CECINA DE LEÓN – Ett rökt och lufttorkat nötkött från León i nordvästra Spanien
A smoked and air-dried beef from León in northwestern Spain.

ESPELETTE – Baskisk chilifrukt med lätt rökiga och söta toner.
Basque chili fruit with slightly smoky and sweet notes.

EZME – Turkisk tomatröra med lite sting i.
Turkish tomato mix with a hint of spiciness.

KNAFEH – Strimlad, friterad filodeg
- används ofta traditionellt i arabiska efterrätter.
Shredded, deep-fried filo dough
- often traditionally used in Arabic desserts.

LABNEH – Syrlig och krämig färskost från Mellanöstern, gjord på avrunnen yoghurt och salt.
Sour and creamy cream cheese from the Middle East, made from strained yogurt and salt.

MUHAMMARA – En kryddig dipp gjord av pumpafrö, röd paprika, granatäpple och ströbröd från Libanon och Syrien.
A spicy dip made from pumpkin seed, red pepper, pomegranate and breadcrumbs from Lebanon and Syria

NDUJA – En kryddig, bredbar fläskkorv från Kalabrien i Italien.
A spicy, spreadable pork sausage from Calabria in Italy.

PISTOU – Pesto utan pinjenötter.
Pesto without pine nuts.

GRÖN SHUG – Röra på chili, spenat, örter och vitlök.
Mix of chili, spinach, herbs and garlic.

STRACCIATELLA – Krämig och mjuk italiensk ost.
Den görs med metoden "pasta filata", där man drar och sträcker ostmassan och sedan blandar upp den med grädde.
Creamy and soft Italian cheese. Made with the "pasta filata" method, where you pull and stretch the curd and then mix it with cream.

SUMAC – Krydda på malda torkade bär med en syrlig och frisk smak.
Spice made of ground dried berries, with a sour and fresh taste.



M A I N S

TEMPURA DUKKAH

Blomkål, rostad vitlökskrème, sesam
Cauliflower, roasted garlic cream, sesame

255

TORTELLINI

Ricotta, sparris, salvia
Ricotta, asparagus, sage

285

GRILLED SEABASS

Pistou, basilika velouté, citroninkokt purjolök
Pistou, basil velouté, leeks cooked in lemon

310

GRILLED IBERICO

Spritärtor, svamp, sherrysky
Peas, mushrooms, sherry sauce

315

GRILLED LAMB SKEWER

Grön shug, löktzatziki, persilja, mynta
Green shug, onion tzatziki, parsley, mint

325



S I D E S

Välj en side per huvudrätt
Choose one side per main course
EXTRA SIDE 75

SMASHED POTATOES

Svartpepparmajonnäs, persilja
Black pepper mayonnaise, parsley

CRISPY GNOCCHI

Gräslök, citron, fänkålssalt
Chives, lemon, fennel salt

SEASONAL VEGETABLES

Råstekta primörer, sumac
Sumac

GREEN SALAD

Oliv, grillad citronvinägrett
Olive, grilled lemon vinaigrette

FATTOUSH

Gurka, tomat, lök, yoghurt dressing, granatäpple, rädisa, persilja, sumac
Cucumber, tomato, onion, yogurt dressing, pomegranate, radish, parsley, sumac



DESSERTS

STRAWBERRY

Färskostglass, maräng, drömmar

Cream cheese ice cream, meringue, smashed cookies

125

APPLE

Granny smith-sorbet, havrecrumble, hasselnöt

Granny smith sorbet, oat crumble, hazelnuts

125

SALTY CHOCOLATE

Brownie, salt karamellglass, timut, hallon, knafeh

Brownie, salted caramel ice cream, timut, raspberries, knafeh

145

COFFEE CANDY

Fråga din servitör om kvällens alternativ

Ask your waiter about the evening's selection

55

CHEESE

Two kinds of cheese, fröknäcke, hemkokt marmelad

Two kinds of cheese, seed crisp, home-made marmalade

155

**NYFIKEN PÅ AVEC?
-ASK YOUR WAITER!**

SWEET WINES

BY THE GLASS

BORDEAUX, CHÂTEAU FONTEBRIDE SAUTERNES 2019 (FR)	120
PIEMONTE, LA SPINETTA MOSCATO D'ASTI 2022 (IT)	110
DOURO, TAYLOR'S 10 YEARS OLD TAWNY NV (PT)	110
DOURO, MADEIRA, COSSART GORDON, TERRENTEZ 1975 (PT)	350
MAS AMIEL VINTAGE BLANC 2020 (FR)	125
TOKAJI, ROYAL TOKAJI LATE HARVEST 2018 (HU)	115
KRACHER AUSLESE CUVÉE 2020 (AU)	120
MAS AMIEL VINTAGE ROUGE 2020 (FR)	125

WHITE WINE

BARON DE LEY TRES VIÑAS BLANCO RESERVA 2020 <i>Viura, malvasia, grenache</i>	165/775
CAMPO MÁRIN BLANCO 2023 <i>Chardonnay, macabeo</i>	140/650
GRÖHL RIESLING TROCKEN 2023 <i>Riesling</i>	155/730
REINE PÉDAUQUE 2021 <i>Chardonnay</i>	185/875
DOMAINE LAROCHE CHABLIS SAINT MARTIN 2023 <i>Chardonnay</i>	190/890

RED WINE

LES BRAS M'EN TOMBENT 2023 <i>Grenache, cinsault</i>	155/730
CAMPO MÁRIN TINTO 2023 <i>Tempranillo, grenache</i>	140/650
FONTANAFREDDA BARBERA RAIMONDA 2022 <i>Barbera</i>	155/730
ULTREIA SAINT JACQUES 2021 <i>Mencia</i>	175/830
BARON DE LEY FINCA MONASTERIO 2020 <i>Tempranillo, cabernet sauvignon</i>	200/950
WECHSLER 2022 <i>Spätburgunder</i>	160/750
DOMAINE ARDHUY MONOPOLE 2022 <i>Pinot noir</i>	205/985
POGGIO LANDI ROSSO DI MONTALCINO 2022 <i>Sangiovese</i>	175/830

ROSÉ

NESSA 2023 <i>Caladoc, grenache</i>	165/775
---	---------

beers & free of alcohol

DRAFT BEER

CARLSBERG EXPORT 5,0% 40CL	92
BIRRA PORRETI 5,0% 40CL	96
BROOKLYN EIPA 6,9% 40CL	106

BEER ON BOTTLE

CARLSBERG HOF LAGER 4,2% 33CL	76
KRONENBOURG 1664 BLANC 5,0% 33CL	84
MYTHOS LAGER 5,0% 50CL	105
LAGUNITAS IPA 6,2% 35,5CL	105

CIDER

SOMMERSBY PEAR 4,5% 33CL	84
GALIPETTE CIDRE BIOLOGIQUE 4,0% 33CL	105

NON ALCOHOLIC

LÄSK/SODA 33CL	45
CARLSBERG NON-ALCOHOLIC 0,5% 33CL	65
SAN BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 0,4% 35,5CL	75
KRONENBOURG 1664 BLANC 0,0% 33CL	70
SOMMERSBY CIDER 0,0% 33CL	65
POMOLOGIK HOPPLE CIDER 0,5% 25CL	90
DOMAINE DE LA PRADE – <i>Non-alcoholic red wine</i>	95
EINS ZWEI ZERO – <i>Non-alcoholic white wine</i>	95
VINTENSE – <i>Non-alcoholic sparkling wine</i>	100
SPARKLING WATER 100CL	25
KIMONO SPARKLING YUZU 0,0% 25CL	95
SAN PELLEGRINO LIMONATA 20CL	55

