



DESSERTER/ DESSERTS

Mörk choklad

Bröd/salt/olivolja

Dark Chocolate/bread/salt/olive oil

(Laktos/Gluten/Ägg)

95:-

Brulee

Vit/Lakrits valrhonachoklad/Äpplesorbet/Äpplemust

Brulee/Lakrits/White coco valrhona/Apple sorbet/Apple mouse

(Laktos/ägg)

95:-

Cheesecake

Brie/Tahiti vanilj/Pedro ximenes gelee/Chantilly

Cheesecake/Brie/Tahiti vanilj/Pedro ximenes gelee/Chantilly

(Laktos/gluten/ägg)

125:-

Sorbet

Dagens smak

Sorbet/Flavour of the day

65:-

Ostar

Dagens urval

Chef's choice of cheeses

(fråga servitör/ask waiter)

135:-

Kaffe & Cigarr

Tahiti vanilj/chocklad/savoiard/mascarpone

Coffe/Tahiti vanilla/Chocolat/Savoiard/Mascarpone

(Laktos/gluten)





APTITRETARE

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

89.-

Louis Roederer Brut Premier

125.-

Öl

Estrella Galicia 40cl

65.-

Gästfat

65.-

Apetiretare

Jamon Iberico/Bröd/Tomat

185.-

Lomo Iberico/Bröd/Tomat

145.-

Ostron Guillardau No. 4

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

Allergier?

Säg gärna till om du undrar mer om vad maten innehåller

FÖRRÄTTER/ ENTRÉES

Rostade grönsaker

Rostad paprika/aubergine/getost/sardeller (går få som vegetarisk)

Grilled bell pepper /Aubergine/Goat cheese/ Anchovies. (Veg. option)

(Ägg/Gluten)

135.- (veg)/155.-

Halstrad Anklever

Ekologisk anklever/linser/pancetta/chorizo/pistacchio

Ecologic duckliver/Lentils/Pancetta/Chorizo/Pistache

(Nötter)

185.-

Råbiff & Märg *(Lagom för två)*

Sriracha/forellrom/café de parissmör/chips

Steak tartare/Marrowbone/Sriracha/Trout/Cafe de Paris/Chips/for two

(Laktos/Gluten)

245.-

Pilgrimsmussla

Selleri/äpple /blåmöglost/valnöt/vindruva (går få som vegetarisk)

Scallops/Sellery/Appel/Blue cheese/Walnuts/winegrapes

(Laktos/nötter)

135.- (veg)/185.-

Tonfisktartar

Aubergine/tapenade/pepparrot/tomat

Tuna tartare/Aubergine/Tapenade/Horseradish/tomato

165.-

Charkuterier

Lufttorkade delikatesser från medelhavet

Charcuteries from the mediterranean

(Gluten/nötter)

179.-/259.- (för två)



TRE RÄTTERS

Pilgrims mussla

Selleri/äpple /blåmögelost/valnöt/vindruva (går få som vegetarisk)

Scallops/Sellery/Appel/Blue cheese/Walnuts/winegrapes

Halstrad Anklever

Ekologisk anklever/linser/pancetta/chorizo/pistacchio

Ecologic duckliver/Lentils/Pancetta/Chorizo/Pistache

Marulk

Potatis/gambas/musslor/nötter/aioli

Monkfish/Potatoes/Gambas/Mussels/Nuts/Aioli

Oxfile

Potatispuré/primörer/brynt smör

Beef tenderloin/creamy potato puree/browned butter

Mörk choklad

Bröd/salt/olivolja

Dark Chocolate/bread/salt/olive oil

Brulee

Lakrits/Vit coco valrhona/Äpplesorbet/Äpplemust

Brulee/Lakrits/White coco valrhona/Apple sorbet/Apple mouse

545:-

VEGETARISK MENY

Rostade grönsaker

Rostad paprika/aubergine/getost

Grilled bell pepper /Aubergine/Goat cheese

Tortelli ricotta/spenat

Kapris/ricotta/chili/spenat/pistage/russin/vitlök

Tortelli/Capers/Ricotta/Chili/Spinach/Pistage/Raisins/Garlic

Brulee

Lakrits/Vit coco valrhona/Äpplesorbet/Äpplemust

Brulee/Lakrits/White coco valrhona/Apple sorbet/Apple mouse

395:-

DRYCKESPAKET

Vinpaket

Tre viner utvalda för att passa de rätter ni väljer.

345.-

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

Anpassade för att passa de rätter ni väljer.

145.-



VARMRÄTTER

Dilamm (för två)

Vitlöksrostad potatis/getost/padrons/piquillo/aioli

Suckling lamb/Garlic roasted potatoes/Goat cheese/Padrons/Piquillo/Aioli (for two)

(Laktos/ägg)

265:- per person

Griskind iberico

Potatispuré/primörer/pedro ximenez

Pork cheek iberico/Mashed potatoes/Primörer/Pedro ximenez

(Laktos)

245:-

Oxfile

Potatispuré/primörer/brynt smör

Beef tenderloin/creamy potato puree/browned butter

(Laktos)

325:-

Hjortragú

Färsk pasta/choklad/ricotta

Venison ragu/Fresh pasta/Chocolate/Ricotta

(Laktos/ägg/gluten)

195:-

Tortelli ricotta/spenat (veg)

Kapris/ricotta/chili/spenat/pistage/russin/vitlök

Tortelli/Capers/Ricotta/Chili/Spinach/Pistage/Raisins/Garlic (veg)

(Laktos/gluten/nötter/ägg)

165:-

Marulk

Potatis/gambas/musslor/nötter/aioli/saffran

Monkfish/Potatoes/Gambas/Mussels/Nuts/Aioli/Saffran

(Nötter/ägg)

325:-

Bläckfisk

Kikärtor/hummus/harissa

Octopus/Chick peas/Hummus/Harissa

(Laktos)

195:-

Paella med skaldjur (utan skal)

Ris/marulk/gambas/musslor/bläckfisk (Minst två personer)

Rice/Monkfish/Shrimp/Mussels/Octopus (Min two)

(Ägg/Nötter)

265:- per person

Torskrygg

Bönor/vongole/salsa verde

Cod/Beans/Vongole mussels/Salsa verde

(Gluten)

285:-