

## DESSERTER

### DESSERTS

FRUKTSALLAD MED DAGENS SORBET 85:-  
Fruit salad with homemade sorbet

VANILJPANNACOTTA MED FÄRSKA BÄR OCH HALLONKRÄM 95:-  
Panna cotta served with fresh berries and raspberry cream

CITRONPAJ MED ITALIENSK MARÄNG 105:-  
Lemon pie with Italian meringue

DAGENS GLASS ELLER SORBET 45:-  
Ice cream or 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/POMMES  
Sweet potato fries/French fries  
45:-

OLIVER/MARINERADE OLIVER  
Olives/Marinated olives  
65:-/69:-

NÖTMIX  
Mixed nuts  
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 & extra virgin olive oil  
155:-

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

KOCKENS KRÄFTRÖRA MED SMAK AV SENAP SERVERAS PÅ SURDEGSBRÖD  
Crayfish with mustard-flavored mayonnaise served on sourdough bread  
½ 195:- 1/1 255:-

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRA-DRESSING,  
PICKLAD OCH KRISPIG LÖK & SURDEGSBRÖDSMULOR  
Steak tartare served with Calabra dressing,  
pickled and crispy onion & sourdough bread crumbs  
165:-

SALLADER  
SALADS

KRISPIG KRONÄRSTKOCKA OCH RÖDBETSALLAD MED PARMESANOST,  
PICKLAD LÖK, SOCKERÄRTOR OCH VINÄGRETT  
Crispy artichoke and beetroot salad with parmesan cheese,  
pickled onion, sugar snaps and vinaigrette  
225:-

SALLAD MED STEKT MAJSKYCKLINGFILE, QUINOA, AVOKADO, KOKT 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  
225:-

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  
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:-

RÅBIFF PÅ SVENSKT NÖTKÖTT, SERVERAS MED CALABRA-DRESSING,  
PICKLAD OCH KRISPIG LÖK, SURDEGSBRÖDSMULOR  
SAMT POMMES FRITES OCH TOMATSALLAD  
Steak tartare served with Calabra dressing,  
pickled and crispy onion, sourdough bread crumbs,  
French fries and tomato salad  
265:-

GRILLAD ENTRECÔTE MED BEARNAISESÅS, POMMES FRITES  
OCH ROSTADE KÖRSBÄRSTOMATER PÅ KVIST  
Grilled entrecôte with bearnaise sauce,  
French fries and roasted cherry tomatoes  
365:-

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:-

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