NÅGOT LITET

CHILIMARINERADE OLIVER | 79KR
med apelsinzest

TRYFFELPOPCORN | 79KR
med parmesan

ROSTADE CASHEWNÖTTER | 79KR
med rosmarinsalt och rökt paprika

FÖRRÄTTER

RÅBIFF PÅ HÖGREV | 169KR
marinerad i ramslöksolja serveras med tryffelmajonnäs, rostad lök, king oyster svamp, kantareller, rårörda lingon och friterad grönkål.

TARTAR PÅ TONFISK | 179KR
marinerad i japansk soja serveras med picklad fänkål med ingefära, srirachamajonäs med vitlök, chilirostade sesamfrön, shisokrasse och finhackad nashipäron

CARPACCIO PÅ OXFILÉ | 219KR
med ruccola, rostade hasselnötter, citronzest, citronolivolja, riven västerbottenost, balsamicoreduktion och pepparrotsemolusion

OST- OCH CHARKBRICKA FÖR TVÅ | 399KR
serveras med tre utvalda ostar, tre utvalda charkdetaljer, kronärtskockskräm, vindruvor, honungsmelon, citron- och chilimarinerade oliver, fröknäcke, hemgjord foccatia, pretzl, marconamandlar och tomatmarmelad

LÖJROMSCHIPS | 199KR
med smetana, löjrom, finhackad rödlök, gräslök och citron

VARMRÄTTER

PLAT DU JOUR | 199KR
kökets utvalda varmrätt för kvällen - varierar från dag till dag

TAGLIATELLE AL FUNGHI | 189KR
serveras med ett urval av svamp, färskriven 15 mån. lagrad pecorino, toppas med persilja och körvel

lägg till färskriven tryffelpecorino +30kr
lägg till färskriven sommartryffel - fråga oss om dagens pris

MOULE FRITES PÅ BELGISKT VIS | 229KR
med vitt vin, vitlök, selleri och dijonsenap serveras med bröd, aioli, och creolekryddade pommes frites

OXFILÉPASTA | 249KR
tagliatelle serveras med oxfilékött, ett urval av svamp, färskriven 15 mån. lagrad pecorino, toppas med persilja

lägg till färskriven tryffelpecorino +30kr
lägg till färskriven sommartryffel - fråga oss om dagens pris

HÄLLEFLUNDRA | 369KR
serveras med sås á la veronique supreme, smörstekt potatis, haricoverts, sotad purjolök, ingefärspicklad fänkål toppad med senapskrasse och citronzest

SURF AND TURF PÅ SVENSK OXFILÉ | 449KR
160g svensk Oxfilé från Dalsjöfors serveras med svensk gratinerad havskräfta, selleripuré, grillad paprika, cherryreduktion, sås americane, toppas med dill

Har ni funderingar kring matens ursprung, eller har ni allergier?
Fråga oss!

DESSERTER

TARTE TATIN | 99KR
kompott på röda äpplen serveras tillsammans med smuldeg, mandelkräm, gräddglass på vanilj samt rostat mandelspån

CHEESECAKE PÅ APELSIN | 119KR
med färskost, blodapelsincoulies samt karameliserad apelsin

CHOKLADMOUSSE I TVÅ LAGER | 79KR
serveras med vit chokladmousse med limezest och en mörk chokladmousse med rom

FLYTANDE DESSERTER

ESPRESSO MARTINI | 155KR
vodka, kaffelikör, dubbel espresso

KAFFE KARLSSON | 155KR
baileys, cointreau, kaffe, grädde

IRISH COFFEE | 155KR
jameson whiskey, kaffe, grädde