

SMÅTT

tartar på handskuren oxfile, ruccola, hyvlad 30 månaders parmesan, kampsotpepparolja, surdegskrutonger och friterad lök	190
marinerade oliver	70
charkbricka med serrano gran reserva, salami spianata calabra, salami finocchiona, nduja, rökt heberleinkorv, ost, oliver och vitlöksbröd	190
chimayost med fikonmarmelad och fröknäcke	100
gratinerat vitlöksbröd	70
pimientos de padrón med flingsalt och lime	100
dirty fries med prästostcrème, rödlök, serrano-strössel och chiliolja	90

SPARRIS

vit sparris med 63 graders ägg, tångkaviar, parmesan, crème fraiche och brynt smör

190/320*

vit sparris med sotad tonfisk, furikake, sesamfrön, sojaolja, polkabeta och koriandersnö

210/340*

vit sparris med skinka gran serrano reserva, parmesan, friterad kapris, ramslökshollandaise och savoykålskrisp

210/340*

sparrissallad med kräftstjärter, dillmajonnäs, grillad zucchini och hackat ägg

280

* hel portion serveras med färskpotatis

VARMRÄTTER

rödingfile med spetskål, vårlök, dillslungad potatis, limegrädde och citronpulver	350
tartar på handskuren oxfile, ruccola, hyvlad 30 månaders parmesan, kampsotpepparolja, surdegskrutonger, friterad lök och pommes frites	310
fläksida med smörslungad kål, chili- och koriandervinägrett, friterad morot, ingefärs-emulsion och karamelliserad vårlök	290
biff rydberg med ölbrässerad lök, senapsgrädde och äggula	390
hamburgare med havarti jalapeño-ost, chipotledressing och pommes frites	250 (200g) 290 (300g) 330 (400g)

1,2 KG TOMAHAWK STEAK

590 kr/pers (2 pers)

med chilibearnaise, vitlökssmör, tomatsallad, pimientos och pommes frites

DESSERTER

vit choklad cremeux med marinerade skogsbär, honeycomb och lakritspulver	110
crème brûlée	110
pastry stoutglass med chokladjord, karamell och vaniljtuille	90
surölssorbet eller hemgjord glass	70
chokladtryffel	40



fråga personalen vid allergier