

FÖRE

ÄLGCARPACCIO

Getostkräm, marconamandel, picklad blekselleri och rucola
Moose carpaccio with goat chesse, marcona almond, pickled celery and rocket
155kr

HALSTRAD TONFISK

Rökt majonnäs, friterat rispapper, picklad zucchini och blomkål
Seared tuna with smoked mayonnaise, deep fried rice paper, pickled zucchini and cauliflower
155kr

SOCCA

Mozzarella, tomat, pumpakärnor och basilika
Socca with mozzarella, tomato, pumpkin seeds and basil
145kr

CHARKUTERIER

Charcuteries
145kr

ALLERGISK? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

VARMRÄTTER

TORSKRYGG

Bakad spetskål, broccolini, spritärtor, forellrom och beurre blanc
Cod with baked pointed cabbage, broccolini, green peas, white fish roe and beurre blanc
285kr

PANERAD ABBORRE

Kapris, brynt smör, pepparrot, potatis och dill
Breaded perch with capers, brown butter, horseradish, potato and dill
265kr

TOMATRISOTTO

Bakad tomat, rucola och parmesan
Risotto with baked tomato, rocket and parmesan
210kr

IBERICO SECRETO

Jordärtskocka, haricots verts, sidfläsk, sotad lime och rödvinssås
Iberico secreto with Jerusalem artichoke, haricots verts, bacon, lime and red wine sauce
265kr

ALLERGISK? PRATA MED OSS SÅ HJÄLPER VI DIG!

EFTER

RABARBER TIRAMISU

Mascarpone, kardemumma och lemoncurd

"Tiramisu" with rhubarb, mascarpone, cardamom and lemon curd

95kr

SVARTVINBÄR

Syltade svartvinbär, saltad glass och vitchokladflarn

Sweetened black currant with salted ice cream and white chocolate crisp

95kr

JORDGUBBAR

Lättvispad grädde och basilika

Strawberries with whipped cream and basil

95kr

CHOKLADTRYFFEL

Chocolate truffle

45kr

SÖTA VINER

95kr / glas

Brännlands Iscider

Sverige

Château Fontaine Sauternes

Frankrike

Michele Chiarlo Moscato d'Asti "Nivole"

Italien

Graham's 10y Tawny Port

Portugal