





FÖRE MATEN

Cocktails

Dry Martini – Bombay Sapphire Gin, Noilly Prat

Fatlagrad Negroni – Bombay Sapphire Gin, Contratto Vermouth Rosso, Campari

Veckans Cocktail – Frisk och aptitretande cocktail anpassad efter säsong

119.-

Bubbel

Terra Organica Prosecco

85.-

Louis Roederer Brut Premier

115.-

Öl

Estrella Galicia 40cl

65.-

Gästfat

65.-

Apetitretare

Jamon Iberico/Bröd/Tomat

185.-

Lomo Iberico/Bröd/Tomat

145.-

Ostron Guillardau No. 4

39.-/st eller 3st/100.-

Torkade havsdelikatesser /Tonfisk, Bonito, Torsk, Tonfiskrom/Marconamandlar/Tomat **145.-**

**VEGETARIAN
ELLER VEGAN?**

*Inga konstigheter.
Säg till så anpassar
vi oss efter dina
önskemål.*

TRE RÄTTERS MENY

Förrätter

Skuren råbiff/Café de Paris/rostad baguette
eller

Pilgrims mussla/majspuré/jalapeño/picklad lök

Varmrätter

Oxfilé/krämig potatispuré/brynt smör
eller

Pocherad torskrygg/coco-bönor/paprika/aioli

Desserten

Mörk choklad/bröd/salt/olivolja
eller

Crème Catalan/Kanelglass

495.-

Dagens aptitretare innan menyn

+100.-

Ostservering

+100.-

Vinpaket

Tre viner utvalda för att passa de rätter ni väljer.

295.-

Vinpaket Exklusiv

Tre förstklassiga & unika viner utvalda för att passa de rätter ni väljer

495.-

Ölpaket

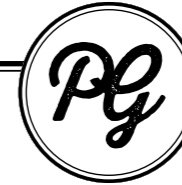
Tre ölsorter utvalda efter de rätter ni beställer

245.-

Alkoholfritt dryckespaket

Tre alkoholfria drycker, t.ex. juicer, must eller cocktails,
anpassade för att passa de rätter ni väljer.

185.-



↻ MSC-märkt/ MSC-certified
* Innehåller pinjenötter/ Contains pine nuts

FÖRRÄTTER/ ENTRÉES

Bläckfisk

Grillad bläckfisk/krämigt potatismos/paprika de la Vera

Squid

Grilled squid/creamy mash/Sweet peppers de la Vera

125.-

Råbiff

Skuren råbiff/Café de Paris/rostad baguette

Tartar

Tartar/Café de Paris/toasted baguette

165.-

Pilgrimsmusla

Pilgrimsmusla/majspuré/jalapeno/picklad lök

Scallops

Scallops/cornpuré/jalapeno/pickled onions

185.-

Tonfisksida

Marmorerad tonfisksida ↻ (sashimi)/ajo blanco*/forellrom

Tuna belly

Marbled tuna belly ↻ (sashimi)/ajo blanco*/trout caviar

165.-

Plocktallrik

Luftorkade delikatesser från medelhavet

Antipasto plate

Air Dried Mediterranean delicacies

185.-

DAGENS FÅNGST/ TODAY'S CATCH

Havskräftor

Stekta Havskräftor ↻

Langoustine

Fried Nordic Langoustine ↻

Dagspris

Gambas

Stekta Gambas ↻

Gambas

Fried Gambas ↻

Dagspris

Hummer

Stekt halv Hummer ↻

Hummer

Half a fried lobster ↻

Dagspris

Ostron

Ostron Guillaudeau

Oysters

Oysters Guillaudeau

Dagspris



KÖTT/MEATS

Dilamm

Lågtempererat Dilamm/plommon/getost

Lamb

Slow cooked lamb/prunes/goat cheese

för två, 495.-

Entrecôte

Entrecôte/Café de Paris/primörer

Entrecôte

Entrecôte/Café de Paris/spring vegetables

345.-

Oxfile

Oxfile/krämig potatispuré/brynt smör

Beef tenderloin

Beef tenderloin/creamy potato puree/browned butter

295.-

Ankbröst

Ankbröst/sötpotatiscrème/vanilj/pilgrims mussla

Duck breast

Duck breast/sweet potato puré/vanilla/scallops

285.-

FISK OCH SKALDJUR/ FISH AND SEAFOOD

Suquet

Suquet med marulk/dagens skaldjur

Suquet

Suquet with monkfish/seafood of the day

285.-

Torskrygg

Pocherad torskrygg/coco-bönor/paprika/aioli

Cod

Poached cod/coco-beans/sweet pepper/aioli

275.-

Arroz

Missa inte det bästa i denna brynta rispanna: själva "bottenskräpet".
Bottenrostad Arroz de gambas/bläckfisk.

Arroz

Arroz de gambas/squid. Don't miss out on the best part of this fried rice dish:
the scrapings on the bottom of the pan.

för två, 445.-

Skaldjurspasta

Färsk pasta/dagens skaldjur

Seafood pasta

Freshly made pasta/newly caught seafood

250.-



DESSERTER/ DESSERTS

Vit Valhrona-ganache

Vit Valhrona-ganache/maräng/hallon.

White Valhrona-ganache

White Valhrona-ganache/meringue/raspberries.

95.-

Mörk chokladganache

Mörk choklad/bröd/salt/olivolja.

Dark Chocolate

Dark Chocolate/bread/salt/olive oil.

85.-

Crema Catalana

Crema Catalana/Kanelglass 95 kr

Crema Catalana

Crema Catalana/Cinnamon ice cream

95.-

Ostar

Ostar/köksmästarens val

Cheeses

Cheeses/chef's choice

125.-

Sorbet

Hemgjord Sorbet/dagens smak.

Sorbet

Home made Sorbet/flavour of the day

75.-
