

TAK

MENY

FÖRRÄTTER

STARTER

CHARKBRICKA 140:-/pp

Kockens val av ostar & charkuterier, marmelad, kex, oliver

Charcuterie board with chefs choice of cheese & charcuterie, marmalade, crackers, olives

RÅBIFF 159:-

med tryffelmajonnäs, picklade senapsfrön, jordärtskocka, gruyere

Beef tartare served with trufflemayo, pickled mustard seed, Jerusalem artichoke

LÄTTRÖKT PILGRIMSMUSSLA 165:-

med palsternackspuré, sidfläsk och brynt smör

Lightly smoked scallops with parsnip puree, pork belly and beurre noisette

TOAST SKAGEN 155:-

med kavring, citron, dill

Toast skagen served with dark rye bread, lemon, dill

ROSTAD JORDÄRTSKOCKSSOPPA 130:-

med örtolja, solrosfrö

Jerusalem Artichokesoup with herb oil, sunflower seed

VARMRÄTTER

MAINCOURSE

HJORT 325:-

med variation på morot, smörstekt brysselkål, äpple & timjansky, och torkad grönkål

Venison with a variation of carrot, apple&thyme sauce, fried Brussel sprouts and dried kale

GÖS 295:-

med brynt smör, sidfläsk, dillsyrade betor och smörstekta kantareller

Zander with beurre noisette, pork belly, dill-pickled beets and fried chanterelles

CITRONBAKAD SPETSKÅL 205:-

serveras med palsternackspuré, brynt smör, soja, hasselnöt och grönkål

Lemon baked pointed cabbage served with parsnip puree, beurre noisette, soy sauce, hazelnuts and kale

MAJSKYCKLINGFILÉ 245:-

med friterad potatis, bakad lök, dragonkräm, rödvinssås

Corn-fed chicken fillet served with fried potatoes, baked onion, tarragon cream, red wine sauce

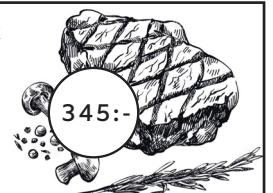
RÖDINGFILÉ 285:-

med skaldjurssås, fänkål, savoykål, smörslungad potatis

Char fillet served with seafood sauce, fennel, savoy cabbage, sautéed potatoes

VÄLJ MELLAN OXFILÉ ELLER RYGGBIFF MED KAPPA

med rödvinssås, varmslagen bearnaise, tomatsallad, pommes



Choose between beef tenderloin or sirloin steak. Served with red wine sauce, bearnaise, tomato salad, french fries

EFTERRÄTT

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 105:-

crème brûlée

CHOKLAD & KOLABROWNIE 120:-

med dulce de leche, färskost

Chocolate & caramel brownie with dulce de leche, cream cheese

TRYFFLAR (2ST) 60:-

Truffles (two pieces)

HEMGJORD GLASS 60:-

Glasskula med rostad vitchoklad, din servitris berättar om kvällens smaker

Homemade ice cream with roasted white chocolate, ask your waitress for tonight's flavors

OSTTALLRIK 145:-

med 3 ostar och hemgjord marmelad

Cheese platter with three cheeses and homemade marmalade