

FÖRRÄTTER

BAKAD RÖDBETA	160
chevrécrème, honung, olivolja, brända valnötter	
KANTARELLTOAST	180/280
smörstekt bröd, konfiterad purjolök, västerbottensost, torkade lingon	
MOULES MARINIÈRES	170
vitt vin, lök, vitlök, grädde	
TARTAR	190
hackad svensk ryggbiff, wrångebäcksost, picklad silverlök, friterad kapris, ramslöksmajonnäs, brioche	

VARMRÄTTER

GRILLAD SPETSKÅL	270
citronemulsion, picklad gulbeta, spenatcrème, parmesan, karamelliserade mandlar	
MOULES MARINIÈRES	270
vitt vin, lök, vitlök, grädde, pommes, majonnäs	
KONFITERAD TORSKRYGG	330
smörfrästa primörer, dillolja, citrongrädde, dillsnö	
RAGGMUNK	220
stekt fläsk, rårörda lingon	
HAMBURGARE	220
havarti jalapeño-ost, inlagd gurka, chipotledressing, pommes frites	
TARTAR	290
hackad svensk ryggbiff, brioche, wrångebäcksost, picklad silverlök, friterad kapris, ramslöksmajonnäs, pommes	
KORVTRILOGI	280
salsiccia, chorizo, lammkorv, örtslungade primörer, svartkålschips, senapscrème	
GRILLAD ENTRECÔTE	370
pommes frites, tomatsallad, bearnaise	

SMÅTT

STOUTMARINERADE OLIVER	70
CHARKUTERIER	190
ost, oliver, vitlöksbröd	
CHIMAYOST	100
fröknäcke, tomat- och lagerbladschutney	
VITLÖKSBRÖD	60
PIMIENTOS DE PADRÓN	100
flingsalt, lime	
POMMES FRITES	80
majonnäs	
EDAMAMEBÖNOR	90
sojaolja, furikake	

från grillen...

MÅNENS KÖTTBRICKA

595 kr/pers (min 2 pers)

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

DESSERTER

CHOKLAD CRÉMEUX	120
chokladkrutong, havreflarn, olivolja, flingsalt	
CRÈME BRÛLÉE	110
rårörda bär	
MANGOSORBET	110
färska bär, prosecco	
CHOKLADTRYFFEL	40



fråga personalen vid allergier