

TAK

MENY

FÖRRÄTTER

LÖJROMSTOAST Löjrom, gräddfil, rödlök, gräslök, smörstekt brioche	165:-	HALSTRAD PILGRIMSMUSSLA Brynt smör, persiljerotschips, dill	155:-
OSCIETRA ROYAL CAVIAR 28G Gräddfil, rödlök, smörstekt brioche	895:-	CARPACCIO PÅ KALV 12 månaders Havgusost, rädisor, rosépepparmajonnäs, hasselnötsvinegrette, körvel	155:-
GRILLAD VIT SPARRIS Friterat kalvbräss, hollandaise, dillolja, somrig örtsallad	160:-	OSTTALLRIK 3 ostar från Unika, hemmagjord marmelad, knäckecks	145:-

VARMRÄTTER

GRILLAD HEL MINIMAJSKYCKLING Smörbakade morötter, dragoncreme, kycklingbuljong, persiljerotchips, friterad färskpotatis	265:-	MOULES FRITES Grädde, vitt vin, vitlök, persilja, aioli, bröd, pommes frites	235:-
GRILLAD RYGGBIFF Grillad gemsallad, rödvinssås, varmslagen bearnaise, pommes frites	325:-	FJORDLAX Vårprimörer, smörsås med forellrom, gräslök och yuzu, färskpotatis	275:-
WAGYU (FÖR 2) Ramslökssmör, rödvinssås, friterad färskpotatis	445:-/PP	TORSKRYGG 63-gradigt ägg, brynt smör, räkor, färsk pepparrot, färskpotatis	285:-
		BAKAD ROTSELLERI Puylinser, picklade rädisor, citroncrème, hasselnötsvinegrette	225:-

GÄSTANDE STYCKDETALJ

Er servitris berättar
gärna mer om kvällens
utbud!

Med tillbehör
komponerade utefter
köttet.



TAK

MENY

DESSERT

CRÉME BRÛLÉE 105:-

RABARBERCHEESECAKE 125:-

Kardemummacrumble, vaniljcreme, hemmagjord rabarbersorbet, minimunk, limoncellomaräng

HEMGJORD GLASS 55:-

Bär, limoncellomaräng, flarn, mynta

CHOKLADTRYFFEL 40:-

Din servis berättar gärna om kvällens olika sorter

Köket gör all sorbet och glass från grunden

NÅGOT ATT DRICKA TILL?

DESSERTVIN

95:-

Fråga gärna personalen om kvällens utbud

KAFFEDRINKAR 5 CL

145:-

KAFFE KARLSSON

Baileys, Cointreau, kaffe, grädde

IRISH COFFEE

Jameson, socker, kaffe, grädde

AMARETTO COFFEE

Amaretto, kaffe, grädde

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Espresso

KAFFE

GEVALIA 1853

30:-

LATTE

40:-

CAPPUCCINO

40:-

CORTADO

40:-

ESPRESSO

34/38:-

