

FÖRRÄTTER

moules marinières	160
råbiff	170

SMÅTT

stoutmarinerade oliver	70
chimayost med fröknäcke och tomat- och lagerbladschutney	100
charkuterier med ost, oliver och vitlöksbröd	190
vitlöksbröd	60
pimientos de padrón med flingsalt och lime	100
pommes frites med majonnäs	80
edamamebönor med sojaolja och furikake	90
potatischips med tångkaviar, picklad chili, crème fraiche och rödlök	100
friterad manchego med olivolja och flingsalt	90

SPARRIS

vit sparris med 63 graders ägg, tångkaviar,
parmesan och hollandaise
190/320*

vit sparris med rödbets- och ingefärsgravad lax,
wasabiemulsion, vit soja och rostade sesamfrön
210/340*

vit sparris med skinka gran serrano reserva,
parmesan, friterad kapris och ramslökshollandaise
210/340*

sparrissallad med päron, ädelost,
grillad endive och rostade pumpafrön
270

* hel portion serveras med färskpotatis

VARMRÄTTER

korvtrilogi (salsiccia, chorizo, lammkorv) med citron dijonnaise, sauterad kål och potatiskaka	280
råbiff med pommes frites	280
entrecôte med béarnaise, pommes frites och tomatsallad	360
raggmunk med stekt fläsk och rårörda lingon	220
hamburgare med pepper jack ost, pommes frites och tryffeldip	220
moules marinières med pommes frites	270

från grillen...

MÅNENS KÖTTBRICKA

595 kr/pers
(min 2 pers)

hängmörad entrecôte, lammracks, ibericokarré
och chorizo. serveras med béarnaise, chimichurri,
padrónpaprika och klyftpotatis.

DESSERTER

violpannacotta med vaniljskum, skogsbärsdroppar och crumble	105
chokladfondant med vaniljglass och halloncoulis	105
crème brûlée med rårörda bär	105
chokladtryffel	40
en kula glass eller sorbet med färska bär	60

