

DESSERTER

DESSERTS

PETIT CHOUX FYLLD MED VANILJGLASS SERVERAS
MED CHOKLADMOUSSE OCH CHOKLADSÅS. 95:-
Profiteroles filled with vanilla ice cream served
with chocolate mousse and dark chocolate sauce.

ÄPPELKAKA MED KANELKOLASÅS OCH VANILJGLASS. 80:-
Apple cake with cinnamon butterscotch sauce and vanilla ice cream.

CHOKLADTRYFFEL 45:-
Chocolate truffle

GLASS OF SWEETS

2016 Luigi Voghera, Moscato d'Asti, Piemonte 80:-
2015 Chateau Baulac, "Dodijos", Sauternes 110:-

SNACKS & BITES

PATA NEGRA OCH MANCHEGO OST KROKETTER
Pata negra and Manchego cheese croquettes
95:-

LÖJROMSDIPP MED POTATISCHIPS
Bleak roe dip with potato chips
95:-

OLIVER
Olives
65:-

VALENCIA MANDLAR
Valencia almonds
65:-

FÖRRÄTTER
APPERTIZERS

UTVALDA ITALIENSKA CHARKUTERIER MED KRONÄRTSKOCKSKRÄM,
BUFELMOZZARELLA OCH BRUSCHETTA
Italian charcuterie with buffalo mozzarella, artichoke purée and garlic bread
265:-

BUFFELMOZZARELLA MED TOMATER, BASILIKA & EXTRA JUNGFRUOLJA
Buffalo mozzarella with wild mix of tomatoes, basil and extra virgin olive oil
155:-

TACOS MED CEVICHE PÅ LAX OCH TONFISK MED PICKLAD GURKA OCH YUZU MAJONNÄS
Salmon and tuna ceviche tacos with pickled cucumber and yuzu mayonnaise.
145:-

SALLADER
SALADS

SALLAD MED STEKT BIFF, RÖDRÄKOR,
HARICOTS-VERTS OCH TOMATSALSA
(Surf and turf) Seared steak and shrimps, mixed lettuce,
radish and haricot-verts with tomato salsa.
195:-

SALLAD MED STEKT MAJSKYCKLING, AVOKADO, KIKÄRTOR, KÖRSBÄRSTOMATER,
TORTILLA CHIPS OCH PARMESANDRESSING
Salad with corn-fed chicken, avocado, chickpeas, mixed lettuce, cherry tomatoes,
tortilla chips and parmesan dressing.
175:-

VARMRÄTTER
MAINS

FÄRSK PASTA MED RAGU GJORD PÅ HÖGREV, RÖTT VIN, "SAN MARZANO"
TOMATER & LAGERBLAD
Fresh pasta with ragu made of prime rib, red wine, "San Marzano "
tomatoes & bay leaf
170:-

FÄRSK PASTA MED KRYDDIG "SAN MARZANO" TOMATSÅS,
VITLÖKSSTEKT AUBERGIN, BASILIKA & HYVLAD PECORINOOST
Fresh pasta with spicy "San Marzano" tomato sauce, garlic, aubergine, basil and
pecorino cheese flakes
160:-

CHEESEBURGARE MED LAGRAD CHEDDAROST, TRYFFELAIOLI, RÖDLÖKSMARMELAD,
TOMAT OCH ROMANSALLAD I BRIOCHE MED POMMES FRITES OCH HUSETS HEMLAGADE
KETCHUP.
Cheeseburger topped with aged cheddar, truffle aioli, red onion marmalade, tomato, romaine
lettuce on a brioche bun served with french fries and home made ketchup.
195:-

GRYTA GJORD PÅ SVENSKT NÖTKÖTT BRÄSSERAD I RÖTT VIN
MED "SAN MARZANO" TOMATER, MORÖTTER OCH LÖK, SERVERAS MED POTATISPURÉ OCH
VITLÖKSBRÖD
"8h Bino Beef Stew"
Beef chuck braised for 8h in Pinot Noir with "San Marzano" tomatoes, carrots and onions,
served with potatoe purée and garlic bread
215:-

ROSTADE RÖDBETOR MED SPARRIS, BROCCOLINI, BABYSPENAT, TRYFFELMAJONNÄS
OCH GRANATÄPPLEVINÄGRETT TOPPAD MED PANERAD FETAOST.
Roasted beetroot with broccolini, baby spinach, truffle mayonnaise
and pomegranate vinaigrette finished with a breaded feta.
165:-

GRILLAD IBERICO SECRETO, SERVERAS MED SÖTPOTATISPOMMES,
VIT BARBECUESÅS OCH SVARTTRYFFELSALT.
Grilled Iberico Secreto served with sweet potato french fries,
white bbq sauce, tomato salsa and black truffle salt.
195:-

FRIKASSÉ PÅ TORSK, GRÖNKÅL OCH MORÖTTER SERVERAS MED POTATIS PURÉ.
Fricasee of cod, kale and carrots served with potatoe purée.
225:-