

DESSERTER
DESSERTS

CITRONVERBENA-PANNACOTTA MED RABARBER & JORDGUBBS CHUTNEY
Lemon verbena panna-cotta served with rhubarb and strawberry chutney
105:-

CITRONGRÄSBAKAD ANANAS MED KOKOSSORBET,
KOKOSSMULOR OCH FÄRSKOST
Baked pineapple with lemongrass, coconut sorbet,
coconut crumbs and cream cheese
115:-

DAGENS SORBET MED BÄR
Sorbet of the day with berries
65:-

CHOKLADTRYFFEL
Chocolate truffle
45:-

GLASS OF SWEET
2019 Luigi Voghera, Moscato d'Asti, Piemonte | 80:-
2016 Chateau Baulac, "Dodijos", Sauternes | 110:-

SNACKS & BITES

PIMIENTOS DE PADRON MED
LIME OCH FLINGSALT
Pimientos de padrón with lime and flake salt
65:-

PATA NEGRA & PARMESANOST-KROKETTER
Pata negra & parmesan cheese croquettes
95:-

FRITERAD KRONÄRTSKOCKA MED
PARMESAN OCH HARISSAMAJONNÄS
Fried artichoke with parmesan-
and harissa mayonnaise
75:-

SÖTPOTATISPOMMES/POMMES MED DIPPSÅS
Sweet potato fries/French fries with dipping sauce
45:-

NOCELLARAOLIVER
Nocellara olives
69:-

NÖTMIX
Mixed nuts
65:-

VALENCIA MANDLAR
Valencia almonds
69:-

FÖRRÄTTER STARTERS

UTVALDA ITALIENSKA CHARKUTERIER MED KRONÄRTSKOCKSKRÄM,
BURRATA OCH BRUSCHETTA
Italian charcuterie with burrata, artichoke purée and garlic bread
285:-

BURRATA MED GRÖN SPARRIS, PISTAGENÖTTER,
GRANATÄPPLE OCH GRANATÄPPLEMELASS-VINAIGRETTE
Burrata cheese with asparagus, pistachio,
pomegranate and pomegranate molasses vinaigrette
175:-

TOMATVARIATIONER MED VATTENMELON, FETAOSTKRÄM, GRILLAD RÖDLÖK,
FRITERAD BOVETE OCH CITRUS VINAIGRETTE
Variation of tomatoes, watermelon, creamy whipped feta,
grilled red onion, crispy buckwheat and citrus vinaigrette
165:-

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRA MED AVOKADO, GURKA, KORIANDER,
SHISOBLAD OCH YUZU-SOJA
Tartar of halibut with avocado, cucumber, coriander, shiso leaves and yuzu-soy
195:-

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED DIJONETTE, FRITERAD KAPRIS,
CORNICHONS OCH SURDEGSBRÖDKRISP
Steak tartare served with Dijon mayonnaise, fried capers,
cornichons and crispy sourdough bread
165:-

VARMRÄTTER MAINS

FÄRSK PASTA MED RAGU GJORD PÅ HÖGREV, RÖTT VIN, "SAN MARZANO"
TOMATER & LAGERBLAD
Fresh pasta with ragù made of prime rib, red wine, "San Marzano"
tomatoes & bay leaf
225:-

HALSTRAD GÖSFILE MED MUSSELSÅS, BLÅMUSSLOR, SOLTORKADE TOMATER,
GRILLAD PAPRIKA OCH PUFFAT SVART RIS
Seared pike-perch fillet with mussel sauce, mussels, sun dried tomatoes,
grilled peppers and black puffed rice
265:-

GRILLAD SECRETO IBERICO MED SALSA ROMESCO, KAPRIS, ENDIVE,
OXMÄRG OCH RÖDVINSÅS
Grilled Secreto Iberico served with salsa Romanesco, caper, endive,
ox marrow and red wine sauce
295 kr

HALLOUMIBURGARE MED GURKA, LÖK, AVOKADO,
HARISSAMAJONNÄS, JALAPEÑO & POMMES
Halloumi burger with cucumber, onion, avocado,
harissa mayonnaise & French fries
195:-

SALLAD MED GRILLAD SALLADSKÅL, ROSTAD PAPRIKA HUMMUS, MANGO, QUINOA,
SOCKERÄRTOR, ROSTADE PUMPA FRÖN OCH CITRUS VINAIGRETTE
Grilled Chinese cabbage, roasted red pepper hummus, mango, quinoa, sugarsnaps,
roasted pumpkin seeds and citrus vinaigrette
225:-

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED DIJONETTE, FRITERAD KAPRIS,
CORNICHONS OCH SURDEGSBRÖDKRISP SAMT POMMES FRITTES
Steak tartare served with Dijon mayonnaise, fried capers,
cornichon and crispy sourdough bread and French fries
265:-