

DESSERTER
DESSERTS

ÄPPELPAJ SMAKSATT MED KANEL 115:-
SERVERAS MED EN KULA VANILJGLASS
Apple pie flavored with cinnamon served with vanilla ice cream

SAFFRANSPANNACOTTA MED BÄRKOMPOTT 105:-
Saffran Panna Cotta served with mixed berry compote

DAGENS SORBET 45:-
Sorbet of the day

CHOKLADTRYFFEL 45:-
Chocolate truffle

GLASS OF SWEETS

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

SNACKS & BITES

LÖJROMSDIPP MED POTATISCHIPS
Bleak roe dip with potato chips
110:-

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

SÖTPOTATISPOMMES
Sweet potato fries
45:-

OLIVER
Olives
65:-

VALENCIA MANDLAR
Valencia almonds
65:-

FÖRRÄTTER
APPERTIZERS

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

BUFFELMOZZARELLA MED PICCADILLY TOMATER, BASILIKA &
EXTRA JUNGFRUOLIV-OLJA
Buffalo mozzarella with Piccadilly tomatoes, basil and extra virgin olive oil
155:-

TARTAR PÅ HÄLLEFLUNDRAN MED MANGO, AVOKADO, KORIANDER,
SURDEGSBRÖDKRISP & GRANATÄPPLEDRESSING
Tartar of halibut with mango, avocado, sourdough crisps and pomegranate dressing
215:-

CHILI- & PARMESANFRITTERADE KYCKLINGFINGRAR MED
HARISSAMAJONNÄS
Chili & parmesan fried chicken fingers with harissa mayonnaise
145:-

SALLADER
SALADS

KRISPIG KRONÄRSTKOCKA OCH RÖDBETSALLAD MED PARMESANOST, PICKLAD LÖK,
SOCKERÄRTOR OCH TRYFFELVINÄGRETT
Crispy artichoke and beetroot salad with parmesan cheese, pickled onion, sugar snaps
and truffle vinaigrette
229:-

SALLAD MED STEKT MAJSKYCKLINGFILE, QUINOA, AVOKADO, KÖKT ÄGG, PICCADILLY
TOMATER, HARICOT VERTS OCH TRYFFELMAJONNÄS
Salad with corn-fed chicken, quinoa, avocado, boiled egg, mixed lettuce,
piccadilly tomatoes, string beans and truffle mayonnaise
190:-

VARMRÄTTER
MAINS

FÄRSK PASTA MED RAGÙ GJORD PÅ HÖGREV, RÖTT VIN, "SAN MARZANO"
TOMATER & LAGERBLAD
Fresh pasta with ragù made of prime rib, red wine, "San Marzano"
tomatoes & bay leaf
195:-

FÄRSK PASTA MED KRYDDIG "SAN MARZANO" TOMATSÅS,
VITLÖKSSTÉKT AUBERGIN, BASILIKA & HYVLAD PECORINOOST
Fresh pasta with spicy "San Marzano" tomato sauce, garlic, aubergine,
basil & pecorino cheese flakes
185:-

HALLOUMIBURGARE MED GURKA, LÖK, AVOKADO, HARISSAMAJONNÄS,
JALAPEÑO & POMMES
Halloumi burger with cucumber, onion, avocado, harissa mayonnaise
& french fries
190:-

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 potato purée and garlic bread
225:-

GRILLAD IBERICO SECRETO, SERVERAS MED SÖTPOTATISPOMMES,
VIT BARBECUESÅS OCH SVARTTRYFFELSALT.
Grilled Iberico Secreto served with sweet potato french fries,
white bbq sauce, tomato sauce and black truffle salt.
240:-

UGNSBAKAD LAX SERVERAS MED, TAGGIASCA OLIVER, KAPRIS, PICCADILLY
TOMATSÅS, FETA OST OCH SOLTORKADE TOMATER
Baked Salmon with Taggiasca olives, capers, Piccadilly tomatoes sauce,
Feta cheese and sun dried tomatoes
195:-